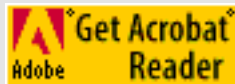


Rezept der Woche

Aufgrund der vielen Zugriffe und Reaktionen, haben wir uns entschlossen diese Seiten zum Download anzubieten. Am Ende jeder Seite finden Sie einen Downloadhinweis. Zum Betrachten und eventuellen Ausdrucken dieser Seiten benötigen Sie den Adobe Acrobat Reader, den Sie kostenlos auf vielen CD-Rom's finden oder [hier](#) downloaden können. Viel Spaß und guten Appetit beim Nachkochen.



Zutaten:

50g Butter
1/4 TL Salz
150g Mehl
6 Eier
150g Rosinen
Fett zum Frittieren
Puderzucker



Zubereitung:

1/4 l Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal reinschütten und mit einem Holzlöffel rühren, bis sich ein glatter Kloß vom Topfboden löst.

Teig in eine Rührschüssel geben und leicht abkühlen lassen.

Eier einzeln zufügen und untermischen bis der Teig schön glänzt und noch so fest ist, dass er sich gut mit dem Löffel formen lässt.

Fett in der Friteuse auf 175° erhitzen.

Rosinen in den Teig rühren und mit dem Teelöffel Krapfen abstechen. Im heißen Fett goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abfetten lassen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

Filet Wellington

Zutaten:

1 kg Rinderfilet
50g Butter
125g Zwiebeln
750g Champignons
1/8l Sahne
2 Pakete Tiefkühlblätterteig
1 Ei
4 EL Öl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne auslassen und die feingewürfelten Zwiebeln darin glasig dünsten. Champignons fein hacken und unter die Zwiebeln heben. Bei ständigem Rühren Salz, Pfeffer und Sahne zugeben. Sobald die Flüssigkeit fast verkocht ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum gut anbraten. Salzen, pfeffern und zur Seite stellen.

Die aufgetauten Blätterteigstücke zu einer großen Teigplatte zusammensetzen. Die aufeinanderliegenden Ränder mit Eiweiß bestreichen. Mit dem Nudelholz festdrücken und vorsichtig ausrollen.

Den Mittelteil mit Champignonmasse bestreichen, das Filet auflegen und den Rest von der Pilzfarce obenauf und an die Seiten geben.

Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen und über dem Fleisch zusammenschlagen. Rundherum festdrücken.

Aus den Teigresten Streifen und Förmchen ausradeln und mit Eiweiß auf die Oberseite kleben. Den Teig mit einer Gabel durchstechen. Mit Eigelb bepinseln und auf ein kalt abgESPÜLTES Backblech setzen.

Bei 225° im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Aprikosen-Hefekuchen

Zutaten:

30g Hefe
1/4l Milch
500g Mehl
2 x 3 EL Zucker
60g weiche Butter
4 Eier
1 Dose Aprikosen
500g Quark
1 Päckchen Vanillezucker
3 EL Speisestärke
20g Mandelblättchen



Zubereitung:

Hefe in lauwarmer Milch verrühren.

Mehl, 3 EL Zucker, Butter, 1 Ei und Hefe-Milch mit dem Knethaken des Handmixers rühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Aprikosen abtropfen lassen.

Quark, 3 Eier, 3 EL Zucker, Vanillezucker und Speisestärke verrühren.

Blech fetten. Hefeteig verkneten, auf bemehlter Fläche ausrollen und aufs Blech legen. Zu allen Seiten hin verziehen.

Quarkcreme aufstreichen, Aprikosen darauflegen und mit Mandeln bestreuen.

Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (220°) auf mittlerer Schiene 35 Minuten backen.

Hasengulasch mit Sahne-Sauce

Zutaten:

1 Junghase ca. 1,8 kg
1/4l saure Sahne
20g fette Speckwürfel
1 Stück Speckschwarte
1 Bund Suppengrün
1/2l Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
1 Wacholderbeere
1 TL Pfefferkörner
2 Zwiebeln
3 EL Öl
Salz, Pfeffer
2 EL Paprika edelsüß
2 EL Tomatenmark
2 Paprikaschoten



Zubereitung:

Fleisch von den Knochen lösen, enthäuten und in 3 cm große Stücke schneiden. Mit Sahne mischen, zudecken und über Nacht kühlen.

Knochen zerhacken, mit Speck und Schwarte braun anbraten. Gemüse putzen, kleinschneiden und mitbräunen. Brühe und Gewürze zufügen und sanft kochen. Dann durchsieben.

Zwiebeln schälen und würfeln, über mittlerer Hitze hell bräunen. Paprika, Tomatenmark und Fleisch zumischen und mit Fond auffüllen. Salzen, pfeffern und zugedeckt über mittlerer Hitze garen.

Paprikaschoten vierteln, entkernen, in Streifen schneiden und in den letzten 10 Minuten mitgaren. Sauce abschmecken.

Huhn mit Paprika-Sauce

Zutaten:

- 1 Hähnchen, 1,2 kg
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprika edelsüß
- 40g Schmalz
- 2 Zwiebeln
- 1/4 l Fleischbrühe
- 1 EL Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- 1/8 l saure Sahne



Zubereitung:

Huhn waschen, trockentupfen, in 8 Teile schneiden. Mit Salz, Pfeffer und 1/2 TL Paprika einreiben. Schmalz erhitzen und die Fleischstücke darin unter Wenden 10 Minuten anbraten und 25 Minuten zugedeckt garen.

Zwiebeln pellen und hacken. Hähnchen warmstellen. Zwiebeln im Fond andünsten. Mehl kurz darin aufschäumen lassen. Brühe, 1/2 TL Paprika und Tomatenmark hinzufügen. Sauce 10 Minuten kochen lassen und abschmecken.

Hähnchenteile und saure Sahne dazutun. Sauce nochmals aufwallen lassen und das Gericht heiß servieren.

Dieses Rezept hat uns Frau Woizniak aus Genthin zugeschickt. Vielen Dank !

Schweinerücken mit Kräutern

Zutaten für 10 Portionen:

2,5 kg Schweinerücken
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
2 TL Thymian
1-2 TL Rosmarin
1/4 l Brühe Instant



Zubereitung:

Das Fett des Schweinerückens an der Fleischseite mit einem kleinen Messer kreuz und quer einritzen, damit die Gewürze gut ins Fleisch eindringen können.

Schweinerücken kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.

Knoblauchzehen durchpressen, das Püree auf das Fleisch streichen.

Thymian und Rosmarin etwas zwischen den Fingern zerreiben und gut auf das Fleisch drücken.

Backofen auf 225° vorheizen, Fleisch in die Saftpfanne legen, hineinschieben und in etwa 60 Minuten braun und kross braten.

Wenn man den Fleischsaft verwenden will, sollte man während des Bratens immer wieder etwas Brühe angießen.

Nach dem Ende der Garzeit den Rücken aus dem Ofen nehmen, gut mit Alufolie abdecken und mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit das Fleisch nicht zuviel Saft verliert.

Dann das Fleisch im Stück von den Knochen lösen und jetzt erst in Scheiben schneiden.

Zutaten:

- 2 Eier
- 75g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 75g Mehl
- 25g Stärke
- 1 TL Backpulver
- 300 ml Milch
- 1 P. Puddingpulver Vanille
- 100g Butter
- 75g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 2 EL Rum
- 100g Doppelrahm-Frischkäse
- 5 Bananen

Bananen-Schoko-Kuchen



150g Blockschokolade

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz steif schlagen.

Eigelb, Mehl, Stärke und Backpulver unterheben.

Teig in eine gefettete Springform (26cm) geben. Bei 175 °C 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

6 EL Milch und Puddingpulver verrühren. 200 ml Milch aufkochen und Puddingpulver einrühren.

Auskühlen lassen.

Butter aufschlagen und Puderzucker, Eigelb, Rum, Pudding und Frischkäse unterrühren.

Biskuit mit Bananenhälften und Buttercreme belegen. 1 Stunde kühlen.

Schokolade in Rest Milch lösen und auf den Kuchen streichen

Eier alla Pizzaiola

Zutaten:

8 Eier

1 Dose geschälte

Tomaten

Salz, Pfeffer,

Rosenpaprika

1 Prise Zucker

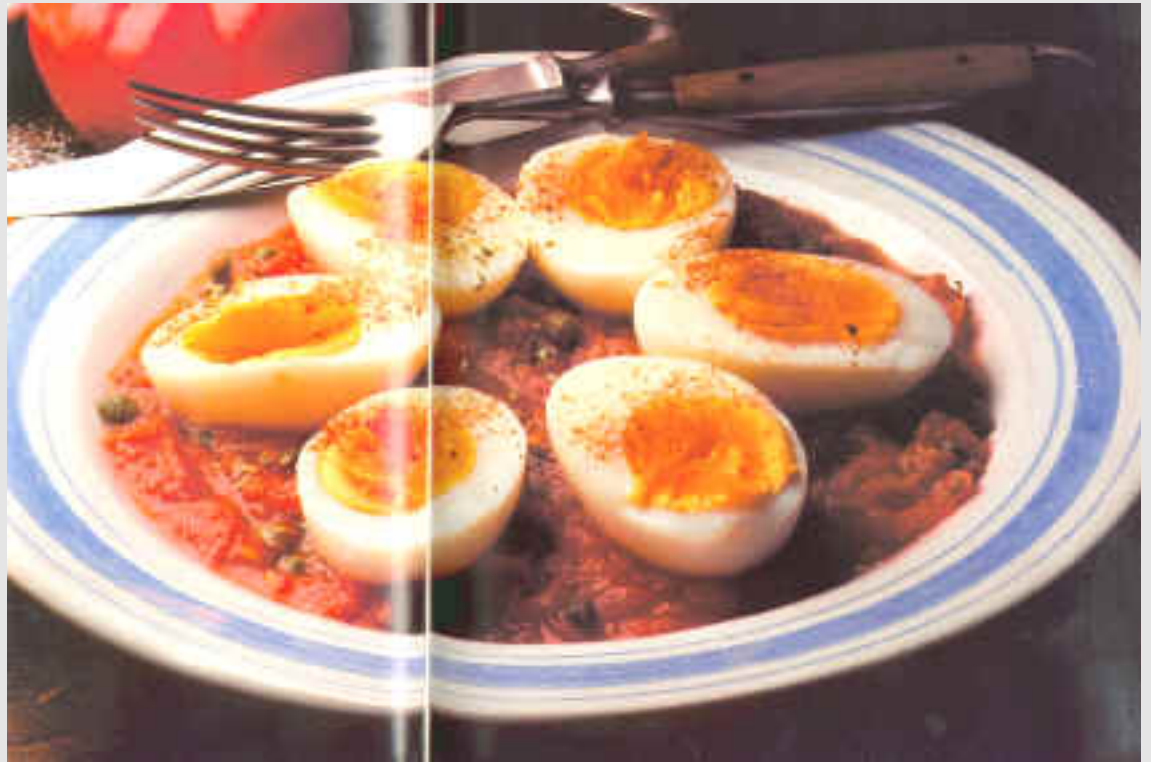
1 Bund Petersilie

1 Glas Kapern

3 EL Olivenöl

Oregano,

Cayennepfeffer



Zubereitung:

Eier ca. 9 Minuten kochen lassen, abschrecken und pellen.

Tomaten mit Flüssigkeit in eine große Pfanne geben, gelegentlich umrühren und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und Zucker kräftig abschmecken.

Petersilie waschen und hacken, mit Kapern (ohne Flüssigkeit), Olivenöl und Oregano unter die Sauce rühren.

Eier halbieren, auf der Sauce anrichten und mit etwas Cayennepfeffer bestäuben.

[weitere Rezepte](#) ➔

Haben Sie ein leckeres Rezept ? Schreiben Sie uns eine [E-Mail](#), wir veröffentlichen das Rezept auf dieser Seite.

Diese Seite können Sie [hier](#) als pdf-Datei(105kb) incl. Bilder Downloaden



[Startseite Jerichower Land](#)