Kürbiskerne-Topping



Fertig geröstet zum Zerkleinern

Kürbiskerne kann man gut für ein Topping für bestimmte Speisen verwenden.

Es bieten sich natürlich vor allem Gerichte an, für deren Zubereitung auch Kürbisse verwendet werden.

Also Kürbiscremesuppe, Kürbisse gebraten, gebacken oder frittiert oder auch ein Kürbiskuchen.

Zutaten:

- Kerngehäuse eines ganzen Kürbis (Hokkaido- oder Butternusskürbis)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Zubereitung:

Kerne des Kerngehäuses eines ganzen Kürbisses herauspuhlen und in eine Schale geben.

In einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur kräftig rösten. Die Kerne sollen nicht mehr hell, aber auch nicht schwarz, sondern mittelbraun sein. Beim Rösten bitte einen Deckel auf die Pfanne legen, die Kürbiskerne ploppen gerne beim Rösten aus der Pfanne heraus.

Kerne in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Kerne in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Diese geriebenen Kerne können Sie nun für ein Topping verwenden.

Brötchen

Das Grundrezept für Brötchen. In Hamburg nennt man sie übrigens Rundstücke. Dieses Mal mit Milch zubereitet. Und nicht mit Wasser wie das bisherige Rezept zu Schrippen.



Leckere Brötchen

Zutaten für 6 Brötchen:

- 250 g Mehl
- 150 ml Milch
- 10 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 1 1/2 Stdn. | Backzeit 30 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Warme Milch in eine Schale geben. Hefe in der Milch auflösen.

Mehl in eine Backschüssel geben. Eine Mulde im Mehl bilden. Hefemilch hineingeben. Salz und Zucker dazugeben. Alles miteinander vermischen und gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backpapier auf ein Backblech geben. Teig in 6 kleine Teile zerteilen, diese jeweils zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit dem Messer längs einschneiden. Nochmals mit einem Küchenhandtuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backblech die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Brötchen abkühlen lassen.

Servieren. Guten Appetit!

Parmesan-Sauce



Würzige Käse-Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 100 ml frische Sahne
- 25 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Msp. Chilipulver
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | *Garzeit* 5 Min.

Zubereitung:

Parmesan auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Etwas Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Sahne dazugeben. Parmesan hinzugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss, Chilipulver und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Spätzle



Selbst geschabte Spätzle im Kochwasser

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1 gute Prise Salz
- 100 ml Wasser
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit wenige Minuten pro Durchgang



Zutaten für Spätzle

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Salzen. Eier aufschlagen und dazugeben. Langsam das Wasser mit einem Kochlöffel unterrühren. Zutaten zu einem zähflüssigen Teig schlagen. Es sollen sich Blasen unter der Teigdecke bilden. Und der Teig soll zähflüssig vom Kochlöffel fließen. Spätzleteig abgedeckt im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und salzen. Für vom Brett geschabte, längliche und somit handgemachte Spätzle verlangt es etwas Übung. Dazu ein kleines Holzbrettchen ins siedende Wasser tauchen und eine Portion Teig darauf geben. Küchenmesser ebenfalls kurz ins heiße Wasser tunken. Den Teig in mehreren Durchgängen in länglichen Spätzle vom Brett in das nur noch siedende Wasser schaben.

Alternativ können Sie auch einen Spätzlehobel oder eine -

presse verwenden. Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie alle oben. Fertige Spätzle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Damit wird der Garprozess unterbrochen. Zum Servieren der Spätzle zu einem Gericht diese einfach kurz in einer Pfanne mit heißer Butter schwenken und erhitzen.

©Fotos: RitaE/Pixabay, Bru-nO/Pixabay

Gnocchi



Frisch zubereitet

Zutaten (für 2 Personen, etwa 40 Stück):

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 3 Eigelbe

- 100 g Mehl
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion 3–4 Min.

Zubereitung:

Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin etwa 15–20 Minuten garen.

Kartoffeln herausnehmen, in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Abkühlen lassen.

Eigelbe und Mehl zum Kartoffelstampf geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Ein Arbeitsbrett leicht mehlieren. Kartoffelteig mit den Händen auf dem Arbeitsbrett zu einer großen Rolle formen. Dann bei Bedarf quer einmal teilen und jeweils zu einem 5–6 cm dicken Strang rollen. Jeweils quer in fingerdicke Stücke schneiden und auf mehrere große, leicht mehlierte Teller geben.

Man kann die Gnocchi mit einer Gabel längs ein wenig einritzen und somit verzieren.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, salzen und Gnocchi portionsweise bei geringer Temperatur darin einige Minuten garen. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche kommen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einen Teller geben.

Gnocchi entweder sofort für ein Gericht verwenden oder abkühlen lassen und portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

Hefeteig für Tartes



Hier das Grundrezept für die Zubereitung eines Hefeteigs für Tartes.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- 1 EL Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min.

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. Hefe in eine Rührschüssel zerbröseln, Milch dazugeben und Hefe darin auflösen. Mehl und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig

verrühren.

Man kann diesen Teig alternativ für süße oder pikante Tartes verwenden. Bei süßen kann man zusätzlich einen halben Teelöffel Zucker hinzugeben, bei pikanten einen halben Teelöffel Salz.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben. Teig auf dem Arbeitsbrett mit den Händen etwas verkneten. Mein Rat: mit bemehlten Händen gelingt dies sehr gut. Auch wenn der Teig noch etwas feucht ist, nimmt man noch etwas Mehl hinzu. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig nochmals mit bemehlten Händen durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–5 cm hohen Rand ausziehen – je nach Menge der vorgesehenen Füllung.

Teig zeitnah zur weiteren Verwendung zubereiten. Auch hier noch ein Rat: Zieht sich die weitere Verwendung noch etwas hinaus, erhitzt man den Backofen auf 50 ºC Umluft und stellt die Backform mit dem Teig hinein.

Meerrettich-Sauce



Lässt sich einige Zeit im Kühlschrank aufbewahren

Eine Meerrettich-Sauce z.B. für Braten bereitet man am besten frisch zu. Mit einer Meerrettich-Wurzel.

Sie lässt sich gut im Voraus für mehrere Gerichte und somit in einer größeren Menge zubereiten und in einem großen Vorratsbehälter wie einem Schraubglas gut einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Außerdem hat man so eine wirklich frische Sauce aus frischen Zutaten und keine industriell gefertigte Sauce, die sicherlich mit den diversesten Zusatzstoffen wie Bindemittel, Konservierungsstoffen oder Emulgatoren daherkommt.

Eine gute Meerrettich-Sauce basiert auf einer Mehlschwitze. Oder noch genauer, eigentlich auf einer Béchamel-Sauce. Denn die wichtigsten Zutaten außer dem frisch geriebenen Meerrettich sind Butter, Mehl und Milch.

Gewürzt wird die Sauce noch kräftig mit Salz und dezent mit Pfeffer. Die Sauce ist schon allein durch den Meerrettich

scharf, aber der Pfeffer fungiert hier nicht als Mittel zum zusätzlichen Schärfen. Sondern wie auch das Salz haben beide Gewürze auch die Funktion eines Geschmacksverstärkers.

Meerrettich-Sauce ist natürlich unabdingbar für einen geschmorten Tafelspitz, aber auch andere Braten gewinnen durch diese Sauce sehr stark an Gehalt und schmecken dann wirklich wundervoll und schön abgerundet.

Für die Sauce (für etwa 5 Gerichte für 2 Personen):

- 1 Meerrettich-Wurzel
- ein großes Stück Butter
- 2 ½ EL Mehl
- 300–400 ml Milch
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit leichter Schärfe

Wurzel schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl dazugeben und unter Rühren mit dem Kochlöffel eine Mehlschwitze zubereiten.

Mit Milch ablöschen und eine Béchamel-Sauce daraus herstellen. Gut mit dem Schneebesen verrühren, damit keine Mehlklümpchen entstehen.

Meerrettich dazugeben.

Salzen und pfeffern.

Alles gut vermischen. Die Sauce sollte ein wenig dickflüssig sein. Bei Bedarf gern noch etwas Milch dazugeben.

Sauce unter gelegentlichem Rühren bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen, der Meerrettich soll etwas gegart werden und seine Schärfe freisetzen.

Sauce abschmecken.

Heiß zu einem geeigneten Gericht reichen oder in Vorratsbehälter(n) im Kühlschrank aufbewahren.

Vanille-Sauce



Leckere Vanille-Sauce

Frisch zubereitete Vanille-Sauce ist schnell gemacht und sehr lecker.

Sie übertrifft in Frische und Geschmack bei weitem die industriellen Pendants aus der Packung oder Tüte. Und enthält natürlich keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und was da sonst noch so enthalten ist.

Sie ist vielseitig verwendbar. Obligatorisch fast schon zum Apfelstrudel, zu anderen Strudeln mit süßer Füllung, zum Ofenschlupfer, Kaiserschmarren, Puddingen und allem weiteren süßen Desserts.

Die Zubereitung ist, wie schon erwähnt, einfach und schnell. Sie müssen nur bei einem aufpassen: Möchten Sie die Vanille-Sauce leicht warm servieren, achten Sie bitte unbedingt darauf, die Sauce nur wenige Sekunden in der Mikrowelle oder auch in einem Topf auf dem Herd zu erhitzen. Bekommt sie zuviel Hitze, erhalten Sie ein Ergebnis, das Sie nicht haben möchten: Rührei.

Übrigens, wenn Sie statt einer frischen Vanille-Schote doch ein Päckchen Vanillin-Zucker verwenden, habe ich dafür

durchaus Verständnis. Ich habe dies auch lange Jahre so gemacht, bis ich auf Vanille-Schoten umgestiegen bin und mir neben der Verwendung des Vanillemarks mit den übrig gebliebenen Schoten und üblichem Handelszucker auch Vanille-Zucker selbst herstelle. Denn die Preise für eine Vanille-Schote sind schon sehr beachtlich. Beim Supermarkt Ihrer Wahl entweder 6,50 € für eine Vanille-Schote oder 10 € für einen Zweier-Pack von Vanille-Schoten, also immer noch 5 € für eine Vanille-Schote. Und Sie werden sicherlich bedenken, ob Sie für diesen Preis Vanille-Pudding für die Familie zubereiten. Wenn Sie für wenig Geld stattdessen mehrere Päckchen Vanillin-Zucker bekommen. Oder auch für den Preis einer Vanille-Schote fast schon ein preiswertes Rindersteak und somit fast schon ein ganze Mittagsgericht für eine Person. Versuchen Sie es einmal bei einem Discounter, ich kaufe dort die Vanille-Schoten immer zum Einzelpreis von 3 €, das ist erschwinglich und bezahlbar. Denn es gilt einfach nach wie vor, frischer ist besser. Beim Vanillin-Zucker essen Sie eben den chemischen Aromastoff Vanillin in Ihrem Dessert mit. Und es gibt Menschen, die auf künstliche Stoffe mit Magenverstimmung reagieren. Ich gehöre auch dazu.

Für die Vanille-Sauce:

- ½ Vanilleschote (oder alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
- 150 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker

Zubereitungszeit: 2 Min.

Mark der Vanilleschote herauskratzen und in eine Schale geben.

Sahne, Eigelbe und Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Maximal 10 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Gut mit dem Schneebesen verrühren.

Großzügig Sauce zu einem oder über ein beliebiges Dessert geben.

Servieren. Guten Appetit!

Herzhafter Strudel



Bei großem Appetit für eine Person

Nachdem ich in den letzten Monaten des öfteren einen herzhaften Strudel zubereitet habe, habe ich mich entschieden, dieses Rezept zu den Grundrezepten aufzunehmen.

Nun gut, ein Strudel ist eigentlich recht einfach zubereitet.

Man wählt eine Füllung, füllt mit dieser den Strudel und backt diesen im Backofen. Fertig.

Aus diesem Grund schildere ich auch die Zubereitung eines Strudels mit einer speziellen Füllung und einem Pesto. Diese

sind jedoch einfach variierbar.

Für einen Strudel wählt man entweder einen Blätterteig, einen Flammkuchenteig oder einen Hefeteig, also einen Pizzateig. Vorteil: Diese Teige bekommt man sogar bei jedem Discounter.

Man sollte darauf achten, dass man sehr frische Ware kauft oder diese nicht noch eine Woche im Kühlschrank liegen lässt. Der Teig wird alt und spröde und man kann ihn zum einen nicht so gut rollen, zum anderen haftet er dann zu sehr am Backpapier fest. Also frische Ware!

Bewährt hat sich, den Teig innen mit einer würzigen Sauce oder einem Pesto zu bestreichen. Dies gibt dem Strudel und auch seiner Füllung Geschmack.

Für die Füllung kann man zwischen vielen Zutatenmischungen variieren. Nicht nur Füllungen mit Fleisch sind möglich, sondern natürlich auch rein vegetarische oder vegane Strudel.

Am besten bestreicht man den gefüllten und geschlossenen Strudel mit einem verquirlten Eigelb mit dem Backpinsel. Man kann als Alternative aber auch ein ganzes Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen.

Für die Menge ist folgendes ratsam: Hat man großen Appetit, dann gilt die Regel, ein kompletter Strudel für eine Person. Hat man nur mäßigen Appetit oder serviert den Strudel mit Vor- und Nachspeise, dann reicht ein halber Strudel für eine Person.

Für das Pesto:

- 30 g Petersilie
- 30 g Koriander
- 15 g Basilikum
- ½ rote Paprika
- 6 Sardellenfilets (Glas)
- 1 Hähnchenleber

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Putenhackfleisch
- ½ rote Paprika
- ¼ Butternusskürbis
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Für den Strudel:

- 1 Blätter-, Flammkuchen- oder Hefeteig (Packung)
- 1 Eigelb

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.



Mit herzhafter, würziger Füllung

Für das Pesto:

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Leber zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen und Leber, Sardellenfilets und Gemüse darin kross einige Minuten anbraten.

Salzen und pfeffern.

Paprika putzen und kleinschneiden.

Kräuter und Paprika in eine Küchenmaschine geben.

Eine gute Portion Olivenöl dazugeben.

Zu einem Brei fein häckseln.

Brei zu den Zutaten im Topf geben.

Kurz erhitzen. Abschmecken. Zur Seite stellen.

Für die Füllung:

Paprika putzen und kleinschneiden.

Kürbis ebenfalls putzen und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch und Gemüse darin mehrere Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Für den Strudel:

Strudelteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Mit einem Esslöffel mit dem Pesto bestreichen.

Füllung längs an einem Ende als Rolle auftürmen.

Strudel langsam und vorsichtig von der Füllung aus zusammenrollen. Enden verschließen.

Mit dem verquirlten Eigelb mit einem Backpinsel bestreichen.

Eventuell das überschüssige Backpapier abschneiden.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backblech mit dem Strudel auf mittlerer Ebene etwa 20–30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in zwei Teile zerteilen.

Mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Entweder für eine Person oder zwei Personen servieren.

Guten Appetit!

Klöße aus Semmeln und Kartoffeln



Selbst zubereitete Klöße aus Toastbrot und Kartoffeln

Ein Rezept für frisch zubereitete Klöße.

Auf das ich auf Umwegen kam. Denn ursprünglich wollte ich Semmelknödel auf die klassische Art zubereiten. Semmeln – in Hamburg sagt man Schrippen –, Milch, Eier Gewürze usw.

Nun hatte ich von einer anderen Zubereitung aber noch Kartoffeln übrig.

Und zudem nur recht wenig Schrippen vorrätig, die nur einen kleinen Teig für Klöße ergeben hätten. So dass ich hiervon auch keine Klöße portionsweise einfrieren könnte.

Also habe ich mich einfach entschieden, zwei Kloßrezepte zu kombinieren.

Keine Semmelklöße. Und keine Kartoffelklöße. Sondern Semmel-Karoffel-Klöße.

Und variiert habe ich die Zubereitung noch dadurch, dass ich anstelle von Schrippen trockenes Toastbrot verwendet habe. Dieses hat man ja meistens wie Schrippen vorrätig und manchmal keine Verwendung mehr dafür.

Keine Bange. Die Klöße gelingen gut. Man bekommt sehr schmackhafte, leicht gewürzte Klöße, die eine gute Konsistenz haben. Und die man dann auch gut einfrieren kann. Um sie für weitere Zubereitungen wie Braten, Gulasch oder Ragout zu verwenden.

Leider habe ich vergessen, von den Klößen allein schöne Foodfotos zu fotografieren. So habe ich leider nur noch Foodfotos mit den Klößen als Beilage zu diversem Fleisch.

Für etwa 6 Klöße:

- 10 Scheiben trockenes Toastbrot
- ½–1 l Milch
- 200 g rohe Kartoffeln
- 200 g gegarte Kartoffeln

- 5 Eier
- 10–15 EL Paniermehl
- ½ Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit frischen Klößen zweierlei Art

Toastbrotscheiben kleinwürfeln.

In eine Schüssel geben, Milch darüber geben, so dass alles gut bedeckt ist und die Toastbrotscheiben darin 30 Minuten einweichen.

Beide Kartoffelarten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schüssel reiben.

Petersilie kleinwiegen.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und sehr klein schneiden.

Toastbrotscheiben gut in die Milch drücken. Dann die Milch aus der Toastbrotmasse mit der Hand auspressen und Masse in eine Schüssel geben.

Kartoffeln, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und aufgeschlagene Eier dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen.

Nun soviel Paniermehl dazugeben, das die Masse nicht mehr zu flüssig ist, sondern eher dick und sämig.

Dann die Masse nochmals vermischen und 30 Minuten ziehen und quellen lassen.

Parallel dazu leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Aus der Knödelmasse mit den Händen Klöße formen.

Alle Knödel zusammen in das nun nur noch siedende Wasser geben.

Darin 30 Minuten zugedeckt simmern lassen.

Einzeln herausnehmen und entweder für eine weitere Zubereitung verwenden.

Oder positionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

Grießklöße



Sowohl süß als auch herzhaft zuzubereiten
Grießklöße bereitet man zu wie Kartoffelklöße. In diesem Fall aus Grieß. Und einigen weiteren Zutaten.

Sie sind aus der österreichischen Küche entlehnt, in der sie oft zubereitet werden. Bei uns sind ja eher die frischen Kartoffelklöße beheimatet.

Man kann sie herzhaft verwenden, als Beilage für Fleisch oder Fisch mit einer passenden Sauce.

Oder man bereitet sie süß mit etwas Zucker zu und verwendet sie dann als Dessert, mit frischer Vanille-Sauce oder ähnlichem.

Ich habe bisher noch sehr wenige Produkte aus Grieß zubereitet. Sieht man einmal von frischer Pasta ab, die normalerweise nur aus Hartweizengrieß, Salz und Wasser hergestellt werden. Und die ich schon oft hergestellt habe.

Und in letzter Zeit habe ich mich einmal an Grießpudding versucht, der auch gut schmeckte. Demnächst kommt noch ein

Rezept von Grießknödeln in süßer und in pikanter Verwendung.

Nur an Grießbrei habe ich mich noch nicht versuch, aber das muss ja auch nicht sein. Brei ist nicht so mein Ding.

Grießknödel frisch zubereitet schmecken sehr lecker. Man kann auch gleich eine größere Menge herstellen und sie portionsweise einfrieren.

Aber sie sind doch auch sehr mächtig und sehr sättigend.

Dies ist ein Grundrezept für die Zubereitung von Grießknödeln. Wie Sie sie dann weiter verwenden, entscheiden Sie selbst.

Für 2 Personen (6 Klöße)

- 230 ml Milch
- 50 g Butter
- 170 g Hartweizengrieß
- 2 EL Quark
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Butter darin schmelzen.

Grieß dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 5 Minuten garen oder quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Grießmasse etwas erkalten lassen. Das zugegebene Ei soll ja nicht gerinnen, sondern bei den Klößen für Bindung sorgen.

Quark unterrühren.

Ei aufschlagen und dazugeben.

Alles gut vermischen.

Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Wasser soll nicht kochen, sondern nur sieden.

Aus der Grießmasse 6 Klöße formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, dann geht das Formen besser.

Mein Rat: Geben Sie erst einen Kloß in das siedende Wasser, um zu sehen, ob er zerfällt oder nicht. Im ersteren Fall müssen Sie in die Grießmasse noch etwas zusätzlichen Grieß hinzugeben.

Klöße in das siedende Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und in einem pikanten oder süßen Gericht verwenden. Oder portionsweise auf Vorrat einfrieren.

Hummus



Auch als Brotaufstrich mit einer Schrippe

Hummus ist aus der arabischen und orientalischen Küche bekannt. Also aus dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, einigen Ländern in Afrika und auch Asien.

Es ist eine cremige, sämige und streichbare Masse aus vorwiegend Kichererbsen und Sesamöl. Dazu Wasser, Olivenöl und einige Gewürze.

Man isst ihn unter anderem auch kalt als Aufstrich auf Brot oder Schrippen.

Für 2 Personen:

- 50 g Kichererbsen
- 50 g Sesamsaat
- einige EL Olivenöl
- einige EL Wasser
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Stdn. | Garzeit 1 Std.

Kichererbsen über Nacht in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Am darauffolgenden Tag Kichererbsen eine Stunde in kochendem Wasser garen.

Man kann alternativ Kichererbsen aus der Dose verwenden.

Kichererbsen, Sesamöl, Olivenöl, Wasser, Salz und Kreuzkümmel in eine Küchenmaschine geben und mehrere Minuten fein häckseln.

Es soll eine cremige, sämige Masse ergeben.

Abschmecken.

Als Beilage für Gerichte verwenden oder einfach für einen

kalten Snack am Abend mit Schrippen oder Brot.



Leckerer Hummus

Butterkeks-Tortenboden



Mit Vollkorn-Butterkeks

Ich habe im letzten halben bis ganzen Jahr so viele Torten mit einem solchen Tortenboden zubereitet, dass es jetzt an der Zeit ist, dass dieses Rezept auch als Grundrezept seine Würdigung erhält. Genauso wie ein Mürbe- oder Hefeteig.

Dieser Tortenboden wird nicht gebacken. Man spart Strom, bäckt ihn nicht im Backofen, sondern der Kühlschrank übernimmt in einigen Stunden diese Arbeit.

Das Prinzip ist einfach. Die Butterkekse, die ja fertig gebacken sind, werden in ein frisches Küchenhandtuch gegeben und dann mit einem Stampfgerät oder einem Hammer kleingeschlagen. Sie kommen dann in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.
Das Fett gibt man über die Kekse. Dann vermischt man alles. Gibt alles zusammen in eine Spring-Backform, die man mit Backpapier ausgelegt hat, verteilt alles und stampft es mit dem Stampfgerät fest.

Der Rest übernimmt wie gesagt der Kühlschrank.

Dieser Boden ist übrigens auch der Originalboden für einen American Cheesecake.

Verwendet man Vollkorn-Butterkekse, hat der Boden noch einen nussigeren Geschmack.

Darauf kommt kleingeschnittenes Obst mit einer Abdeckung aus Flüssigkeit und Speisestärke, also ein Tortenguss. Oder eine Füllmasse mit z.B. Joghurt, Buttermilch oder Frischkäse und Gelatine zum Erhärten.

Schon hat man eine leckere, schnell und einfach zubereitete Torte.

- 1 Packung Butterkekse (200 g)
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Stdn.



Kekse in ein frisches Küchenhandtuch geben, entweder auf einem harten Arbeitsbrett zertrümmern oder dies mit dem Stampfgerät oder einem Hammer tun. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Kekse geben. Alles gut vermischen.

Alles zusammen in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Verteilen. Mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach Torte weiter mit Obst, Tortenguss oder einer Füllmasse befüllen und nochmal, dann über Nacht, im Kühlschrank verfestigen lassen.

Toastbrot-Tortenboden



Einfacher Boden ohne Backen

Ich habe im letzten halben bis ganzen Jahr so viele Torten mit einem solchen Tortenboden zubereitet, dass es jetzt an der Zeit ist, dass dieses Rezept auch als Grundrezept seine Würdigung erhält. Genauso wie ein Mürbe- oder Hefeteig.

Dieser Tortenboden wird nicht gebacken. Man spart Strom, bäckt ihn nicht im Backofen, sondern der Kühlschrank übernimmt in einigen Stunden diese Arbeit.

Das Prinzip ist einfach. Die Toastbrotscheiben, die ja fertig gebacken sind, werden in kleine Würfel geschnitten. Sie kommen alle in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.

Das Fett gibt man über die Würfel. Dann vermischt man alles. Gibt alles zusammen in eine Spring-Backform, die man mit Backpapier ausgelegt hat, verteilt alles und stampft es mit dem Stampfgerät fest.

Der Rest übernimmt wie gesagt der Kühlschrank.

Darauf kommt kleingeschnittenes Obst mit einer Abdeckung aus Flüssigkeit und Speisestärke, also ein Tortenguss. Oder eine Füllmasse mit z.B. Joghurt, Buttermilch oder Frischkäse und Gelatine zum Erhärten.

Schon hat man eine leckere, schnell und einfach zubereitete Torte.

- 1/2 Packung Toastbrotscheiben (10 Stück, natur, Dinkel oder Vollkorn) oder Sandwichscheiben
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Stdn.



Nur Toast und Fett

Scheiben auf einem Arbeitsbrett mit dem Messer in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Würfel geben. Alles gut vermischen.

Alles zusammen in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Verteilen. Mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach Torte weiter mit Obst, Tortenguss oder einer Füllmasse befüllen und nochmal, dann über Nacht, im Kühlschrank verfestigen lassen.

Biskuitboden

Jetzt kommt nun endlich auch ein Rezept für einen Biskuitboden zu meinen Grundrezepten hinzu.

Meinen ersten Biskuitboden habe ich einmal für eine Obst-Torte gebacken. Er gelang hervorragend und die Obst-Torte schmeckte sehr gut.

Meinen ersten mehrlagigen Biskuitboden habe ich für eine Buttercremetorte mit Marmelade gebacken. Auch dieser gelang hervorragend und die Torte schmeckte sehr gut. Man muss nur ein wenig beim Zerschneiden des Biskuitbodens in mehrere Lagen aufpassen. Und eben die richtigen Arbeitsgeräte wie ein sehr langes, scharfes Messer und einen großen Tortenheber dafür zuhause haben.

Wenn bei der ersten Zubereitung nicht gleich ein hoher Biskuitboden für eine dreilagige Torte gelingt, dann hat man entweder die Eiweiße nicht schaumig genug geschlagen. Oder zu wenig Backpulver in den Teig gegeben. Man improvisiert dann einfach und behilft sich dadurch, dass man das Rezept für eine dreilagige Torte in ein Rezept für eine zweilagige Torte abwandelt.

[amd-zlrecipe-recipe:1162]

Buttercreme

Ein Grundrezept für eine Buttercreme, wie man sie gern für Torten verwendet.

Entweder man gibt die Buttercreme auf einen einfachen Biskuitboden, um das Durchweichen des Biskuitbodens zu verhindern, wenn man z.B. eine Obst-Auflage vornehmen möchte. Für eine solche Torte verwendet man nur die Hälfte der unten im Rezept angegebenen Mengen.

Oder man bereitet damit eine 2–3-lagige Torte zu, für die man auf die jeweiligen Buttercreme-Schichten für Süße und Geschmack zusätzlich eine beliebige Marmelade aufstreichen kann. Natürlich wird eine solche Torte dann obenauf und eventuell auch außen herum mit Buttercreme bestrichen und mit kleinen Aufspritzern aus der Spitztülle verziert.

Bei dem Rezept für die Buttercreme wollte ich unbedingt ein klassisches Rezept ohne Pudding, sondern nur mit Butter und anderen Zutaten. Wie sich jedoch herausstellte, ist dies im Grunde unerheblich, denn eine Buttercreme besteht immer aus den zwei Komponenten Butter und Pudding. Der einzige Unterschied von einem klasssischen Rezept zu anderen Rezepten ist nur der, dass beim klasssischen Rezept der Pudding frisch aus Milch, Eigelben und Speisestärke zubereitet wird. Und im anderen Fall verwendet man eine Packung industriell hergestelltes Puddingpulver.

Buttercreme hält sich im Kühlschrank einige Tage, kann dann wieder Zimmertemperatur annehmen und für Zubereitungen verwendet werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1161]