

Hackfleischtopf

- 6 große Zwiebeln (200g) dünsten
- 1500 g Rinderhackfleisch anbraten
- 3 Stangen Lauch (100g) in Streifen schneiden
- 150g Tomatenpüree
- 375 ml Bouillon
- 3 EL Senf
- 3 TL edelsüßer Paprika
- 3 TL Salz

Alles zum Hackfleisch geben und bei mittlerer Hitze dünsten.

$\frac{3}{4}$ l saure Sahne kurz vor dem
Servieren dazu geben

Beilagen:

Nudeln oder Reis
Salat

Kesselgulasch I

- von Rambis Mom -
für 20 Personen

1 Pfund Schweineschmalz

1 Kilo Zwiebeln

50 g Paprika süß

2 EL Salz

4 EL Paprika scharf

10 Lorbeerblätter

$\frac{1}{2}$ Beutel Pfeffer

1 Tube Tomatenmark

Kümmel gemahlen

1 Dose Fondor

1 Knolle Knoblauch

2 Kilo Tomaten

7 rote, 1 gelbe, 1 grüne Paprika

4 Kilo Rindfleisch

Versuchen:

Letscho (Schmorgericht
der ungarischen Küche)

Fleisch- / Gemüsebrühe

Wasser auffüllen

ca. 2 Stunden köcheln

4 Kilo geschnittene Kartoffeln

3 rote, 1 grüne, 1 gelbe Paprika

1 Kilo Tomaten

1 Zehe Knoblauch

Majoran

abschmecken, nachwürzen

Wein

dazu 8 Baguette

Kesselgulasch (ungarisches Originalrezept) für 16 Personen

3 kg Schweinefleisch in 25 mm x 25 mm Stücken
24 m.-große Kartoffeln in Würfel
16 m.-große Zwiebeln in Würfel
6 Zehen geschnittener Knoblauch
6 Paprikaschoten, gelb oder rot in Stücken
8 Wurzeln Petersilie, in Scheiben
8 Möhren in Scheiben
½ Liter Öl
4 EL Paprikapulver, edelsüß
2 EL Kümmel
Salz, Pfeffer, scharfe Paprika-Würzpaste

Zwiebeln in Öl glasig anbraten, Fleisch dazu, kurz anbraten, Wasser dazu und Salz, Paprikapulver süß, reichlich gemahlener Pfeffer, Kümmelpulver, reichlich Knoblauch.

Jetzt 30 Minuten köcheln.

Möhren dazugeben, wieder 30 Minuten köcheln.

Paprika, Petersilienwurzeln und 2 EL scharfe Paprikapaste dazu, kurz aufkochen, dann die gewürfelten Kartoffeln dazu, 20-25 Minuten kochen lassen.

Schmeckt am Besten über offenem Feuer gekocht.

Chinapfanne für 4 Personen

- 200 g Fleisch (Huhn/Schwein)
 - 1 Pack. Mungo-Bohnen-Keime (Soja-Bohnen)
 - 2 Frühlingszwiebeln
 - je ½ rote , grüne, gelbe Paprika
 - 1 gr. Banane oder 1 kl. Glas Kürbis süß-sauer
 - 1 kl. Dose Kidneybohnen
 - 1 kl. Dose Bambussprossen
 - Basmati-Reis
 - Sojasauce, Pfeffer, Öl, etwas Zucker, Curry und Sherry zum würzen.
 - Wer es scharf mag, sollte Sambal Oelek nehmen
-
- Alles Gemüse klein schneiden
 - Fleisch klein schneiden und in der Pfanne braun anbraten, mit Pfeffer und Curry würzen
 - Fleisch rausnehmen und die anderen Zutaten (bis auf die Banane/Kürbis) in der Pfanne schmoren, bis die Bohnenkeime etwas zusammen fallen und alles heiß ist
 - Alles sollte etwas Biss behalten
 - Mit Sojasauce, Zucker, Sherry und Sambal Oelek würzen
 - Zuletzt Banane/Kürbis zugeben und kurz erwärmen
 - Fleisch wieder zugeben und nochmals erwärmen

Dazu duftenden Basmati-Reis

Hühnergeschnetzeltes mit Currysahnesoße

vom Mimo für 30 Personen

5 kg Hähnchenbrust in Streifen
1 Beutel Zwiebeln würfeln
6 Paprika in Streifen
8 Fl. Currysoße ohne Früchte
3 Pck. Sahne
3 Dosen Pfirsiche oder Ananas in Stücke
1 Fl. Weißwein
2 Tuben Tomatenmark
nach Geschmack mit Gemüsebrühe, Curry, Paprika und
1 Msp. Sambal würzen
1-2 Restflüssigkeit aus den Obstdosen dazugeben

- Fleisch mit den Zwiebeln anbraten und 2 EL Instantbrühe dazugeben
- ½ Fl. Weißwein mit einkochen lassen
- Currysoße dazugeben
- Tomatenmark, Sahne und restlichen Wein und Obstsaft dazugeben
- zum Schluss Paprika und Früchte dazugeben und mit Gewürzen abschmecken

dazu Reis: 4 Pck. á 500g losen Reis mit Wasser 1:2 und Salz kochen, bis Wasser verkocht ist

Besonders gut schmeckt´s mit süß-scharfer Asia-Chili-Soße (wer´s scharf mag)

Käsenudeln

von Zubehör für 4 Personen

500 g Spiralnudeln
2 große Gläser NudelUp Bolognese
450 g Gouda

Nudeln kochen und dann in die Pfanne geben.
Auf die Nudeln die Bolognese schütten und heiß werden lassen. Dann den Gouda dazu bröckeln bis er richtig geschmolzen ist.
Immer wieder gut durchrühren.

Bauernfrühstück

von Plüsch-Tigger für 30 Personen

2 kg Zwiebeln

2,5 kg Schinkenwürfel

➤ scharf anbraten

15 kg Kartoffeln

➤ gewürfelt, bissfest kochen

➤ danach in der Pfanne knusprig braten, mit Salz würzen

100 Eier

➤ quirlen, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und in die Pfanne geben

➤ alles zusammen gar und cross braten

Beilage:

Gewürz- und/oder Senfgurken, Bratensoße

Ratatouille

für 4 Personen

1 Aubergine

1 rote, grüne, gelbe Paprika

1 große Zwiebel

2 Zucchini

1 Schlangengurke

4 mittelgroße Tomaten

Tomatenmark

Salz, Pfeffer, italienische Kräuter, Olivenöl

Zubereitung:

- Gemüse waschen
- Gurken, Tomaten und Paprika von Kernen befreien
- Alles klein schneiden
- Ordentlich Tomatenmark anbraten (karamellisieren)
- Hinein mit dem Gemüse in die Pfanne (zuerst Zucchini, zuletzt Tomaten) und schmoren
- Alles ordentlich würzen, besonders Auberginen saugen Gewürz geradezu auf
- Wichtig: Das Gemüse nicht zu klein schneiden, sonst gibt es Pamp!!!

Dazu gibt es Baguette, Kartoffeln oder Reis. Die Kartoffeln können auch in das Ratatouille. Dafür müssen sie aber vorher gekocht werden. Man kann auch etwas Gehacktes in das Ratatouille geben.

Getrunken wird dazu kräftiger Rotwein oder Bier.

Spaghetti

Carbonara:

- Süße Sahne
- gekochter Schinken
- Ei

Hackfleischsoße (2 Personen):

- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Karotten
- 3-4 EL Olivenöl
- 400 g Hackfleisch
- 2 kleine Dosen geschälte Tomaten
- 4 EL Tomatenmark

Zwiebeln und Karotten fein hacken, in dem Öl andünsten, Hackfleisch hinzu und anbraten, Tomaten mit Saft hinzugeben, einkochen lassen, bis Flüssigkeit verdampft ist, Tomatenmark unterrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Basilikumsoße (2 Personen):

- 100 g Pinienkerne
- 4 Knoblauchzehen
- 15 Stiele Basilikum
- 8 EL Olivenöl
- 100 g Parmesankäse (Stück)

Pinienkerne fein mahlen, Knoblauch hacken oder durch Presse, Basilikum hacken, alles mischen, Öl unterrühren. Parmesan reiben, zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hühnersuppe

mit Gemüse und Fleisch
für circa 40 Personen von Shamaya

- 5-6 kg Hähnchenbrust
- 3 kg Tiefkühl-Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Petersilie)
- frische Möhren
- 5 kg Kartoffeln
- 1 kg Zwiebeln
- 1 Packung Hühnerkraftbrühe (12 l)
- ca. 10 l Wasser (nach dem Aufteilen evtl. 2 -3 Liter nachgießen)
- Putenbraten klein schneiden wie Geschnetzeltes
- Kartoffeln würfeln
- Zwiebel in Ringe schneiden
- Wasser mit TK-Gemüse zum kochen bringen und mit Brühe würzen
- Auf zwei Töpfe aufteilen, Kartoffeln in die Töpfe verteilen und garen
- Putenfleisch anbraten und Zwiebeln hinzugeben, glasig dünsten
- Auf beide Töpfe verteilen und mit Pfeffer und Salz nachwürzen

Dip - Sauce

für 4 Personen

- 250 g Speisequark 40 % Fett
 - 200 g Schmand
 - 150 g Joghurt natur
 - 300 g saure Sahne
- mit Milch oder Sahne glatt rühren

Mit „Let´s dip“ Tsatsiki von Fuchs* würzen, evtl. mit Knoblauch und Salz abschmecken

* „Let´s dip“ Tsatsiki ist manchmal schwer zu bekommen als Gewürzdose, sondern nur als Tütchen. Im „Notfall“ bei Fuchs Dissen anrufen und nachfragen! Tel. 05421/3090

Lauchcreme-Suppe

für 4 Personen

- 200 g Gehacktes vom Schwein
 - 4 Stangen Lauch
 - 1 Schiffchen Kräuterkäse (Milkana o.ä.)
 - 1 Becher Sauerrahm/Schmand
 - 1 Becher Sahne
 - 1/8 - ¼ l Weiswein (trocken)
 - Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer
- Lauch klein schneiden (Röllchen) und waschen
 - Gehacktes im Topf braun anbraten und gut mit Salz und Pfeffer würzen
 - Fleisch aus dem Topf nehmen
 - Lauch in den Topf und schmoren bis er zusammenfällt
 - Brühe zugeben (ca. 1 bis 1 ½ Liter)
 - Käse, Sauerrahm und Sahne zugeben und rühren
 - Weißwein zugeben (erst 1/8 l u. später mehr)
 - Kochen lassen
 - Fleisch zugeben und nochmals aufkochen lassen
 - Falls die Suppe zu dick, noch etwas Brühe zugeben!!

Wichtig: Die Suppe darf nicht durchdringend nach Wein schmecken. Sie muss in diesem Fall noch etwas kochen.

Dazu gibt es Baguette und Weißbrot.

„Vesper“

- hausgemachte Wurst in Dosen
- frisches Bauernbrot
- Gewürzgurken
- Senf

.....

Und falls mal niemand Böcke zum kochen hat, bestellen wir uns eine

PIZZA

Aber auf keinen Fall bei Rosko c/o Roma. Gute Erfahrungen haben wir vor 2 Jahren (??) gemacht mit da Toni (07951-43120). Der hat kein Fahrtgeld verlangt und 2 Flaschen Lambrusco gab's trotzdem dazu.

Salat

- quadratische Spülschüssel
- Maggi fix für Salat, mindestens 7 Beutel

Salat á la Sylvia

- 1 Eisbergsalat
- 1 Dose rote Kidney-Bohnen (ohne Flüssigkeit)
- 1 Dose Mais (ohne Flüssigkeit)
- 400 g gem. Hackfleisch
- 2 Tüten Chili con Carne-Fix (Knorr oder Maggi)
- 1 Tüte Nachos (in der Tüte zerkleinern)
- 1 Fl. Salatdressing „Thousand Islands)

Salat, Bohnen und Mias in eine Schüssel geben und vermengen.

Hack mit den Fix-Tüten mischen, anbraten und dann mit den anderen Zutaten mischen.

Die zerkleinerten Nachos zufügen, Salatdressing darüber gießen und „umrühren“ (man kann die Nachos auch erst direkt vor dem Servieren zufügen, damit diese nicht pappig werden).

Geschmälzte Maultaschen und schwäbischer Kartoffelsalat

für ca. 30 Personen

- 10 kg Kartoffeln
- 2 kg Zwiebeln
- 2 l Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer, Knobi, Fondor, Maggi, Essig, Öl
- 80 Maultaschen

Zwiebeln in Ringen andünsten, Maultaschen in der Brühe warm machen, danach in der Pfanne von allen Seiten anbraten.

Ohne Kartoffelsalat:

80 Maultaschen für 20 Personen

50 Eier

dazu grüner Salat und/oder Gemüse

Erdnusssuppe

von Kai für 4 Personen

- 1 Beutel Schalotten
 - Öl
 - 1,5 l Brühe
 - 1 gr. Tube Tomatenmark
 - 1 - 1 1/2 Gläser Erdnussbutter ohne Stücke
 - Cayennepfeffer
 - Creme fraiche
-
- 1 Beutel Schalotten fein hacken und in Öl dünsten
 - wenn die Zwiebel golden sind, mit ca. 1,5 l Brühe ablöschen.
 - 1 gr. Dose Tomatenmark oder eine ¾ Tube dazu.
 - 1 bis 1 ½ Gläser Erdnussbutter (ohne Stücke) auflösen.
 - zuletzt mit Cayennepfeffer würzen
 - VORSICHT: kein SALZ!!!
 - wahlweise auf jede Portion 1 Löffel Creme fraiche

Wurstknödel

- Spatzenteig
- gerauchte Schinkenwurst
- Weißbrot
- gedünstete Zwiebeln
- Peterling
- würzen

Dillkartoffeln

- Zwiebeln andünsten
- Salatgurke
- Essiggurken
- Dill

Mit Fleischbrühe ablöschen.

Crème fraîche

Holzwurm´s Bremsklötze

für 30 Esser

- 6 kg Hackfleisch
- 4 kg Zwiebeln
- ca. 23 alte Brötchen
- 200 g Salz
- 30 Eier
- 20 g Pfeffer und Paprika
- 1 l Speiseöl zum Braten

Zwiebeln hacken, Brötchen einweichen und ausquetschen.

Alle Zutaten mit Bohrmaschinenquirl vermischen und mit nassen Händen zu Frikadellen formen. Auf kleiner Flamme in der Paella-Pfanne braten.

Achtung: Die Flammensymbole auf dem Gasregler stimmen nicht, Gasflamme nach Augenschein regeln.

Serbisches Reisfleisch I

für 4 Personen

- 50 g fetten Speck
- 500 g Schweinefleisch
- 3 Zwiebeln
- 100 g Reis
- 3/8 l Fleischbrühe
- 250 g Tomaten
- 2 EL Creme fraiche
- Paprika edelsüß, Petersilie

- Speck in Würfel schneiden und auslassen
- Schweinefleisch gewürfelt anbraten
- Zwiebeln in Scheiben dazu
- Reis dazu und mit andünsten
- 3/8 l Fleischbrühe angießen
- Tomaten in Würfeln zufügen.

Alles gar schmoren lassen.

- Creme fraiche dazu
- mit Paprika edelsüß und Petersilie abschmecken

Bunte Suppe

für ca. 10 Personen von Pico

- 1000 g Gehacktes anbraten
- 2-4 Zwiebeln dazu
- 2 Paprikaschoten dazu
- 4-6 Möhren in Scheiben... na?? klar.. dazu
- 6 Mettwurstchen in Scheiben reinwerfen
- dazu 2-3 Liter Brühe und circa 15 bis 20 min kochen
- 2 Dosen Mais mit Saft
- 2 Dosen grüne!! Bohnen mit Saft
- 2 Dosen Tomaten mit Saft

dazugeben und aufkochen lassen

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry abschmecken.

Deftige Reiter-Suppe

für 24 Personen

- 4 Dosen Ananas in Scheiben o. Würfel
 - 4 kl. Gläser Silberzwiebeln
 - 4 Gläser Tomatenpaprika (370 ml)
 - 8 EL Öl
 - 3 kg Hackfleisch
 - 4 EL Tomatenmark
 - 8 Beutel Ochsenschwanz- o. Gulaschsuppe (für $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit)
 - 2 Bund Schnittlauch
 - den Saft von 2 Zitronen
 - Salz, weißer Pfeffer, Paprikapulver edelsüß
-
- Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen, Ananas in Stücke schneiden
 - Silberzwiebeln und Tomatenpaprika abtropfen
 - Öl in einem Topf erhitzen, Hackfleisch unter wenden scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
 - Tomatenmark zufügen und mit anbraten
 - Ananas, Silberzwiebel und Tomatenpaprika zufügen.
 - Ananassaft und 1 $\frac{1}{4}$ l kaltes Wasser zugießen. Suppenpulver einrühren und aufkochen.
 - Bei mittlerer Hitze ca. 10 min köcheln lassen.
 - Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
 - Suppe mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.

Serbisches Reisfleisch II

für 3 Personen

- 400 g Schweinenacken
- 30 g Gänseschmalz
- 1 Zwiebel
- 150 g Reis
- 400 g Tomaten
- $\frac{3}{4}$ Liter Brühe
- Pfeffer, Salz
- Paprikapulver
- 2 EL Petersilie

Den Schweinenacken in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Schmortopf das Gänseschmalz erhitzen und die Fleischwürfel anbraten. Die grob gewürfelte Zwiebel und den ungekochten Reis zufügen und ebenfalls hellbraun schmoren. Die Haut der Tomaten mit einem Messer oben über Kreuz leicht einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken und pellen. Dann die Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Reis legen. Die Brühe - am herzhaftesten schmeckt eine selbst gekochte Fleischbrühe - zugießen. Mit Pfeffer, Salz und ca. 1 gehäuften TL Paprikapulver würzen. Auf mittlere Temperatur zurückschalten und einen Deckel auflegen. Das serbische Reisfleisch ca. 30 Min. köcheln lassen. Dabei einige Male umrühren. Zum Schluss den Deckel abnehmen und die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen, so dass es keine „Reissuppe“ sondern einen Eintopf ergibt. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Pizzasuppe

für 20 Personen

- 5 große Zwiebeln
 - 2,5 kg Hackfleisch
 - 5 kl Dosen Brechbohnen o. gewürfelte Paprika
 - 5 kl Dosen geschälte Tomaten
 - 2500 ml passierte Tomaten
 - 5 Becher süße Sahne
 - 750 g Schmelzkäse
 - 15 Würfel Brühe
 - 1250 ml Wasser
 - Salz, Pfeffer, Pizzagewürz
- Zwiebeln andünsten, Gehacktes anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Brechbohnen, geschälte und passierte Tomaten unterrühren.
 - Brühwürfel mit Wasser kochen, den Käse darin schmelzen und die Masse zum Gehackten geben.
 - Aufkochen lassen, mit Pizzagewürz abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Suppe nach Geschmack mit Kartoffelpüreepulver andicken.
(Ist das I-Tüpfelchen der Suppe)

2007: Superlecker

Saunasuppe

für 20 Personen

- 2,5 kg Mett, Thüringer
- 10 Dosen Suppe (Tomatencremesuppe)
- 10 Gläser Salat (Puzstasalat)
- 10 Pck. Schmelzkäse mit Kräutern
- 2,5 l Gemüsebrühe

Thüringer Mett anbraten, den Puzstasalat abgießen und in den Topf geben, dann die Tomatencremesuppe reinschütten, als nächstes die Brühe drüber. Zum Schluss den Schmelzkäse einrühren. Alles 15 min sanft köcheln lassen.

Dazu frisches Baguette reichen.

Hutspot

für 3 Personen

- 500 g Hohe Rippe
- 250 g Zwiebeln
- 500 g Kartoffeln
- 2 Brühwürfel
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 2 Liter Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 500 g Möhren
- 20 g Butterschmalz

Hohe Rippe in einen Suppentopf legen und mit Wasser bedecken. Zwiebeln pellen und eine Zwiebel davon in den Suppentopf legen. Lorbeerblatt zufügen und Rindfleischbrühe zum kochen bringen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Brühe auf niedriger Temperatur ca. 90 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen restliche Zwiebeln fein würfeln. Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Das fertig gegarte Fleisch aus der Brühe heben, etwas abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Brühwürfel in der heißen Rindfleischbrühe auflösen. Zwiebel und Lorbeerblatt entfernen. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen. Zwiebelwürfel, Kartoffelwürfel und Möhrenwürfel in das heiße Butterschmalz geben und unter Rühren leicht anrösten. Mit ca. ¼ Liter der Fleischbrühe ablöschen und umrühren. Einen Deckel auflegen und Hutspot ca. 25-30 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Hutspot mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Rindfleischwürfel unter das Hutspot mischen und evtl. noch etwas Brühe zufügen. Glatte Petersilie fein hacken und die Hälfte unter den Eintopf mischen. Hutspot kurz vor dem Servieren mit restlicher glatter Petersilie bestreuen.

Grillkartoffeln

für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
 - Öl
 - Salz
 - Knoblauchzehen
 - frischen Thymian
-
- Die Kartoffeln weich kochen
 - Ein großes Stück Alufolie ausbreiten, gekochte Kartoffeln drauf legen
 - Öl darüber gießen, so dass alle Kartoffeln etwas beträufelt sind
 - Salz großzügig über die Kartoffeln geben
 - Knobzehen nach Belieben pressen und darüber geben
 - Thymianblättchen dazulegen
 - Die Alufolie zusammenfalten, so dass die Kartoffeln eingepackt sind. Paket etwas wenden und drehen, damit sich das Öl verteilt
 - Paket in die Glut legen und je nach Intensität der Glut etwa 20 Min. liegen lassen, bis die Kartoffeln knusprig sind

Knüppelkuchen (Stockbrot I)

für 20 Personen

1000 g Mehl
125 g Zucker
5 Eier
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
Wasser

Ideal für Camping und Lagerfeuer

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel geben, etwas Wasser dazugeben. Verrühren. Je nach Bedarf und Konsistenz noch Wasser zugeben.

Den Teig ruhen lassen. (Also ca. nachmittags für die Party am Abend zubereiten.)

Den Teig in kleinen Portionen oben um Stäbe wickeln und am Feuer goldbraun rösten/backen.

Stockbrot III

für 15 Personen

1 kg Mehl
500 ml warmes Wasser
1 TL Salz
2 Pck. Trockenhefe

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und dabei gut durchkneten.

An einem kühlen Ort 5 bis 6 Stunden gehen lassen.

Dann nochmals durchkneten. Nun kleine Kugeln formen, auf einen kleinen Stock spießen und im offenen Lagerfeuer garen lassen.

Stockbrot ist eine feine Sache fürs zelten, Kartoffelfeuer und alles, was nach Abenteuer riecht. Dazu passen natürlich gegrillte Würstchen.

Als süße Variante ohne Gewürze und Knobi und dann in die Löcher Marmelade oder Apfelmus füllen.

Bunter Nudelsalat ohne Mayo

für 24 Personen

12 m.-große Paprikaschoten grün, gelb, rot, gewürfelt
4 Salatgurken, gewürfelt
16 m.-große Tomaten, gewürfelt
4 Dosen Mais
4 Bund Frühlingszwiebeln
8 Pck. tiefgefrorene italienische Kräuter
2 kg Nudeln (Spirellis oder andere)
4 Pck. Fertigmischung Paprika-Kräuter

Nudeln in reichlich Salzwasser garen und abtropfen lassen. Die Paprika-Kräuter nach Anweisung mit Öl und Wasser in einem Shaker (oder ähnlichem) vermischen und beiseite stellen. Paprika, Gurke, Tomaten, Mais, Frühlingszwiebeln (alles geputzt und gewürfelt) und die tiefgefrorenen italienischen Kräuter in eine größere Schüssel geben und gut vermengen. Anschließend die Salatsoße hinzufügen, umrühren und für 10 Minuten stehen lassen. Dann die abgetropften Nudeln gut mit der Gemüsemenge vermischen und ungefähr 20 Minuten ziehen lassen.

Dazu passt prima Baguettebrot oder auch Kurzgebratenes.

Stockbrot, pikant II

für 20 Personen

2 kg Mehl
4 Würfel Hefe oder
4 Beutel Hefe (Trockenhefe)
7 TL Salz
7 EL Öl
1000 ml Wasser, lauwarm
etwas Gewürzmischung für Brot (Fenchel, Kümmel, Koriander), je nach Geschmack
4 Zehen Knoblauch gepresst

Falls frische Hefe verwendet wird, die Hefe in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles zusammen kräftig und lange kneten (das geht natürlich am besten in der Küchenmaschine), dann etwa ½ Stunde gehen lassen (bei Trockenhefe evtl. etwas länger), bis der Teig deutliche an Volumen zugenommen hat.

Zur Zubereitung in Röllchen um einen langen, dünnen Stecken wickeln und ins Feuer (oder noch besser, ohne Flamme in die Nähe der Glut) halten, bis das Stockbrot knusprig braun ist.

Dann direkt vom Stock essen.

Gemüse - Wurst - Topf

für 10 Personen

16 Stück Bockwurst in Scheiben geschnitten
600 g Cabanossi in Scheiben geschnitten
300 g durchwachsenen Speck in Würfel
1000 g Zwiebeln, geschält, halbiert, in Scheiben
4 Zehen gepresster Knoblauch
2 rote Paprikaschoten in mundgerechte Streifen
2 grüne - „ -
1 Dose Tomaten
800 g geschälte Kartoffeln in Stücke
4 EL Öl
2 l Fleischbrühe
4 kl. Dosen Mais
4 kl. Dosen Kidneybohnen
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Öl erhitzen, Cabanossi, Speck, Zwiebel und Knoblauch darin abraten, mit Fleischbrühe auffüllen. Paprika, Tomaten und Kartoffeln dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Bohnen und den Mais zugeben, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer scharf abschmecken.

2007: Superlecker

Bunter Campertopf

für 20 Personen

3000 g Hähnchenfilet
10 EL Öl
2000 g Schlagsahne
15 Paprikaschoten
10 große Zwiebeln
1250 g kleine Champignons
3,75 l Wasser
5 Beutel Zwiebelsuppe
310 g Schmelzkäse
Salz, weißer Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. In 1-2 EL heißem Öl portionsweise kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Sahne darüber gießen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Paprika putzen und waschen, Zwiebeln schälen und alles in Streifen schneiden. Pilze putzen (evtl. waschen) und halbieren. Pilze und Zwiebeln in 1 EL heißem Öl portionsweise in einem großen Topf anbraten. Paprikastreifen kurz mit andünsten. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Mit knapp $\frac{3}{4}$ l Wasser ablöschen und aufkochen. Zwiebelsuppe einrühren und alles zugedeckt 10-15 Minuten köcheln.

Käse in Flöckchen in der Suppe schmelzen. Fleisch samt Sahne zufügen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Dazu schmeckt frisches Baguette.

Bechamelkartoffeln

für 3 Personen

500 g Kartoffeln
40 g durchwachsener Speck
½ Zwiebel
20 g Butter
20 g Mehl
¼ l Milch
1/8 l Fleischbrühe
Pfeffer aus der Mühle
100 g Schinkenwürfel
1 EL Petersilie

Für die Bechamelkartoffeln am besten eine festkochende Sorte Kartoffeln verwenden. Pellkartoffeln kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Durchwachsenen Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter auslassen, Speckwürfel darin auslassen, Zwiebelwürfel zufügen und glasig dünsten. Auf niedrige Temperatur stellen. Mehl zufügen und gut verrühren. Milch und Fleischbrühe nach und nach unter die Mehlschwitze rühren. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in der Bechamelsauce erwärmen. Schinkenwürfel (am besten mageren Katenschinken) zufügen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Salz ist nicht unbedingt notwendig, da der Speck und die Schinkenwürfel bereits salzig genug sind. Wer mag, garniert die Bechamelkartoffeln noch mit frischer Petersilie.

Hühner-Sahne-Curry

für 20 Personen

3000 ml Sahne
10 EL Curry (3/4 Glas)
10 TL Gemüsebrühe, gekörnt oder ½ Brühwürfel
10 EL Rosinen
60 EL Ananas, klein geschnitten
5 kg Hühnerbrüste, klein gewürfelt
10 Knoblauchzehen

Die Sahne in einen Topf geben und bis zur Hälfte einkochen lassen (hohen Topf benutzen, da die Sahne stark aufschäumt!) Die anderen Zutaten dazugeben und 5 Minuten kochen lassen.
Einige Varianten: Für die „Luxusversion“ können statt der Hühnerbrust (Pute geht natürlich auch) 2 Handvoll Krabben oder Garnelen verwendet werden. Wer keine Rosinen mag, nimmt Aprikosen. Oder Äpfel statt Ananas. Für diejenigen, die es scharf mögen: 1 zerbröselte Chilischote dazufügen.

Zu dem Gericht passen Fladenbrot oder 2 kg Reis.

Champignons auf Spaghetti

für 3 Personen

250 g Nudeln (Spaghetti)
250 g Champignons
1 Zwiebel
150 g Frischkäse mit Kräutern
250 ml Sahne
1 EL Butter
etwas Cognac
Salz und Pfeffer

Spaghetti nach Anleitung kochen. In der Zwischenzeit die Champignons in Scheiben schneiden; dann zusammen mit der in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel in Butter anbraten. Etwas Cognac und die Sahne dazugießen. Den Frischkäse dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Spaghetti in einem Sieb abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und die Champignonsauce darauf verteilen. Nach Belieben Parmesan darüber reiben.

Maiskolben mit Tomatensauce

für 18 Personen

18 Maiskolben
6 EL Olivenöl
180 g Butter zum Servieren
Salz

Für die Sauce:

1200 g Tomaten in der Dose, geschält
2 Tassen Essig
1,5 Tassen Zucker
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
6 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
12 Tomaten, getrocknet und fein gehackt
3 rote Chilischoten, fein gehackt
je 1,5 TL Salz und schwarzen Pfeffer

Die Tomaten grob zerkleinern. Den Essig und den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann zum kochen bringen. Anschließend auf kleiner Flamme 2 Minuten köcheln lassen.

Die Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, getrocknete Tomaten und Chili hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und 35 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf kleiner Flamme kochen. Salz und Pfeffer hinzufügen und so lange kochen lassen, bis die Sauce angedickt ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Grill vorheizen, Die Maiskolben mit Öl bestreichen und jede Seite 5 Minuten grillen, bis die Kolben bräunliche Stellen aufweisen. Die Maiskolben mit etwas Butter versehen. Salz darüber streuen und zusammen mit dem Tomatenrelish servieren.

Passt gut zum Grillen.

Bauernbrottorte

für 8 Personen

1 rundes Bauernbrot, 1,5 Kilo
3 Pck. Frischkäse natur
250 g Butter
3 Becher Schmand
Schnittlauch
Petersilie
Schalotten
Knoblauchzehen
Paprikaschoten, rot, gelb, grün
Kirschtomaten
Salz und Pfeffer
Paprikapulver

Das nicht zu frische Brot quer in 3 Teile schneiden (wie einen Wiener Tortenboden).

Den Frischkäse mit der weichen Butter und dem Schmand verrühren, die klein geschnittenen Kräuter, den Knobi, Schalotten- und die bunten Paprikawürfel dazu geben und mit Salz, Pfeffer & Paprikapulver abschmecken, evtl. mit etwas Öl glatt rühren.

Das Brot mit der Käsemasse füllen, außen und die Kuppel damit bestreichen, mit dem Bundmesser oder einem anderen Gerät Muster drauf ziehen, kühl stellen, nach Möglichkeit einige Stunden vor dem Verzehr zubereiten. Auf einer Tortenplatte anrichten, mit Schnittlauchröllchen, halbierten Cocktailtomaten und den restlichen Paprikawürfeln verzieren.

Obazda

(königlich bayrisch und vor allem ganz klassisch!)
für 8 Personen

100 g Käse (vollreifer Romadur, 60 %)
100 g vollreifer Camembert
100 g weiche Butter
Salz und Pfeffer
Paprikapulver (süß oder scharf)
reichlich Kümmel
reichlich klein geschnittene Zwiebeln
evtl. Sahne

Salz, Pfeffer, Paprika, reichlich Kümmel und reichlich Zwiebel mischen Am besten mit einer Gabel den Käse zerkleinern (zerdrücken), evtl. etwas Sahne dazu. Obazda muss beim Kauen „knirschen“ von den Zwiebeln.

Der Obazda muss eine deutlich ziegelrote Farbe haben.

(Evtl. im Mixer, wenn man es nicht so „grob“ mag.)

Deftige Röstis

für 20 Personen

60 Kartoffeln
Mehl
20 Eier
Käse
Salami
Schinken
evtl. Fondor
evtl. Salz und Pfeffer

Die rohen Kartoffeln grob reiben. Dazu die Eier geben.
(Mann kann je nach Bedarf auch die Eier weglassen). Mit
Mehl bestäuben.

Alle Reste, die man im Kühlschrank findet, klein schneiden
und hinzugeben. (Salami, Käse, Schinken usw.) Habe auch
schon klein geschnittene Tomaten dazugeben.

Mit Fondor würzen. Je nach Geschmack Fondor weglassen
und mit Salz und Pfefferwürzen. Das ganze gut umrühren.
In eine Pfanne mit Öl geben. So, wie wenn man
Pfannkuchen macht. Von beiden Seiten schön braun
braten. Dazu einen knackigen Salat. Absolut lecker. Man
kann auch Paprika in Streifen oder Zwiebeln hinzugeben.
Einfach alles, was man so hat.

Reispfanne

für 20 Personen

20 Zwiebeln
1500 g Langkornreis
5 Bund Petersilie
5 l Fleischbrühe
20 EL Öl
2000 g Hackfleisch gemischt
1000 g Mett (Tatar)
5 TL Paprikapulver
10 kl Dosen Tomatenmark
Salz, Pfeffer

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, in Öl
andünsten. Hackfleisch und Tatar zugeben und
braun braten. Heiße Fleischbrühe angießen, alles
mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen.
Reis und Tomatenmark zugeben und bei schwacher
Hitze ca. 25 min quellen lassen. Noch einmal
abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

TIP: mehr Gemüse

2007: GUT!

Knoblauchspaghetti

für 20 Personen

20 Fleischtomaten
15 Paprikaschoten rot/gelb/grün
5 Bund Frühlingszwiebeln
10 Zucchini
15 Möhren
25 Zehen Knoblauch
2500 g Nudeln
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden, Kerne entfernen. Paprika in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Zucchini und Mohrrüben in Scheiben schneiden. Die Nudeln abkochen. Öl in der Pfanne erhitzen (ruhig etwas mehr Öl nehmen). Dann Paprika und Mohrrüben zugeben und ca. 10 min anbraten. Tomaten, Zwiebeln und Zucchini dazu und noch mal 5 min mitbraten. Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertigen Spaghetti unter die Gemüse-Knoblauch-Soße mischen und evtl. noch mit Käse bestreuen.

Kartoffelpfanne II

für 20 Personen

10 Stangen Porree
20 EL Öl
10 Pck. Kartoffeln (Bratkartoffeln) Fertigprodukt
500 g Kirschtomaten
1000 g Cabanossi
20 Eier
60 EL Milch
Salz, Pfeffer, geriebenen Muskat Schnittlauch

Porree putzen, waschen, halbieren und in Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffeln aus der Packung und Porree hineingeben. Unter wenden ca. 5 min braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen und halbieren, Cabanossi in Scheiben schneiden und beides zu den Kartoffeln geben. Eier und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiermilch über die Kartoffeln gießen und bei schwacher Hitze stocken lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Bratkartoffeln mit Curry

für 20 Personen

50 mittelgroße Kartoffeln
10 TL Butter, Margarine oder Öl
5 kl. Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Curry

Kartoffeln abkochen, schälen und klein schneiden (Scheiben oder Würfel, je nach Wunsch). Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, Pfanne erhitzen, Butter, Margarine oder Öl dazufügen, zerlaufen lassen und dann die Kartoffeln dazu. Kurz anbraten, Zwiebel-Würfel hinzufügen und dann nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Kartoffeln je nach Belieben fertig braten.

Pikante Brotpfanne

für 20 Personen

5 Stangen Lauch
1250 g Brot (Roggenmischbrot)
20 Karotten
1250 g Wurst (Schinkenwurst)
10 kleine Zwiebeln
5 kleine Zucchini
5 Paprikaschoten (rot und grün)
15 EL Butter
5 EL Kräuter (7-Kräuter- Mischung)
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Lauch in Ringe schneiden, Kartoffeln stifteln und gemeinsam in kochendem Salzwasser 5 min blanchieren. Brot, Wurst und Paprika in Streifen schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden und Zucchini in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe, Wurst und Brot goldbraun anrösten, Gemüse dazugeben und gut durchrösten. Mit zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer würzen und mit der 7-Kräuter-Mischung bestreuen.

Feuertopf, scharf-süß

für 12 Personen

1 ½ kg Schnitzelfleisch
3 rote Paprika
2 grüne Paprika
1 Glas Silberzwiebeln
2 Gläser Champignons
1 Ds Ananas
200 ml Chilisauce
2 TL Paprika
4 EL Tomatenmark
¼ l Gemüsebrühe
2 Spritzer Tabasco
Salz, Pfeffer
1 Pr. Zucker
2 Becher Saure Sahne

- Das Fleisch in Streifen schneiden und in Öl anbraten
- Die Paprika ebenfalls in Streifen schneiden und mit dem Fleisch 10 Minuten zusammen schmoren
- Die Zwiebeln und Champignons abtropfen und dazugeben
- Die restlichen Zutaten dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.
- Zum Schluss die Daure Sahne unterrühren

Gärtnerinnentopf

für 12 Personen

1,5 kg Schweinefleisch
2 Zwiebeln
2 St. Porree
1 St. Sellerieknolle
3-4 Möhren
150 g Erbsen
4 EL Öl
750 ml Fleischbrühe
10 EL Speisequark
Salz und Pfeffer

- Schweinefleisch in dünne Streifen schneiden.
- Die Zwiebeln in Ringe und das Gemüse in dünne Streifen schneiden.
- Das Fleisch im erhitzten Öl in einer Pfanne stark anbraten, salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Die Zwiebelringe und die Gemüsestreifen im Bratfett glasig dünsten.
- Mit der Fleischbrühe aufgießen und die Erbsen dazu geben. 3 Minuten kochen lassen.
- Das Fleisch in der Sauce nochmals kurz erhitzen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Quark hinzufügen und gut umrühren. Keinesfalls mehr aufkochen, da es sonst gerinnt.

Geburtstagssuppe

für 8 Personen

1 kg Hackfleisch
300 g Cabanossi
8 große Zwiebeln
2 gr. Gläser Pilze
1 gr. Dose Mais
420 g Tomatenmark
3 kl. Dosen Gulaschsuppe
½ l Brühe
400 g Sahneschmelzkäse
Salz, Pfeffer
je nach Geschmack Tabasco oder Sambal Olek

- Cabanossi und Zwiebeln in Scheiben schneiden.
- Pilze und Mais abtropfen lassen
- Hackfleisch und die Hälfte der Zwiebeln anbraten
- Dann die restlichen Zutaten, bis auf den Käse hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen
- Anschließend noch gut eine halbe Stunde bei kleiner Flamme köcheln lassen.
- Zum Schluss den Schmelzkäse hinzufügen und dann kochen lassen, bis dieser sich aufgelöst hat.
- Jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tipp: Wenn man die Suppe vorbereitet, den Käse erst nach dem Aufwärmen hinzufügen.

Lumpensuppe

für 12 Personen

1 kg Rindergulasch
1 kg Zwiebeln
2 EL Paprika
2 EL Mehl
1 l Fleischbrühe
1 Glas Erbsen und Möhren
1 Glas Champignons
1 Glas Tomatenpaprika
1 Glas Preiselbeeren
250 g Ketchup
Salz Pfeffer

- Das Fleisch portionsweise in Öl anbraten
- Die Zwiebeln in Würfel schneiden und kurz mit anrösten
- Paprika und Mehl drüber stäuben und ebenfalls kurz anrösten
- Das Ganze mit der Fleischbrühe auffüllen und bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen
- Die restlichen Zutaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mexikanischer Bohneneintopf

für 5 Personen

350 g braune Bohnen
250 g Zwiebeln
1,5 l Wasser
500 - 600 g Rindfleisch
500 g Kartoffeln
1 - 2 rote Paprika
100 g Tomatenmark
gek. Brühe
Salz, Pfeffer, Knoblauch

- Die braunen Bohnen am Vortag einweichen oder aus der Dose.
- Die Zwiebeln in Streifen schneiden, in etwas Öl anbraten und mit dem Wasser auffüllen.
- Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden, mit den Bohnen in die Suppe geben und garen lassen.
- Kartoffeln und Paprika in Würfel schneiden und mitgaren lassen.
- Das Tomatenmark mit etwas Brühe glatt rühren, zum Eintopf geben und gut durchkochen lassen.
- Mit Salz, Paprika, gekörnter Brühe und Knoblauch abschmecken.

Barbaren-Eintopf

für 4 Personen

250 g Rindfleisch
250 g Schweinefleisch
50 g Bauchspeck
1 Zwiebel
2 EL Schweineschmalz
2 EL Rotweinessig
Tabasco
4 EL Saure Sahne
Petersilie

- Das Fleisch und den Speck in 1 ½ l Salzwasser aufkochen und 70 Minuten kochen lassen. Dann herausnehmen und würfeln
- Zwiebel in Schmalz andünsten.
- Mit Essig ablöschen, der Fleischbrühe auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Tabasco abschmecken.
- Vor dem Servieren saure Sahne in die Mitte geben und mit Petersilie bestreuen

Cheeseburger-Suppe

für 2 Personen

30 g Bauchspeck
1 Zwiebel
250 g Hackfleisch
1 Stange Porree
1 P. Champignon-Creme-Suppe
2 Ecken Champignon-Schmelzkäse
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver

- Speck und Zwiebel in Öl anbraten.
- Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mitbraten lassen.
- Porree in Ringe schneiden und mitdünsten.
- Mit Salz, Knobi und Pfeffer abschmecken.
- 1 Liter Wasser zugeben, Champignon-Creme-Suppe einrühren und 5 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.
- Käse in Flöckchen zu der Suppe geben und schmelzen lassen.
- Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Chili con carne

für 4 Personen

200 g getrocknete rote Bohnen über Nacht einweichen oder aus der Dose
250 g Rindfleisch
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
400 ml geschälte Tomaten (Dose)
1 rote und 1 gelbe Paprika
250 g Rinderhack
250 ml Rotwein
350 ml Brühe
1 TL getr. Thymian
3 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1 -2 getr. rote Chilischoten

- Rindfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
- Zwiebel und Knobi abziehen, hacken und im Öl glasig dünsten.
- das Fleisch zufügen und anbraten.
- Tomaten grob hacken und mit dem Saft zum Fleisch geben.
- Zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren.
- Paprika in Quadrate schneiden.
- Hack unter das Fleisch mengen und andünsten.
- Bohnen, Paprika, Rotwein und Brühe zufügen.
- Mit Thymian, Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen.
- Chili hacken und zufügen und noch mal 1 Stunde garen

Wikinger-Topf

für 4 Personen

2 geräucherte Mettwurstchen
250 g Möhren
250 g Zwiebeln
125 g Porree
500 g Kartoffeln
250 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Petersilie

- Mettwürste in Scheiben schneiden und in ½ EL Öl anbraten.
- Möhren, Zwiebeln, Porree und Kartoffeln in Stücke schneiden und auf die Wurst geben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Brühe zugeben und 30 Minuten garen
- Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Putengeschnetzeltes mit Kräuterfrischkäse

für 12 Personen

1,5 kg Putenfleisch
4 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
2 Gläser Champignons
500 ml Sahne
500 ml Hühnerbrühe
400 g Kräuterfrischkäse
200 ml Weißwein
1 EL Curry
Knoblauch

- Putenfleisch schnetzeln und anbraten.
- Die Zwiebeln gewürfelt mit anbraten.
- Die Champignons zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Sahne, Hühnerbrühe und den Frischkäse verrühren und auf das Fleisch gießen.
- Mit dem Wein ablöschen.
- Mit Curry und Knoblauch abschmecken
- Alles zum kochen bringen und anschließend solange auf kleiner Flamme köcheln lassen bis das Fleisch gar ist

Dazu Badnudeln und Salat

Rahmgeschnetzeltes

für 8 Personen

1,5 kg Putenfleisch
2 große Ds. geschälte Tomaten
4 Zwiebeln
6 Gewürzgurken
1 - 2 Knoblauchzehen
2 - 3 EL Öl
250 ml Sahne
2 B. Creme Fraiche
2 EL Tomatenmark
2 EL Senf
¼ l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer

- Schweinefleisch in dünne Streifen schneiden.
- Tomaten häuten und in Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Gewürzgurken ebenfalls in Würfel schneiden.
- Die Pfanne mit der Knoblauchzehe ausreiben.
- Das Schweinefleisch in dem Öl scharf anbraten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, Sahne, Creme Fraiche, Gurken, Tomaten, Tomatenmark, Senf und die Brühe hinzufügen und etwas einkochen lassen.
- Das Fleisch darin nochmals kurz erhitzen (nicht mehr kochen lassen)

Russischer Hackfleischtopf

für 8 Personen

4 große Zwiebeln
2 EL Öl
2 EL Butter
1 kg Rinderhack
2 Stangen Lauch
10 EL Tomatenmark
½ l Bouillon
2 EL Senf
2 TL milder Paprika
2 TL Salz
½ l Saure Sahne

- Die gehackten Zwiebeln kurz in Öl und Butter andünsten.
- Dann die Hitze erhöhen, das Hack in den Topf geben und anbraten.
- Bei schwacher Hitze den geputzten in Streifen geschnittenen Lauch dazugeben.
- Anschließend die Bouillon, das Tomatenmark, den Senf hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken.
- Dann etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten und anschließend umrühren.
- Die saure Sahne kurz vor dem Servieren darübergießen

Dazu Nudeln oder Reis.

Pfundstopf

- 1 Dose Tomaten (425 ml)
- 1 Pfund Rindfleisch
- 1 Pfund Schweinefleisch
- 1 Pfund Zwiebeln
- 1 Pfund Bauchfleisch (mit Curry gewürzt)
- 1 Pfund Paprika
- 1 Pfund Brät
- 2 Flaschen Chilisauce
- 2 Flaschen Schaschliksauce
- 2 Becher süße Sahne

Nach Auflistung in den Topf schichten, vorher alles in kleine Stücke schneiden.

TIP: Die Saucen und die Sahne miteinander vermischen und dann in den Topf geben.

Dann den geschlossenen Topf bei **220 Grad** eine halbe Stunde und bei **200 Grad** 2 Stunden kochen lassen.

Kilopotf für 17 Personen

- 1 kg Fleischtomaten
- 1 kg Rindergulasch
- 1 kg Schweinegulasch
- 1 kg Gemüsezwiebeln
- 1 kg frische ungeräucherte Kochwurst
- 500 g durchwachsenen Speck
- 1 kg Hackfleisch vom Rind
- 1 kg Hackfleisch vom Schwein
- 1 Flasche Zigeunersoße
- 1 kl Flasche Tomatenketchup
- 1 Becher Sahne

Die Fleischtomaten, die Gemüsezwiebeln, die Kochwurst und den Speck in Scheiben schneiden. Alle Zutaten müssen der Reihe nach in einen großen Topf geschichtet werden. Danach wird die Zigeunersoße, der Ketchup und die Sahne (in der Reihenfolge) über die Zutaten gegossen. Es dürfen dabei keine Veränderungen vorgenommen werden!! Bei geschlossenem Deckel 3-4 Std. bei **200 bis 250° Celsius im Backofen** garen. Es darf nicht umgerührt werden. Nach 3 ½ Std. den Ofen abstellen. Das Rezept kann von der Menge halbiert oder geviertelt werden. Die Reihenfolge der Zutaten darf jedoch unter keinen Umständen verändert werden. Als Beilage kann man Sauerkraut, Nudeln, Salate oder einfach Brot reichen.

Kartoffelpfanne überbacken

für 20 Personen

5 kg Kartoffeln
1,8 kg Käse (Emmentaler)
3 kg Tomaten
2 TL Thymian
8 EL Petersilie
4 Zehen Knoblauch

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, in Öl braten. Käse und Tomaten in Scheiben schneiden, unter die Kartoffeln mischen und kurz mitbraten. Etwa $\frac{1}{4}$ des Käses zurück behalten. Mit Thymian, Petersilie und Knoblauch würzen. Mit dem Rest des Käses bestreuen und **überbacken**. Als Beilage einen gemischten Salat.

Bunte Marshmallowcreme

für 10 Personen

1 große Dose Ananasscheiben (490 g)
2 Dosen Mandarinen (175 g)
600 g saure Sahne
200 g Schmand oder Creme Fraiche
200-250 g bunte Marshmallows oder Mäusespeck

Ananas und Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Ananas in kleine Stücke schneiden. Saure Sahne und Schmand oder Creme Fraiche in eine große Schüssel geben und glatt rühren. Ananasstücke und Mandarinen unterrühren. Marshmallows oder Mäusespeck (große Stücke evtl. einmal durchschneiden) unterheben. Die Marshmallowcreme kalt stellen und 24 Stunden durchziehen lassen.

Sanfter Engel

Bowle für ca. 30 Personen

- 5 x 1 ½ l Orangensaft
- 5 große Dosen Pfirsiche
- 5 l Vanilleeis
- 1 Flasche brauner Tequilla („gold“!!!)
- 1 ½ bis 2 Flaschen Vodka

PROST!!

Sangria

für 20 Personen

- 5 Fl. Rioja
- 35 cl Brandy
- 15 cl Bohls Red Orange
- 50 cl Zitronensaft
- 50 cl Orangensaft
- 300 g Zucker
- 3 Orangen in Scheiben

Pfirsich-Maracuja Sahne Likör (2 ½ l)

- 1 Becher Sahne (am besten geschlagen)
- 1 Becher Pfirsich Maracuja Joghurt
- 275 ml Pfirsichlikör
- 275 ml Korn
- 750 ml Orangen-Maracuja Saft