

Adventkalender

1.12.2017

Für **selbstbemachten Vanillezucker** braucht man lediglich Zucker, eine Vanilleschote und einen gut verschließbaren Behälter.

Zuerst füllt man den Zucker in den Behälter. Die Vanilleschote wird aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt. Schote und Mark werden nun in den Zucker hineingesteckt. Den Behälter nun fest verschließen und mind. 1 Woche stehen lassen. Während dieser Zeit immer wieder schütteln, damit sich der Zucker vermischt. Ausgetrocknete Schoten können aus dem Vanillezucker entfernt werden und in einer Gewürzmühle gemahlen werden.

Für den selbstgemachten Vanillezucker können auch nur ausgekrazte Schoten verwendet werden (zB wenn man das Mark für eine andere Speise verwendet). Je mehr Vanilleschoten in den Zucker gegeben werden und je länger der Zucker zieht, desto intensiver wird das Aroma. Meist genügt 1-2 Vanilleschoten für ein Kilo Zucker. Probieren Sie einfach aus, was Ihnen am meisten zusagt.

Das Aroma vom selbstgemachten Vanillezucker ist nicht so stark wie das des synthetisch hergestellten Vanillezuckers mit Vanillin.

Tipp

Selbstgemachter Vanillezucker eignet sich super als selbst gemachtes Mitbringsel. In einem schönen Glasbehälter mit einem hübschen Band versehen ist es ein nützliches Geschenk und schaut gut aus!

2.12.2017

Erdäpfelsuppe

Zutaten:

Zwiebeln

Erdäpfel oder Pürree vom Vortag

Milch oder Suppe

Gewürze nach Belieben (Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Muskat etc.)

Zubereitung:

Die Zwiebel wird in etwas Öl angeschwitzt und mit Mehl gestaubt. Mit Suppe oder Milch aufgießen. Die Kartoffeln oder das Pürree dazugeben und nach Belieben würzen. Als Einlage passen sehr gut Schinkenstreifen oder in Kräuterbutter geröstete Brotwürfel.

3.12.2017

Kunterbunter Ebly

Zutaten:

Reste von Wurst, Fleisch, Gemüse – und was der Kühlschrank sonst noch bietet

Zwiebel

Öl

Ebly

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Ebly kochen, Zwiebel klein schneiden und anrösten, restliche Zutaten ebenfalls in Würfel schneiden und kurz mitrösten, Ebly untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. noch Eier darüber schlagen oder Creme fraiche beimengen.

4.12.2017

Reste-WOK

Zutaten:

Fleischreste (vom Vortag) zB Braten, Geselchtes, Rollschinken

Reis oder Ebly (vom Vortag)

1 gekochte Erdäpfel (vom Vortag)

1 kl. Zucchini

1 roter Paprika

1 kl. Zwiebel

2 EL Sojasoße

2 EL Kokosmilch

Salz, Pfeffer, Petersilie, Öl

Zubereitung:

Zucchini, Paprika und Zwiebel klein schneiden

2 EL Öl im WOK erhitzen und Gemüse darin anbraten.

Fleisch und Erdäpfel klein schneiden und zum Gemüse geben.

Ebly oder Reis untermischen

Sojasoße und Kokosmilch dazugeben und erhitzen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

5.12.2017

Semmelschmarren

Zutaten:

6 alte Semmeln

¼ L Milch

2 ganze Eier

4 dag Zucker

Ev. Rosinen

Butter oder Margarine

Salz

Zubereitung:

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, die Milch mit Eiern und Zucker versprudeln, über die Semmeln gießen und einige Zeit ziehen lassen. In einer

Pfanne Butter oder Margarine heiß werden lassen, die Semmeln mit den Rosinen dazugeben und im Rohr fertig dünsten.
Heiß servieren, dazu passt Kompott oder Zwetschkenröster.

6.12.2017

Würziger Apfel-Kren-Aufstrich

Zutaten:

20 dag gekochtes Suppenfleisch
2 mehligere Erdäpfel (gekocht)
1 kleiner Apfel
6 EL Kren
1/8 L Suppe
6 EL Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Erdäpfel mit der Gabel zerdrücken. Apfel in kleine Würfel schneiden und mit Fleisch, Erdäpfel und Kren vermengen. Die Suppe nach und nach unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen.

7.12.2017

Selbstgemachte Suppenwürze

von Mag. Nicole Seiler.

Alle Zutaten werden mit der Küchenmaschine zu einer relativ feinen Paste verarbeitet und im Twist-Glas im Kühlschrank aufbewahrt.

Je 150 g Sellerieknolle, Karotten, Zwiebeln, Lauch
5-6 Knoblauchzehen
Selleriegrün, Estragon, Basilikum, Liebstöckel nach Geschmack
150 g Salz
30 g Öl

8.12.2017

Käsesuppe – ein Gedicht!

Zutaten:

2 Zwiebel, 3 dag Butter, 2 dag Weizenmehl, 1 L Gemüsesuppe, 1 TL Kümmel

Zwei Zwiebeln werden geschnitten fein,
die gibt man in heiße Butter hinein,

schmort sie schön hell
und staubt dann mit Mehl,
gießt Wasser zu, etwa ein Liter
ein Teelöffel Kümmel ist auch nicht zuwider.
Ein Suppenwürfel kommt auch noch dran
und alles glatt verrühren dann.
So lass es jetzt kochen! Du kannst inzwischen
im Kühlschrank nach Käseresten fischen:
Den Camembert vom gestrigen Tag,
den Schmelzkäse, den niemand recht mag,
der Edamer, der gehört auch verbraucht,
und schließlich die paar Scheibletten auch.
Das alles wird schön klein geschnitten,
in der Suppe erhitzt, nun kannst Du zu Tische bitten,
wirst sehen, Deinen Gästen ist alles schnuppe,
sie rufen begeistert: Nichts geht über diese Käsesuppe.

9.12.2017

Tiroler Knödel

Zutaten:

Altes Brot (kann auch Schwarzbrot sein)

Milch

3 Eier (kommt auf die Größe an)

Zwiebel, Knoblauch

Speck

Salz, Pfeffer, Petersilie, Kümmel

Zubereitung:

Das alte Brot in kleine Würfel schneiden. Milch dazugeben, damit das Brot weich wird. Dann die Eier daruntermischen.

Eine ganze Zwiebel und zwei bis drei Knoblauchzehen ganz fein schneiden und diese in heißem Butterschmalz anrösten. Den Speck dazugeben und anschließend alles in die Brotmasse einarbeiten.

Mit Salz, frisch gemahlenen Pfeffer, gehackter Petersilie und etwas Kümmel würzen. Etwas ziehen lassen. Wenn die Masse formbar ist, Knödel mit einem Durchmesser von etwa fünf Zentimeter formen und in siedendem Salzwasser ziehen lassen. Diese Knödel können gut mit Sauerkraut serviert werden.

10.12.2017

Schmackhafte Pizzaschnecken

Zutaten:

Wurst- und/oder Bratenreste (grob faschiert)

Zwiebel und Knoblauch

Tomatensugo oder passierte Tomaten

Stärkemehl oder Rest einer Packerl-Cremesuppe
Kräuter
Käse
Fertig-Pizzateig

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und mit den Wurstresten anrösten.
Tomatensugo (passierte Tomaten) dazugeben und mit Kräutern nach Bedarf würzen.
Etwas einkochen lassen, eventuell mit Stärkemehl oder Packerlsuppe binden. (Es sollte nicht zu flüssig sein, sondern eine streichfähige Masse werden.) Ein wenig abkühlen lassen und geriebenen Käse darunter rühren. Dann auf den Pizzateig streichen und einrollen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

11.12.2017

Überbackener Restauflauf

Zutaten:

Reste von Gemüse, Selchfleisch, Nudeln, Erdäpfel, Käse etc.
20 g Butter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 ml Suppe
Salz, Pfeffer, Kräuter
250 g QimiQ
1 Ei
3 EL geriebener Käse

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, mit Suppe ablöschen, Reste begeben, salzen und pfeffern und mit Kräutern gut vermischen und überkühlen lasse. QimiQ glatt rühren, das versprudelte Ei dazugeben und unter die Restmasse mischen. Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform geben, geriebenen Käse darüberstreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 ° ca. 20-25 min gratinieren.

12.12.2017

Chinakohluppe

Zutaten:

350 g Chinakohl
1 Zwiebel
40 g Butter
½ L Suppe

200 g Sahneschmelzkäse
1 Erdäpfel
100 g Schinken
3 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Chinakohl in Streifen schneiden, Zwiebel in kleine Würfel schneiden und alles zusammen in Butter andünsten. Mit Suppe aufgießen und aufkochen lassen. Schmelzkäse zugeben und den Erdäpfel hineinreiben. Gut durchkochen lassen und mit Gewürzen abschmecken. Zum Schluss den in Streifen geschnittenen Schinken zur Suppe geben und mit frischen Schnittlauch garnieren.

13.12.2017

Pikante Wurst- und Käsesauce

Zutaten:

Wurst-, Käse- und Gemüsereste
Zwiebel
Salz, Pfeffer, Knoblauch
Kräuter
Obers oder Rahm oder Qimiq

Zubereitung:

Gerade nach Feiertagen gibt es Reste von Wurst- und Käseplatten sowie Gemüse. Diese kann man sehr gut zu einer Sauce verkochen, dazu wird eine Zwiebel in Öl angeröstet und die klein geschnittenen Wurst-, Fleisch- und Käsereste sowie klein gehacktes Gemüse (zB Paprika, Gurkerl, Oliven, Paradeiser etc) dazu gegeben. Pikant wird die Sauce mit Blauschimmelkäse. Dann wird nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und fein gehackten Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckl, Melisse etc.) gewürzt. Zum Schluss gießt man mit Obers, Rahm oder Qimiq auf. Diese Sauce schmeckt zu allen Arten von Teigwaren. Ein grüner Salat krönt dieses Mahl.

14.12.2017

Gemüseauflauf

Zutaten:

75 dag gekochtes Gemüse (Karfiol, Fisolen, Karotten, Erbsen ...)
8 dag gekochter Reis oder Naturreis
4 TL Margarine
Zwiebel
Salz, Pfeffer, Petersilie
2 Eier
1 EL Parmesan

3 EL Brösel
3 EL Rahm

Zubereitung:

Gekochtes Gemüse mit Reis vermischen, salzen, angeröstete Zwiebel dazugeben, Margarine und Dotter schaumig rühren, Käse und Petersilie dazugeben, aus Eiweiß festen Schnee schlagen und unterheben, in eine befettete und bebröselte Auflaufform füllen, mit Rahm übergießen und mit den restlichen Bröseln bestreuen. Bei 180 Grad ca. 30 min backen.

15.12.2017

Bauernpfanne

Zutaten:

3 faschierte Laibchen
6 gekochte Erdäpfel
Käsereste
Schlagobers
2-3 Eier

Zubereitung:

Erdäpfel und Laibchen in Scheiben schneiden und abwechselnd in eine Auflaufform legen. Mit roh geriebenen Erdäpfel und Käse abdecken. Schlagobers mit Eiern versprudeln und im Rohr backen. Mit Salat servieren.

16.12.2017

Süße Restlauptspeise

Zutaten:

Reste von Striezel, Semmeln, Krapfen oder anderen Kuchen
Milch
2 Eier
Vanillezucker
Butter, Zimt, Vanillejoghurt
Obst

Zubereitung:

Reste von Striezel, Semmeln oder andere Kuchen (auch ausgetrocknete) in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese in Milch tauchen, die mit Vanillezucker und etwa zwei rohen Eiern verquirlt ist. Schichtenweise in eine gebutterte Auflaufform legen, dazwischen Zimt einstreuen. Restliche Milch-Eiermasse dazu gießen. Etwa 20 Minuten bei 170 ° zugedeckt im Rohr backen. Anschließend mit Vanillejoghurt und Obstsalat servieren.

17.12.2017

Kürbis-Gans-Wok

Zutaten:

400 g Muskatkürbisfleisch
200 g Fleischreste (Gansl, Hendl, Schwein etc.)
½ Apfel
1 Mandarine
2 Jungzwiebel
2 Knoblauchzehen,
2 Zweige frischer Majoran
1 TL feingeschnittener frischer Ingwer
Chili, Sojasauce, Oliven und Salz nach Belieben

Zubereitung:

Kürbis in Stäbe, Apfel in Würfel schneiden. Mandarine in Spalten teilen. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Knoblauch hacken. Gansfleisch in große Stücke teilen. Im Wok Olivenöl und ev. Chilischote im Ganzen erhitzen. Kürbis und Gansfleisch mit den Majoranzweigen und dem Ingwer einige Minuten schwenken. Dann Knoblauch und Jungzwiebel dazu geben, weiterschwenken, bis der Kürbis bissfest ist. Apfelwürfel und Mandarinstücke kurz mitschwenken bis sie heiß sind. Salzen. Ev. mit Sojasauce abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Majoran garnieren. Natürlich kann man auch Nudeln oder Erdäpfelwürfel mit-,„woken“.

18.12.2017

Brotsuppe

Zutaten:

einige Stücke altes Brot
3 Eier
Salz, Pfeffer, Petersilie
10 dag Butter
1,5 L Rindssuppe

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Petersilie und Brotwürfel darin anrösten. Die Eier darüber schlagen und kurz durchrösten. Abschließend mit Suppe aufgießen und würzen. Aufkochen lassen und heiß servieren.

19.12.2017

Pikante Schnecken

Zutaten:

Germteig: ½ kg Mehl, ½ P. Hefe (21 g), 6 dag Butter, ¼ L Milch, Salz, 1 Ei, Ei zum Bestreichen

Fülle: Fleisch- und Wurstreste, gekochte oder gedünstete Gemüsereste, Käsereste, Küchenkräuter

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig bereiten und gehen lassen. Für die Fülle alle vorhanden Zutaten zerkleinern (am besten faszieren) und vermengen. Den Teig ausrollen und mit Fülle bestreichen, anschließend einrollen und 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Mit Ei bestreichen und bei 200 ° im Ofen backen.

Sollte Teig ohne Fülle übrig bleiben, kann er zu Striezerl oder kleinen Weckerl geformt und gebacken werden.

20.12.2017

Knusprig gebackene Nudelbällchen

Zutaten:

Nudeln vom Vortag

Wurst- und Käsereste

1 Dotter

1 alte Semmel

Gewürze nach Geschmack

Für den Backteig:

1 Ei

1 Eiklar

2 EL Öl

Salz

10 dag Mehl glatt

1/8 L Milch

Zubereitung:

Nudeln, Wurst- und Käsereste fein schneiden und mit dem Eidotter gut vermengen.

Die zuvor in Wasser eingeweichte Semmel gut ausdrücken und unter die Nudelmasse geben. Mit Salz, Petersilie, Knoblauch und Pfeffer abschmecken und mit feuchten Händen kleine Bällchen formen.

Für den Backteig das Ei und Eiklar mit ein wenig Salz verrühren, Mehl dazugeben und die Milch nach und nach unterrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Kurz rasten lassen.

Die Bällchen dann in den Backteig tauchen und in heißem Fett schwimmend herausbacken. Mit Salat servieren.

21.12.2017

Omelette Surprise

Zutaten:

5-6 Eier, 2 dag Butter, Öl

Für die Fülle: Gemüse-, Käse-, Fleischreste

Zubereitung:

Eier aufschlagen und mit der in Flocken geschnittenen Butter gut verrühren. Je nach Geschmack die Masse vor dem Braten mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss oder Paprika würzen.

Wenn noch Reste von gekochten Erdäpfeln vorhanden sind, diese in kleine Stückchen schneiden und in die Masse geben. Falls Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie etc. vorhanden sind, diese ebenfalls in die verrührten Eier einmischen. Anschließend eine große Pfanne mit Fett erhitzen und die Masse maximal fingerdick in die Pfanne füllen. Wenn die Masse gestockt ist, die Surprise-Füllung auf den so entstandenen Omletteboden geben und das Omelette zuklappen. Dieses jetzt kurz durchbraten, wenden und nochmals kurz braten. Guten Appetit!

22.12.2017

Kartoffelpuffer aus Erdäpfelpüreeeresten

Zutaten:

Reste von Erdäpfelpüree, Zwiebeln, Paradeiser, Käse (am besten Hartkäse), Gewürze nach Geschmack,

Frisch Kräuter

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und anrösten. Anschließend Paradeiser und Käse würfeln und mit den Resten des Erdäpfelpürees vermischen. Mit Gewürzen abschmecken. Aus der Masse Laibchen/Puffer formen, in einer Pfanne Öl erhitzen und die Laibchen darin von beiden Seiten anbraten.

Dazu schmeckt frischer, knackiger Salat sehr gut – passt auch gut zu Grillgemüse.

23.12.2017

Gemüsegulasch

Zutaten:

Gemüse (alles was im Kühlschrank verwertet werden soll), Zwiebel, Fett, Paprikapulver, Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer, Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Zwiebel in etwas Fett anrösten und nach und nach das Gemüse dazugeben. Mit 2 EL Paprikapulver einstauben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch abschmecken. Fertig!

Topfencreme

Zutaten:

2 Becher Joghurt

1 P Topfen oder Philadelphiakäse

Honig

Eingefrorene oder eingelegt Früchte oder Früchte der Saison

Zubereitung:

Joghurt und Topfen verrühren, mit Honig abschmecken. Eingefrorene Früchte auftauen (ev. zu Mus verarbeiten) und mit der Topfencreme servieren.