

CORONA  
REZEPTSAMMLUNG  
DER

1C

2019/20



Ein Projekt im Unterrichtsfach IKT

# KNÄCKEBROT MIT SESAM

## Zutaten für 2 Bleche:

320g	Weizenvollkornmehl
2-3TL	Vollmeersalz
1/4l	Wasser (-knapp bemessen)
50g	Butter
100g	Sesam
10g	Butter zum Einfetten des Backblechs



## Zubereitung:

Mehl mit Salz und kaltem Wasser verkneten.  
Zerlassene Butter dazugeben, durchkneten.  
15 Minuten Teigruhe.

Backblech leicht einfetten.

Sesam in den Teig kneten und diesen mit dem Nudelholz auf dem Blech glatt und gleichmäßig dick auswalzen.

Den Teig mit dem Messer in die gewünschte Knäckebrotgröße einteilen.

In den vorgeheizten Ofen schieben.



## Backzeit:

200 Grad, 15-20 Minuten

Mit dem Pfannenwender vom Blech nehmen, auf Gitter auskühlen lassen.

Die Stücke am Backblechrand können je nach Hitzeeinwirkung, schneller bräunen.

Gebräunte Knäckebrote abnehmen und die hellen Teile nochmals in den Backofen schieben, bis auch sie die gewünschte Farbe erreicht haben.



*Gutes Gelingen und viel Spaß!*

# KNOBLAUCHSUPPE



## ZUTATEN:

3EL MEHL  
3EL BUTTER  
7STK KNOBLAUCHZEHEN  
750ML RINDERSUPPE  
1BECHER SCHLAGOBERS  
1PRISE PFEFFER  
2PRISEN SALZ  
5EL SCHNITTLAUCH  
EIN PAAR SEMMELWÜRFEL

## ZEIT:

DIESES WUNDERBARE GERICHT DAUERT INSGESAMT 30MIN:

10MIN ZUBEREITUNGSZEIT

20MIN KOCHZEIT

## ZUBEREITUNG:

- 1) DEN KNOBLAUCH SCHÄLEN UND FEIN HACKEN.
- 2) IN EINEM TOPF DIE BUTTER ZERLASSEN.
- 3) SOBALD DIE BUTTER HEIß IST, DAS MEHL HINZUFÜGEN. DABEI STÄNDIG RÜHREN.
- 4) DIE KNOBLAUCHZEHEN DAZUGEBEN, SOFORT MIT DER SUPPE UND DEM SCHLAGOBERS AUFGIEßEN. ALLES SCHNELL MIT EINEM SCHNEEBESEN VERRÜHREN, DAMIT SICH KEINE KLUMPEN BILDEN.
- 5) DIE SUPPE AUFKOCHEN UND ANSCHLIEßEND CA. 20 MIN ZIEHEN LASSEN UND MIT SALZ SCHNITTLAUCH UND PFEFFER WÜRZEN.

## STERBEWERTUNG:

DIESES GERICHT WÜRDE MIT 4EINHALB STERNEN BEWERTET.

IHR KÖNNT ES GERNE ZU HAUSE SELBST KOCHEN. ICH KANN DAZU NUR SAGEN, DASS DIE SUPPE KÖSTLICH SCHMECKT. LASST SIE EUCH SCHMECKEN! VON MIR WÜRDE DAS GERICHT 5 STERNE BEKOMMEN.

**RAFFAEL HACKL**

# STERNCHEN SUPPE

## ZUTATEN

Sternchen Nudeln  
Suppenbrühe  
2 l Wasser  
getrockneter Liebstöckel  
Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

1. Sternchen Nudeln acht Minuten lang in einem Liter kochendem Wasser kochen.
2. Dann die Nudeln kalt abschwämmen und in einer Schüssel für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Das Wasser für die Suppe aufkochen, mit Suppenbrühe und Liebstöckel würzen und für ungefähr fünf Minuten kochen lassen.
4. Vor dem Servieren die Nudeln in die Suppe geben und die Suppe mit dem geschnittenen Schnittlauch verfeinern.



Xaver Hagmair

# Zwiebelringe

## Zutaten:

Mehl, 3 Knollen **Zwiebel**, 2 **Eier**, **Semmelbrösel**, **Öl (zum Frittieren)** Milch, Pfeffer .

Für 2 Personen

## Zubereitung:

**Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mehl in eine Schüssel geben, dann die Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Danach Eier in eine Schüssel geben und mit ein wenig Milch und Pfeffer schaumig schlagen. Hat man das gemacht, müssen die in Ringe geschnittenen Zwiebel ins Mehl, dann ins geschlagene Ei. Dann aus dem Ei raus und in die Semmelbrösel. Habt ihr das gemacht, braucht ihr eine Pfanne, einen kleinen Topf oder eine Fritteuse. Je nachdem was ihr habt, braucht ihr unterschiedlich viel Öl. Wenn das Öl erhitzt ist, legt die Ringe in die Pfanne, Topf usw. Achtung: das Öl könnte dadurch spritzen! Lass dir dabei etwas von deinen Eltern helfen. In der Pfanne müsst ihr sie manchmal wenden, dass sie nicht anbrennen. Im Topf oder der Fritteuse müsst ihr sie nicht wenden, aber auch nicht so lange drinnen lassen sonst werden sie schwarz. Ich finde die perfekte Farbe ist goldbraun.**



**Roman Aglas**

# Pizzaweckerl

## Zutaten:

400 g Dinkelvollkornmehl  
200 g Weizenmehl  
1 Würfel Germ  
½ l Joghurt  
1 Ei  
4 EL Öl  
1 TL Salz  
1/16 l lauwarmes Wasser  
1 Glas 5-Kräuter Sugo (360 g)  
250 g geriebener Käse



## Zubereitungszeit:

50min Zubereiten, 60min Ruhezeit, 20min Backzeit

## Zubereitung:

Germ im Wasser auflösen, mit Mehl und den übrigen Zutaten zu seidigem Teig abschlagen. Eine Stunde gehen lassen, Teig formen.



Aus dem Teig ovale Fladen auseinanderdrücken, mit Sugo bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 180 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.



Guten Appetit!!



Manuel Kugler



# *Spanische Tortilla*

## *Für 2 Personen*

### *Zutaten:*

700 g Kartoffeln  
200 g Zwiebeln  
6 Eier  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

### *Zubereitung:*

Die Kartoffeln schälen, in kleine (0,5 - 1 cm) Würfel schneiden und mit einem gestrichenen Teelöffel Salz bestreuen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Ca. 250 ml Olivenöl in einer Pfanne (24-26 cm Durchmesser) erhitzen und die Kartoffelwürfel zugeben. Die Kartoffeln sollten mit Öl gerade bedeckt sein. Die Temperatur auf mittlere Hitze zurückstellen und die Kartoffeln etwa 12 - 15 Minuten garen.

Die Zwiebeln in einer zweiten Pfanne mit ein wenig Olivenöl 10 - 15 Minuten glasig und goldbraun anschwitzen. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln mit einem Sieb vom Olivenöl trennen. Kartoffeln und Zwiebeln zu den Eiern in die Schüssel geben und 3 - 5 Minuten ziehen lassen.

Vier Esslöffel des aufgefangenen Öls auf mittlerer Stufe wieder in der Pfanne erhitzen. Die Mischung hineingeben und glattstreichen. Fünf Minuten garen bis die Unterseite gestockt ist. Den Rand vorsichtig lösen und Mithilfe eines großen Tellers vorsichtig wenden.

Einfach den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann die Tortilla in die Pfanne gleiten lassen (vorsichtig!). Auf der Rückseite drei Minuten garen/braten lassen. Die Tortilla soll innen noch etwas flüssig sein.

Der Tortilla ruhig Zeit lassen und die Hitze nicht zu hoch drehen, sonst ist sie außen schon zu weit und innen noch nicht durch.

Die Tortilla ist fertig, wenn sich die äußerste Schicht festigt, aber bevor sie anbrennt (so etwa nach 7-10 Minuten).

Zum Servieren wie einen Kuchen in Stücke schneiden - entweder auf einem großen Teller oder jedes Stück einzeln als Tapas auf einem kleinen Tellerchen. Mit der Petersilie garnieren und warm oder kalt servieren.

Als Beilagen Brot oder Salat reichen.

### *Rezept-Varianten:*

Man kann der Tortilla auch verschiedene Zutaten hinzufügen, um verschiedene Geschmacksvarianten zu erzielen. zB Paprika, Pilze, Speckwürfel, ...

## Momo



*Teigtaschen sind mein Lieblingsessen, weil man sie auch frittieren kann. Jede Woche essen wir immer am Freitag Teigtaschen. Wir essen ein traditionelles Essen namens Momo.*

*Für Momo braucht man Mehl, Wasser und für die Füllung Fleisch.*

*Teig: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Wasser in die Mulde gießen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten.*

*Füllung: Alle Zutaten gut mischen, kräftig würzen.*

*Teig in 2 Portionen teilen, mit Mehl 2-3 mm dünn auswallen. Rondellen ausstechen. Jeweils eine Rondelle in eine Hand nehmen, Rand mit wenig Wasser bestreichen. 1-2 TL Füllung in die Mitte geben, **Teigränder rüschenhaft verschließen, auf ein bemehltes Backpapier legen. Kurz vor dem Servieren Momos portionenweise auf einen gefetteten Siebeinsatz legen, im Dampf 10-12 Minuten dämpfen.***

*Meine Eltern brauchen übrigens ca. 2 Stunden, aber bei manchen Arten dauert es nicht so lange.*

*Tenzin Khundak*



# Flammkuchen

Zutaten: 210g Mehl, 125ml Mineralwasser, Sonnenblumenöl, Salz

Belag: 200g Schmand, 125g Speck, 1 kleine Zwiebel

Flammkuchenteig ist schnell und einfach zubereitet. Alle Zutaten miteinander vermengen und schnell zusammenarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist. Etwa zehn Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Teig dritteln, mit den Händen jedes Teigstück noch einmal durchkneten und eine Kugel formen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur nochmals 45 Minuten ruhen lassen.

Etwa 20 Minuten vor dem Backen eurer Flammkuchen den Backofen vorheizen. In unserem Backofen von NEFF\* verwenden wir dafür die Pizzastufe (250 °C). Ihr könnt eure Flammkuchen aber auch bei 250 °C Umluft backen. Wer hat, legt nun einen Backstein auf Einschubhöhe 1 auf einen Rost und lässt diesen gut aufheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in drei hauchdünne Fladen ausrollen. Nach Belieben belegen und für 12 bis 15 Minuten (der Flammkuchen sollte knusprig und goldbraun sein) auf dem Backstein im Ofen backen.

Die leckere Speise dauert ca. 75min



Daniel Hauzenberger

# Wiener Schnitzel

Zutaten:

- Kalbsschnitzel
- Salz
- Mehl
- Eier
- Öl oder Mehl
- Brösel
- Fett zum Backen
- Zitronensaft
- Petersilie

Zubereitung:

Die Schnitzel werden eingeschnitten, geklopft, gesalzen, im Mehl, Ei (gesalzen, mit Öl oder Milch gesprudelt) und Bröseln paniert in heißem Fett gebacken (oder gebraten) und mit Zitronenscheiben garniert.

*Beilage: Kartoffel oder Pommes*



Pammer Clara



## Lachsnudeln

### Für 4 Personen:

500g Nudeln  
400g Räucherlachs  
1/2 Zwiebel  
1/8 l Milch  
1/8 l Schlagobers  
300 ml Orangensaft  
1 EL Öl  
1 Prise Salz  
1Prise Pfeffer  
gehackte Petersilie nach Belieben



### Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Zwiebel hacken und Lachs klein schneiden. Zwiebel in einer großen Pfanne in Öl anbraten, Lachsstücke dazugeben und kurz mitbraten. Schlagobers und Milch dazu gießen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Orangensaft dazu geben und gut umrühren. Sobald die Soße cremig wird, die gekochten Nudeln untermischen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss noch etwas gehackte Petersilie untermischen und gleich servieren.

Dauer ca. 30 Minuten



Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Lena Primetshofer

# Zucchini-Schiffchen

(für 4 Personen)

## ZUTATEN:

2 mittelgroße Zucchini  
2 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
Ca. 250g Faschiertes  
Ca. 150g Speck  
min. 750ml Tomatensauce  
etwas Basilikum  
Salz  
Pfeffer  
100-150g geriebener Käse  
500g Kartoffeln oder Reis  
Optional: Holzspieße  
1-2 Paprika



## ZUBEREITUNG:

Die Zucchini waschen und der Länge nach halbieren oder vierteln. Dann die Mitte mit einem Löffel aushöhlen. Diese dann mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform oder auf das tiefe Blech legen. Den Ofen vorheizen auf 180° Umluft.



In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch kleinhacken und in einer Pfanne mit dem Olivenöl anschwitzen. Das Faschierte mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne dazugeben und leicht anrösten. Diese Mischung dann in die ausgehöhlten Zucchinihälften füllen. Mit Käse bestreuen.

Die Tomatensauce nach Belieben mit Basilikum vermischen und rund um die Zucchini verteilen. Jetzt noch den Speck in Stücke schneiden und auf dem Käse und der Sauce verteilen.

Das Ganze für ca. 30 min in den Ofen (mittlere Schiene) schieben. Immer wieder auf den Käse achten.

Währenddessen die Beilage (Kartoffeln oder den Reis) zubereiten.

Wer möchte: die Paprika waschen und in dickere Streifen schneiden. Jeweils einen Streifen oben und unten mit einem Spieß aufstecken.

Die Zucchinihälften aus dem Ofen holen und die Spieße aufstecken.

Die Schiffchen mit der Sauce und der Beilage anrichten und genießen!



**GUTEN APPETIT!**

*Thomas Zoitl*

# Hendlschnitzel

So macht man Schnitzel:

- Hendlfleisch
- Salz
- Mehl
- Eier
- Brösel
- Öl

Zuerst Hendlfleisch waschen, dann das Fleisch dünn schneiden.  
Salz auf das Fleisch streuen oder schwarzen Pfeffer.  
Extra in Mehl eintunken, dann in Eier eintunken und am Schluss in die Semmelbrösel.  
In der Pfanne Öl erhitzen, dann die Schnitzel reinlegen.  
Für die Beilage noch extra Kartoffel in Öl braten.



Siam Rahman

# SALAMIPIZZA

## Meine Lieblingsspeise

Meine Lieblingsspeise ist Salamipizza. Die Zutaten sind Mehl, Germ, Milch oder Wasser, Salz, Eier, Käse, Tomatensoße, Paprika und Salami.

Die Zubereitung ist eine Schüssel mit wenig warmes Wasser füllen und mit Germ vermischen. Und 5min rasten lassen. Danach Salz und Mehl reingeben und wieder solange mischen, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend mit einem Tuch abdecken und eine Stunde stehen lassen. Nach eine Stunde den Teig in ein paar Teile aufteilen und ausrollen. Danach muss eine Pizzaform entstehen. Am Ende Tomatensoße, Paprika, Käse und Salami auf den Teig legen und in den Ofen schieben.

So sieht die Pizza aus:



Sleimhan Naqshbandy

# Lasagne

## Zutaten:

### Für die Fleischsoße:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

1 Möhre

50g Speck

1 Essl. Butter

300g Rinderhackfleisch

1 Dose Tomatenmark

Salz

Schwarzer Pfeffer

½ Teel. Oregano

250ml Fleischbrühe

250ml Rotwein



### Béchamelsoße:

50g Butter

50g Mehl

½l Milch

Salz

1 Prise geriebene Muskatnuss

### Für den Auflauf:

250g Lasagne

Salz

2 Teel. Öl

2 Essl. Butter

150g geriebener Parmesan

## Zubereitung:

- Die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Petersilie feinhacken. Die Möhre schaben und raspeln. Den Speck in Würfel schneiden.
- Die Butter zerlassen, die Speckwürfel darin glasig braten, das Gemüse zugeben und 1 Minute mitbraten. Das Hackfleisch untermischen und 5 Minuten brutzeln lassen.
- Das Tomatenmark unter die Hackfleischmasse rühren, mit Salz, Pfeffer und dem Oregano würzen und die Fleischbrühe sowie den Rotwein zugießen. Die Sauce 30 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren.
- Für die Béchamelsauce die Butter zerlassen, das Mehl zugeben und unter Rühren hellgelb werden lassen. Nach und nach die Milch unter das Mehl rühren, mit Salz und Muskat würzen und die Sauce bei äußerst milder Hitze 15 Minuten kochen lassen; gelegentlich umrühren.
- Die Lasagne in reichlich kochendes Salzwasser legen, das Öl unterrühren. Die Teigblätter nach Vorschrift garen, dann kalt abbrausen und nebeneinander auf feuchten Tüchern ausbreiten.
- Den Backofen auf 180° vorheizen.
- Eine tiefe Form ausbuttern und mit einer Schicht Lasagneblätter auslegen. Auf diese eine Schicht Fleischsauce und darauf eine Schicht Béchamelsauce streichen. Die Schichten wiederholen, bis alles verbraucht ist. Mit Béchamelsauce abschließen und Parmesan über die Sauce streuen. Den Auflauf auf der mittleren Schiene 30 Minuten bei 180°C backen.

**Felix Amatschek**

# Rosa gebratene Schweinsmedaillons auf Spargel a la creme mit Gewürzreis

Geputztes Schweinsfilet bei ca. 90°C bei Ober/Unterhitze auf einem Teller in das Rohr stellen für (je nach Dicke) ca. 30 Minuten.

In der Zwischenzeit den Reis zustellen, Reis und Wasser im Verhältnis 1:2 etwas Garam Masala (Messerspitze) und 1kl (Kaffeelöffel) Suppenwürze dazugeben. Für 3 Minuten kochen lassen anschließend den Herd abdrehen und den Deckel auf den Topf geben. (Reis ist in 30 Minuten fertig)

Beim grünen Spargel unten 3 cm wegschneiden (kommt in den Biomüll), bis 8cm unter der Spitze in kleine Stücke schneiden.

In einer heißen Pfanne mit etwas Öl das Fleisch rundherum gut anbraten, je ca. 2 Minuten (oben, unten, seitlich) anschließend wieder auf das Teller mit Salz würzen und zurück in den Ofen (diesen ausschalten).

Zur Sauce: die klein geschnittenen Spargelstücke und die 8cm Spitzen in der Pfanne, in der das Fleisch war mit etwas Öl anschwitzen mit 1/8 Milch ablöschen und 1 Becher Kräuter Creme fraiche dazu und einmal kurz durchköcheln lassen und abschmecken.

Sauce, Spargel und Reis auf den Teller mit Fleisch in Tranchen anrichten. Fertig !



Hanna Breiteneder



# LACHSNUDELN

## Zutaten:

- 250 g Tiefkühlachs
- 250 g Bandnudeln
- 250 ml Rama Cremefine zum Kochen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Dille
- 1 EL Öl



## Zubereitung:

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser kochen.
2. Das Öl wird in der Pfanne erhitzt und der Lachs auf beiden Seiten angebraten.
3. Wenn der Lachs angebraten ist, zerteilt man ihn in kleine Stücke.
4. Man würzt den Lachs mit Salz und Pfeffer. Danach gibt man das Rama Cremefine dazu in die Pfanne.
5. Sobald die Nudeln fertig sind, werden sie abgeseiht und in die Pfanne zum Lachs gegeben.



**Dauer der Zubereitung:** 25 min

**Leonie Schelenz**

# Pikanter Nudelauflauf

---

## Zutaten

250g Röhren- oder Bandnudeln
2 1/2 l kochendes Salzwasser
1EL Speiseöl
200g Gouda
100g Salami oder magerer Schinkenspeck
3 Tomaten
3 Eier
125 ml (1/8) Schlagsahne
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
geriebene Muskatnuss
2EL Feingehackte Petersilie



## Zubereitung

1. Nudeln in kochendes Salzwasser geben, Öl hinzufügen, Nudeln nach Packungsaufschrift garen, Nudeln auf ein Sieb geben, abtropfen lassen.
2. Gouda, Salami und Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, Stängelansätze herausschneiden, Tomaten halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Tomaten zusammen mit Nudeln, Käse und Schinken in eine gefettete Auflaufform schichten.
4. Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, die Mischung über die Nudeln gießen, mit einem Deckel abdecken, Form auf den Rost in den Backofen schieben

Ober-/ Unterhitze: etwa 200°C  
(vorgeheizt)  
Backzeit: 30 – 40 min

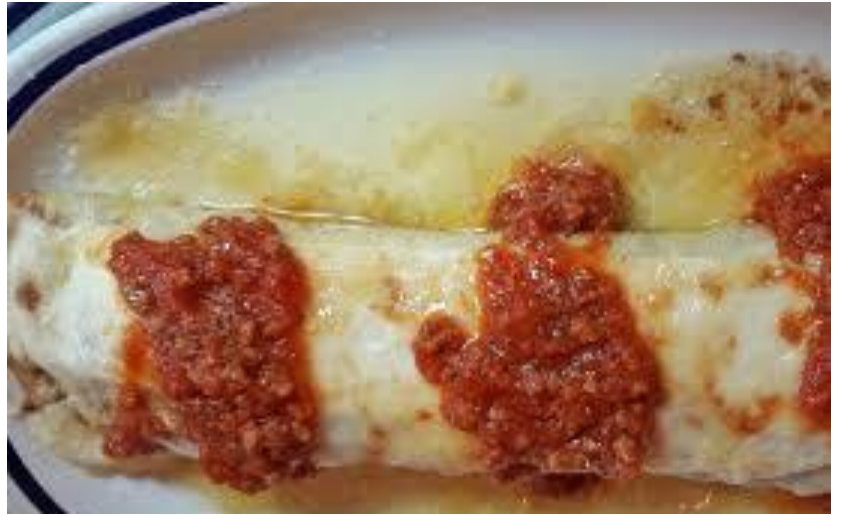
5. Den Auflauf etwa 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit ohne Deckel garen, damit er Farbe annimmt.
6. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

**Tipp:** Statt Salami oder Schinkenspeck können auch Reste vom Schweinsbraten oder Schinken verwendet werden. Der Auflauf schmeckt dann allerdings nicht so pikant.

# Fleischpalatschinken

## Zutaten:

- 5 Eier
- 250 ml Schlagobers
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Paprikapulver
- 450 g Faschiertes, Rind
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Prise Salz
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 6 EL Butterschmalz



## Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 300 ml Milch

## Zubereitung:

1. Mehl mit Eiern, Milch, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne einen TL Butterschmalz erhitzen. Eine Schöpfkelle vom Teig darin verteilen, anbacken lassen, umdrehen und die zweite Seite ebenfalls anbacken lassen. Palatschinken auf einen Teller legen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und beides in feine Würfelchen schneiden. Butterschmalz in einen Topf geben und heiß werden lassen. Das Faschierte darin braun und krümelig braten. Tomatenmark beifügen und kurz mitrösten. Petersilie unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eier und Schlagobers miteinander verquirlen. 1 Prise Salz und Paprikapulver unterrühren.
4. Backofen auf 200 °C vorheizen, eine Auflaufform mit Butter auspinseln.
5. Auf das untere Drittel einer jeden Palatschinke etwas Fleischfüllung geben und aufrollen. Die Rollen nebeneinander in die Form legen (Naht nach unten). Die Ei-Obers Masse darüber verteilen und 40 Minuten backen (in den ersten 20 Minuten mit Alufolie abdecken).

Dauer der Zubereitung: Gesamtzeit 70 min  
(Zubereitungszeit 30 min und Kochzeit 40 min)

# Red Thai Chicken Curry

## Zutaten:

- 300g Hühnerbrust
- 1 Zwiebel
- 1 Aubergine
- 1 Rote Paprika
- ½ Stange Lauch
- Öl

### Für die Sauce:

- 100ml Hühnerbrühe
- 100ml Schlagobers
- 100ml Kokosmilch
- 100mg Passierte Tomaten
- 1 TL Rote Currypaste

### Für den Geschmack würzen mit:

- Tomatenmark
- Chilipulver
- Salz
- Sojasauce
- Paprikapulver



## Zubereitung:

Das Fleisch und Gemüse klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Das angebratene Fleisch und Gemüse mit der Hühnerbrühe ablöschen. Dann Schlagobers, Kokosmilch, passierte Tomaten und Currypaste hinzufügen.

Das Curry nach Geschmack würzen und die gewünschte Konsistenz mit Wasser, Schlagobers oder Kokosmilch herstellen.

## Zubereitungsdauer:

- Ungefähr 20min für das Vorbereiten der Zutaten.
- Ungefähr 25min für die Fertigstellung des Gerichtes.

# Spaghetti Bolognese

## Zutaten:

- 1 Kg Spaghetti Nudeln
- 2 Packungen Suppengrün
- 2 Dosen Tomaten gewürfelt
- 2 Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL Olivenöl
- 1,2 Kg Faschiertes
- Geriebener Parmesan
- Ein paar getrocknete Tomaten
- Ketchup
- Salz, Pfeffer und Vegeta



## Zubereitung:

- 1) Katzen raussperren (weil Kater Socke gerne Gemüse klaut) und Hände waschen.
- 2) Knoblauch, Zwiebel und getrocknete Tomaten fein schneiden.
- 3) Suppengrün waschen, schälen und in mundgerechte, würfelige Stücke schneiden.
- 4) 2 EL Olivenöl in einem heißen Topf und das ganze Gemüse anbraten.
- 5) Das angebratene Gemüse aus dem Topf nehmen und mit dem restlichen Olivenöl das Faschierte anbraten.
- 6) Wenn das Fleisch angebraten ist, das Gemüse wieder hinzugeben und mit dem Tomatenmark anrösten.
- 7) Nach ca. 5 Minuten die Dosentomaten hinzugeben, mit etwas Wasser aufgießen und köcheln lassen.
- 8) Nachdem das Wasser verkocht ist wird das Sugo mit Salz, Pfeffer, Vegeta und Ketchup (für die Süße) abgeschmeckt.
- 9) Danach auf kleiner Flamme und Deckel ziehen lassen.
- 10) Die Nudeln in einem großen Topf mit viel Salzwasser „al dente“ kochen und danach abgießen.
- 11) Nudeln mit Sugo auf einem Teller anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen.
- 12) Sich das Essen schmecken lassen. 😊

# Hähnchenbrust de Marko

## Zutaten:

- 200g Hähnchenbrust
- 1 TL Salz
- Halber TL Pfeffer
- Großer Löffel Sesam
- Großer Löffel Knoblauch granuliert
- 2 Große Löffel Soja-Sauce

## ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Den Herd auf die höchste Stufe schalten und die Stücke in eine Pfanne geben und braten.

Wenn alles fertig ist, müssen die Stücke etwas gebräunt aussehen und dann rührt man sie mit der Soja-Sauce. Als letztes gibt man Sesam dazu und fertig ist Hähnchenbrust de Marko.

Es schmeckt wie es aussieht, und zwar lecker.

Mahlzeit!!!



Fertig!



In Zubereitung



# Linguine mit Ei

## Zutaten:

- 400 g Linguine Nudeln
- Salz
- 1 rote Chilischote
- 150 g Krustenbrot
- 6 EL Olivenöl
- Muskatnuss
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 g Parmesankäse
- 2 Lauchzwiebeln (ca. 30 g)
- 3 Eigelb (Größe M)
- Kohlrabi (300 g)
- 500g Karotten



## Zubereitung

Dauer 10 – 15 Min

1. Möhren, Sellerie und Kohlrabi schälen und in ca. 3 cm lange, streichholzdicke Streifen schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden. Brot in kleine Würfel schneiden. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Brotwürfel darin unter Wenden ca. 3 Minuten knusprig rösten. Chili zugeben und kurz mitrösten, mit Salz würzen. Brotwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. 2 EL Öl in einer großen tiefen Pfanne erhitzen, Gemüsestreifen darin unter Wenden ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Muskat würzen. Wein zugießen, aufkochen lassen. Käse fein reiben. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Nudeln abgießen, dabei ca. 100 ml Nudelwasser auffangen. Eigelbe mit ca. der Hälfte des Käses verquirlen. Nudelwasser zum Gemüse gießen. Pfanne vom Herd ziehen. Nudeln und Eiermischung zugeben und sofort vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken.
3. Nudeln auf einer Platte anrichten, mit Brotwürfeln, Rest Käse und Lauchzwiebeln bestreuen.

Guten Appetit!!

# KARTOFFELNÜDELN

## Zutaten:

Kartoffeln, Zwiebeln, Öl, Salz, Nudeln und Paprikapulver

## Zubereitung:

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen.
2. Dann das geschälte Gemüse klein schneiden und die Zwiebeln mit Öl glasig anbraten.
3. Als nächstes die Kartoffeln in Wasser mit etwas Salz kochen lassen.
4. Wenn die Zwiebeln glasig sind, abkühlen lassen, wenn sie abkühlt sind, mit 2TL Paprikapulver vermischen.
5. Danach die Nudeln in Wasser mit etwas Salz kochen bis sie weich sind.
6. Wenn die Kartoffeln weich sind dann das Wasser abgießen und mit den Zwiebeln vermischen.
7. Zu guter Letzt auch das Wasser von den Nudeln abgießen und mit den Kartoffeln vermischen.

FERTIG!!



Marie-Christien-Kneidinger



# Brownies



## Zutaten:

**200 g Schokolade**

**200 g Butter**

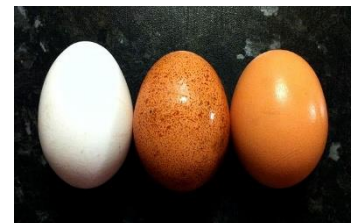
**250 g Zucker**

**3 Eier**

**2 Packungen Vanillezucker**

**150 g glattes Mehl**

**175 g Walnüsse**



## Zubereitung:

**Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.**

**Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.**

**Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Mixer bei hoher Geschwindigkeit 5 Minuten aufschlagen.**

**Zuerst die Schokoladenmischung und dann das Mehl unterrühren.**

**Die zerkleinerten Nüsse dazu geben.**

**Teig in eine kleine Kuchenform füllen und 30 bis 40 Minuten backen.**

**Am besten schmecken die Brownies, wenn sie nicht ganz durchgebacken und im Kühlschrank kaltgestellt werden.**

*Gutes Gelingen*



*Maxi Ditz*

# Crème Caramel

## Zutaten:

Für 10 Portionen

200g Zucker (für den Karamell)

200g Zucker

2 Pack. Vanillinzucker

1L Vollmilch

0,25 ml Schlagobers

8 Eier, (Kl. M)



## Zubereitung:

200g Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren, und dann 30min kaltstellen. 1L Vollmilch und 0,25L Schlagobers mit dem Vanillinzucker aufkochen.

Milchmischung 10min beiseite ziehen lassen.

8 Eier schlagen und danach die Milchmischung mit den Eiern verrühren. Die ganze Mischung in die vorbereiteten Formen gießen. Man soll die Tassen in eine geeignete Pfanne geben und mit kaltem Wasser bis zur Hälfte der Tassen auffüllen.

Crème Caramel im heißen Ofen bei 150 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) im unteren Drittel 40 – 60min stocken lassen. Man soll die Crème überprüfen, sobald sich eine braune Kruste bildet. Wenn man die Pfanne leicht schüttelt, fühlt sich die Flüssigkeit im Inneren schwer an.

*Bon appétit*

*Steven Angelov*

# Muffins Rezept:

## Sie benötigen:

- Backblech
- 12 Papierbackförmchen
- 300g Mehl
- 125ml Sonnenblumenöl
- 75ml Milch oder Wasser
- 2 Eier
- 60g Schokoladenstückchen (freiwillig)

## Vorbereiten 1:

12 Papierbackförmchen auf ein Backblech stellen.

## Teig bereiten 2:

300g Mehl in eine Rührschüssel geben, 125ml Öl, 75ml Milch oder Wasser und 2 Eier hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Von den 70g Schokostückchen 1 Esslöffel beiseitelegen, die übrigen unterrühren(freiwillig).

Backofen vorheizen. Ober-/ Unterhitze: etwa 180°C

## Backen 3:

Den Teig sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Die restlichen Schokostückchen aufstreuen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 20min auf 180°C**

Dann die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Ana Visekruna

# Porridge (Haferbrei)

## Zutaten:

40g Haferflocken

200g Milch

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Zimt

1 Apfel



## Zubereitung:

1. Einen kleinen Topf nehmen.
2. Die Milch in den Topf gießen.
3. Die Haferflocken dazugeben.
4. Zucker und Zimt dazugeben.
5. Einmal gut umrühren und dann den Herd anmachen und ihn auf die Stufe 5 stellen.
6. 6 ½ Minuten warten und dann sollte es dickflüssig geworden sein.
7. Nun einen Apfel nehmen, waschen und halbieren. Nachdem man den Apfel halbiert hat, schneidet man ihn in kleine Würfelchen und gibt es in den Topf dazu.
8. Den ganzen Haferbrei in eine Schüssel geben.

**Albin Ismajli**

# Sachertorte



## Zutaten für 14 Stück

-

130g Butter, 110g Staubzucker, 6 Eidotter, 6 Eiklar, 130g Schokolade, 130g Mehl, 110g Kristallzucker, 150g Marillenmarmelade, Butter zum Ausstreichen, Mehl zum Ausstauben,

Sacherglasur: Schokolade, flüssiger Schlagobers

## Zubereitung

Handwarme Butter und Staubzucker schaumig rühren, nach und nach Eidotter einrühren. Schokolade im Backrohr lippenwarm schmelzen, in den Abtrieb einmengen. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, ebenfalls unter den Abtrieb heben. Mehl vorsichtig untermengen. In gebutterte, bemehlte Tortenform füllen, Masse nach außen streichen, wodurch eine Mulde entsteht. Im vortemperierten Backrohr backen. Torte erkalten lassen, aus der Form lösen, horizontal einmal durchschneiden. Mit passierter Marmelade dünn füllen, zusammensetzen, seitlich und oben mit Marmelade zart bestreichen. Mit Sacherglasur auf Glaciegitter glacieren.

## Sacherglasur

Flüssigen Schlagobers erhitzen, Schokolade darin schmelzen lassen.

Backrohrtemperatur: 180° C

Backdauer: ca. 1 Stunde

Schmid Simon

## Pfannkuchen

Zutaten:

2  
Eier  
200 ml  
Milch  
1 Prise  
Zucker  
1 Prise  
Salz  
200 g  
Mehl  
60 ml  
Mineralwasser  
etwas Speiseöl zum Ausbacken



1. Schritt

2  
Eier  
200 ml  
Milch  
1 Prise  
Zucker  
1 Prise  
Salz  
200 g  
Mehl  
60 ml  
Mineralwasser

Eier mit Milch, Zucker, Salz, Mehl und Mineralwasser zu einem glatten Teig rühren. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

2. Schritt

etwas  
Speiseöl zum Ausbacken

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Speiseöl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle eine Kelle Teig in die Pfanne geben und die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken um den Teig zu verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken. Warm genießen.

## Topfengolatschen mit Apfel oder Powidl:

Arbeitszeit: ca. 30 min

Exkl. Abtropfzeit: ca. 30 min

Exkl. Backzeit: ca. 20 min

Exkl. Kühlzeit: nach Belieben

Zubereitung: LEICHT

### Zutaten für 8 Golatschen

100g Magertopfen

1 Zitrone

50g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Eidotter

1 EL Vanillepuddingpulver

1 Prise Salz

1 Apfel

1 Rolle Blätterteig

4 TL Powidl

1 Ei

10g Staubzucker



### Zubereitung:

1. Topfen in einem feinen Sieb ca. 30 Minuten abtropfen lassen.

2. Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Topfen mit Feinkristallzucker, Vanillezucker, Dotter, Puddingpulver, Zitronenschale und Salz verrühren. Apfel schälen, vierteln und entkernen.

3. Blätterteig entrollen. Von einer Längsseite einen 4cm breiten Streifen abschneiden und daraus 8 Kreise ausstechen. Den restlichen Teig in 8 Quadrate schneiden. In die Mitte der Teigquadrate jeweils ein Häufchen Topfenmasse setzen. Auf 4 Quadrate mittig je 1 TL Powidl geben, auf die anderen 4 Quadrate je ein Apfelviertel legen. Die Teigecken über der Füllung zur Mitte falten und festdrücken. Ei verquirlen und die Golatschen damit bestreichen. Die Teigkreise mittig auf die Golatschen legen und ebenfalls mit Ei bestreichen.

4. Golatschen mit Abstand zueinander auf das Blech und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

5. Golatschen mit Staubzucker bestreuen und warm oder abgekühlt servieren.

Julia Fellier

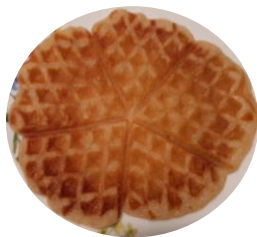


Julia Fellier

## APFELMUSWAFFELN

Für 6 Waffeln

≈ 40min Zubereitungszeit



### Backanleitung

1. Alle Zutaten mit dem Mixer in einer Schüssel verrühren.
2. Waffeleisen einfetten und vorheizen.
3. Für jede Waffel 2 EL Teig ca. 2min backen

### Zutaten

75g weiche Butter  
75g Zucker  
1 Prise Salz  
120g Apfelmus  
175g Mehl  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
½ Pkg. Vanillezucker  
½ TL Backpulver  
7 EL Sahne  
etwas Mineralwasser  
Fett fürs Waffeleisen

### Dazu passend

- \* Frische Beeren
- \* Mango
- \* Birnen
- \* Eis
- \* Pfirsichkompott

## SHORTBREAD

Für 14-16 Stücke



### Backanleitung

1. Ofen auf 170°C vorheizen. Ein 27x18 Backblech mit Backpapier belegen.
2. Butter und Zucker mit einem Handmixer verrühren. Mehl, Reis und Zitronenschale hinzufügen.
3. Teig in das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
4. Shortbreadteig für 30-35min backen, bis er goldgelb wird und dann herausnehmen.
5. Zucker und Lavendel darauf streuen.
6. Warten bis der Teig etwas abgekühlt ist. Den Boden schließlich in Rechtecke schneiden.

### Zutaten

150g weiche Butter  
75g Zucker  
150g Dinkelmehl  
75g gemahlener Reis oder Reismehl  
Schale von 1 Zitrone

### Zum Dekorieren

Lavendelblüten  
Zucker

### Dazu passend

- \* Kakao
- \* Kaffee
- \* Tee
- \* andere heiße Getränke



# Tiramisu

## Zutaten:

60	Stk	Biskotten
500	g	Mascarpone
4	Stk	Eier
100	g	Staubzucker
125	ml	Kaffee
2	TL	Kakao



## Zubereitung

1. Für das **Tiramisu** werden zu Beginn Dotter und Eiweiß getrennt und in verschiedene Schüsseln gegeben.
2. Das Eiweiß wird mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine geschlagen, bis es steif ist.
3. Dann die Dotter in der anderen Schüssel mit dem Staubzucker zu einer schaumigen Masse verrühren.
4. Als nächstes die Mascarpone unter die Dotter-Masse rühren und anschließend den Schnee unterheben.
5. Kaffee in einer flachen Schüssel oder Teller verrühren und die Biskotten nacheinander kurz darin tränken.
6. Anschließend abwechselnd Biskotten und Mascarpone-Masse in eine Form schichten - mit der Mascarpone-Creme abschließen.
7. Nun das Tiramisu für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
8. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit frischen Beeren (zum Beispiel
9. Himbeeren oder Erdbeeren) garnieren.

**Ajdin Isakovic**