



Community für die Community. Jede Woche kommen neue Rezepte hinzu.



Hast auch du eine leckere Rezeptidee?



Erhalte deu Badge Steruekoch

Teile dein Lieblingsrezept und bekomme min. 5 Likes



Mit etwas Glück kommst du ins Community Kochbuch

Hallo liebes Community-Mitglied,

der Herbst gehört kulinarisch gesehen zu meiner liebsten Jahreszeit! Denn nur jetzt gibt es eine besonders große Auswahl an **frischem** und vor allem **regionalem** Obst und Gemüse aus denen sich super abwechslungsreiche Gerichte zaubern lassen: von Aufläufen und Suppen, über Salate bis hin zu Ofengemüse und Flammkuchen. Was sind deine Lieblingsgerichte im Herbst, die sich mit saisonalen Zutaten zubereiten lassen? Ich bin gespannt auf deine **kreativen Rezeptideen** – vor allem zu Halloween darf es da ja gerne besonders bunt zugehen. Viel Spaß beim Entdecken und Nachkochen!

Dein Christian



Iuhaltsverzeichuis X

Kartoffelgratiu	. Seite 1
Kürbis Pouwes	Seite 2
Westf. Sauerbrateu	Seite 3
Risotto wit Lendchen	Seite 4
Gefüllter Nusskürbis	.Seite 5
Houigglasierter Kassler	Seite 6
Kürbissuppe	Seite 7
Chicorée in Tomatensance	Seite 8
Wirsinglasague	. Seite 9
Apfelrotkohl ohue Zucker	. Seite 10
Rote Beete-Quitteu-Suppe	. Seite 11
Spiegelei wit Spinat und Kartoffelstampf	Seite 12
Kürbis-Kräuter-Chili-Brot	. Seite 13

Iuhaltsverzeichuis X

Flawwkuchen	. Seite	14
Maultauscheu	. Seite	15
Feigen-Senf-Sauce	. Seite	16
Kürbis Guocchi	. Seite	17
Roseukohl wit Maroueu	. Seite	18
Basilikuw-Pesto wit Maronen	.Seite	19
Kürbis-Spaghetti	. Seite	20
Rote-Bete-Suppe	. Seite	21
Mohu-Schwaud Kuchen	.Seite	22
Taute Friedas Käsekucheu	.Seite	23
Apfelkucheu	. Seite	24
Birueu-Kürbis-Koufitüre	. Seite	25
Apfeltaler wit Streuselu	. Seite	26

Kartoffelgratiu vou Gudruu S.

Das beuötigst du:

- 250 g Spitzkohl
- 1 kleine Zwiebel
- Olivenöl, Salz und Pfeffer
- 3 Scheiben durchw. Speck
- 400g festkochende Kartoffeln
- 400g geriebener Gouda

Für die Schwitze:

- 11/2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 150 ml Milch
- 125 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat



So wird es zubereitet:

Spitzkohl in schmale Streifen schneiden, Zwiebel würfeln und in Öl andünsten. Spitzkohl zugeben und 5-10 Min schmoren lassen, salzen und pfeffern und vom Herd ziehen.

Butter schmelzen und Mehl einrühren, Milch dazugeben und cremig kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben und Kohl und Sauce und geriebenen Käse abwechselnd in einer Form schichten und mit Käse abschließen. Speckscheiben drüberlegen oder auch vorher würfeln und abwechselnd mit schichten.

Bei 200 Grad Celsius/Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen.



Kürbis Poumes

vou Silke M.

Das beuötigst du:

- Hokkaido (für 2 Personen reicht ein Kürbis)
- Öl, Salz, Pfeffer, Paprika Gewürz
- etwas Mehl



So wird es zubereitet:

Backofen vorheizen auf O/U Hitze 175 Grad, Umluft geht aber auch. Backblech mit Backpapier auslegen, Hokkaido halbieren und Kerne entfernen, Hokkaido Hälften so schneiden, dass es etwas nach Pommes aussieht, Schale kann man dran lassen - wenn man es mag.

Kürbis Stäbchen in eine Schüssel geben und etwas Öl darüber ca. 2 - 3 EL., mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, erfahrungsweise jeweils 1 TL., nun die Gewürze und Öl an die Stäbchen reiben, sodass alles bedeckt ist. Ich füge anschlieβend gerne noch so 2 EL Mehl zum Schluss dazu, damit es etwas kross wird., muss aber nicht.

Dann alles auf ein Backblech mit Backpapier geben und ab in den Ofen für ca. 30 / 40 Minuten. Ich schau nach 20 Minuten immer in den Ofen, ob die Pommes schon braun sind, sollen nicht schwarz werden, evtl. nach 20 Minuten Ofen runter stellen.

Passt gut zu Dips, Mayo, Ketchup, Quark, Bürger, Fleisch usw.



Westfälischer Sauerbrateu

vou Iris K.

Das beuötigst du:

Marinade:

- 1 Liter Rotweinessig
- 1 Liter Wasser
- 4 Teelöffel Salz
- 2 gestrichene Teelöffel
- gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 1 gestrichenen Teelöffel ganze, schwarze Pfefferkörner
- 6 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel ganze Nelken
- 3 EL Zucker
- 500 g geschälte, in 1/4 oder 1/8 geschnittene Zwiebeln
- 1 dicke Möhre in Stückchen
- 1 Stück Knollensellerie in Stückchen
- 1 dicke Petersilienwurzel in Stückchen (kann auch wegbleiben)
- 3-4 kg Rindfleisch die Semmerrolle nehme ich am liebsten, das Bugstück ist auch sehr gut geeignet

Soße:

- 1 Liter Schlagsahne
- 4 gestrichenen EL Speisestärke



So wird es zubereitet:

Das Fleisch in die Marinade legen (Fleisch muss bedeckt sein) und 10 bis 14 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, eventuell abtrocknen. Die Marinade durchs Sieb gießen. Zwiebeln und Gemüse abtropfen lassen. Das Fleisch scharf in Butterschmalz von allen Seiten schön braun anbraten. Eventuell Bratensatz mit etwas Marinade ablöschen, in eine separate Schale abgießen und zur Seite stellen (wird später wieder angegossen).

Abgetropftes Gemüse ebenfalls scharf anbraten und mit Marinade ablöschen. Restliche Marinade, Fleisch und den eventuell schon beim Anbraten des Fleisches abgelöschten Bratensatz dazugeben und alles pro 500 g Fleisch 30 Minuten schmoren. (Bei 2 mal 1,5 kg Stücken bedeutet das 1,5 Stunden Schmorzeit; bei 3 Kg am Stück 3 Stunden.)

Das Fleisch herausnehmen und die Soße durch ein Sieb gießen. Bratenflüssigkeit auf 2 Liter auffüllen. 1 Liter Schlagsahne mit 4 gestrichenen EL Speisestärke verrühren und die Soße damit binden.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu gibt es Kartoffelklöße und Apfelmus (natürlich selbstgemacht).



Risotto wit Leudcheu

vou Coruelia B.

Das beuötigst du:

Risotto (4 Portionen):

- 200g Risottoreis
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Karotte
- 4 Champignons
- 1 EL Knoblauchbutter, Kräuterbutter oder normale Butter (je nach Geschmack)
- etwas Olivenöl
- 450 ml Gemüsebrühe
- 50 ml trockener Weißwein (geht auch ohne)
- 100 g ger. Hartkäse (Parmigiano oder auch Parmesan)
- Salz/Pfeffer

Schweinelendchen:

- 1 Schweinelende
- 2 EL Knoblauchbutter
- Pfeffer/Salz
- etwas Bratöl



So wird es zubereitet:

Zuerst die Zwiebel würfeln, die Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden sowie die Pilze putzen und kleinschneiden. Etwas Olivenöl in einen Topf geben, darin erst die Zwiebel, die Karotten und die Pilze andünsten. Wenn die Zwiebeln schön glasig sind und die Pilze leicht Farbe angenommen haben, den Reis hinzugeben und kurz mit anschwitzen. dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Deckel drauf und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Ab und an umrühren. In der Zwischenzeit das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und Pfeffern. Eine Pfanne auf den Herd stellen, etwas Öl hineingeben und gut heiβ werden lassen, nun die Lendchen hineinlegen und von beiden Seiten kurz anbraten, dass sich Röstaromen bilden. Dann den Herd ganz weit runterschalten und die Lendchen in der Pfanne mehr oder weniger ziehen lassen, damit sie nicht austrocknen. Bei zu viel Hitze werden sie zäh wie Schuhsohle. Kurz vor dem Servieren die Butter zugeben und nochmal kurz erhitzen, in der Butter schwenken und aus der Pfanne nehmen.

Nach zwanzig Minuten die Festigkeit des Risottos testen. Wir mögen ihn noch mit leichtem Biss. Ist die Festigkeit okay und das Wasser verdampft, den Käse bis auf eine Handvoll drüberstreuen, den Weißwein und die Butter zugeben und gut verrühren, noch 2-3 Minuten ziehen lassen bis der Käse geschmolzen ist und die Butter zerlaufen. Dann würzen und anrichten, mit Lendchen servieren.



Gefüllter Nusskürbis

vou Kariu K

Das beuötigst du:

- 2-3 kleine Hokkaidokürbisse
- Salz, Pfeffer
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 200g gemischte Nusskerne (z.B. Mandeln, Walnüsse,
- · Pinienkerne, Pistazien
- 1 kleiner Zweig Salbei
- · 2 Essl. Butter
- 2 Eier
- 100g Vollmilchjoghurt
- 100g geriebener Parmesan und Parmesan zum Bestreuen
- 250ml Gemüsebrühe instant



So wird es zubereitet:

- 1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kürbis waschen und Deckel abschneiden. Entkernen, danach innen salzen und pfeffern. Zwiebel und Knobi schälen und fein hacken, Nüsse grob hacken. Salbeiblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
- 2. Butter in einer Pfanne erhitzen darin Zwiebel, Knobi und Salbei andünsten und abkühlen lassen.
- Eier mit Joghurt mischen Salz und Pfeffer sowie Nussmischung und Käse unterrühren, ebenso den Zwiebelmix. Diese Masse in die Kürbisse füllen und mit Parmesan bestreuen. Kürbisse in eine Auflaufform setzen und die Gemüsebrühe angieβen. 40 Minuten im Ofen garen, eventuell mit Alufolie abdecken.

Mit Salbeiblättern garnieren.

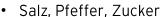


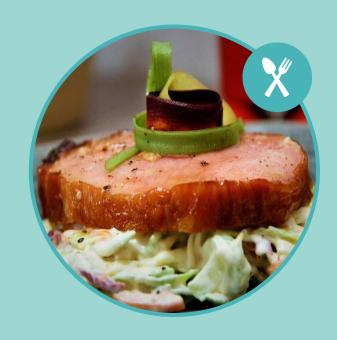
Houigglasierter Kassler

vou Augela H.

Das beuötigst du:

- Kassler
- 1 EL Honig
- 1 Stange Porree
- 2 große Möhren
- 3 Stangen Sellerie
- 1 Teil Mayonnaise
- 1 Teil Crème fraîche





So wird es zubereitet:

Gemüse klein schneiden (den Porree wasche ich nach dem Schneiden und trockne ihn in der Salatschleuder). Dann mit Salz und Zucker gut durchkneten. Überflüssiges Wasser abkippen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Etwas ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Das Kassler bei ca. 160 Grad Umluft etwa 30 Min backen. Danach auf 80 Grad reduzieren und den Honig darüber geben und nochmals ca. 15 Min. garen lassen.



Kürbissuppe vou Birgit G.

Das beuötigst du:

- 500 g Hokkaidokürbis
- 400 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 4 cm Ingwer
- 2 EL Butter
- 3/4 Liter Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- Salz, Pfeffer
- ggf. Sojasauce und Zitronensaft
- Kürbiskerne zum garnieren



So wird es zubereitet:

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 20 Minuten

Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken nochmal erwärmen.

weich kochen. Dann sehr fein pürieren.

Mit Kürbiskernen garnieren und Baguette dazu reichen.



Chicorée iu Towateusauce

vou Iris K.

Das beuötigst du:

- 5 Chicorée
- 200g Hüttenkäse
- 150g mittelalten Gouda
- 3-4 Lauchzwiebeln
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 300g leichten Katenschinken, gewürfelt
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Olivenöl



So wird es zubereitet:

Den Gouda reiben und mit dem Hüttenkäse vermischen. Die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden.

Den Chicorée halbieren, den bitteren Strunk entfernen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Chicorée Hälften anbraten, aus der Pfanne nehmen und salzen.

Den Katenschinken im Bratfett anbraten, für die Deko 1-2 EL herausnehmen. 3/4 der Lauchzwiebeln zugeben und einige Minuten mit schmurgeln lassen. Nun die stückigen Tomaten untermischen. 5-7 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Eine Auflaufform einfetten. Die Tomatensauce in die Form geben. Den Chicorée in die Sauce legen. Die Käsemischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 225 Grad O/U Hitze ca. 20 Minuten im mittleren Bereich backen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den übrig gebliebenen Katenschinken und Lauchzwiebeln garnieren. Gutes Gelingen ©



Wirsinglasague von Augela H.

Das benötigst du:

- 8-9 Lasagneplatten
- 15 Wirsingblätter
- 700 g gemischtes Hack
- 600 ml Milch
- 200 g Schmand
- 250 g Ricotta
- 100 g Geriebener Käse z.B.
- Edamer
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1.5 Tuben Tomatenmark
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 1 Würfel Bio Gemüsebrühe
- 2 EL Öl
- Salz Pfeffer Currypulver
- 2 EL Paprikapulver edelsüß



So wird es zubereitet:

Das Hackfleisch scharf anbraten. Tomatenmark, Tomatendose dazugeben und die Dose mit Wasser auffüllen und ablöschen, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren und abschrecken, die dicken Äste entfernen. Butter und Mehl zu einer Mehlschwitze verrühren, Milch aufgießen und mit Brühe, Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Etwas köcheln lassen und u. U. mit Milch auffüllen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Darf gerne sehr kräftig schmecken.

Den Backofen auf 175 C Umluft vorheizen. Ein wenig der Béchamel in eine Form geben. Der Boden soll komplett bedeckt ist. Danach in der Reihenfolge Lasagneplatten, Hack, Wirsing, Ricotta, Wirsing, Hack, Lasagneplatten, Sauce und Wirsing schichten. Auf der letzten Wirsingschicht noch Schmand und geriebenen Käse verteilen. Die Auflaufform zum Schluss für ca. 40 - 50 min in den vorgeheizten Backofen stellen.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Apfelrotkohl ohue Zucker

vou Petra K.

Das beuötigst du:

- Mittelgroßer Rotkohl
- 2-3 Zwiebeln
- Ca. 30 g Schmalz oder Öl
- 4 Äpfel
- Gewürze: 2 Lorbeerblätter,
 6 Nelken und Wacholderbeeren, etwas Zimt und Piment, Salz und Pfeffer
- 1-2 EL Essig
- 1/4 | Wasser



So wird es zubereitet:

Geschnittene Zwiebeln bis kurz vor dem Braunwerden im Fett dünsten. Geschnittenen und gewaschenen Rotkohl dazugeben, danach das Wasser und Salz. Durchrühren. Gewürze in den Topf geben, Gewürzkugel oder Teeei können hilfreich sein. Essig dazugeben, für Geschmack und roter Farbe. Nochmal rühren.

Zum Schluss die geschälten, entkernten, kleingeschnitten Apfel auf das Gemüse geben und nach kurzer Zeit unterrühren. Etwa 1 Std. köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und ggf. nach salzen und noch etwas Essig dazugeben. Schmeckt am 2.Tag noch besser und kann man auch gut einfrieren.



Rote Beete Quitteu Suppe

vou Dauiela Z.

Das beuötigst du:

- Ca. 1 kg Rote Beete Knollen
- 3 Quitten (1/2 zum karamellisieren)
- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehe
- 1 Daumengroßes Stück Ingwer
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- Ca. 500 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Quittensaft
- Salz und Pfeffer



So wird es zubereitet:

Rote Beete 30-40 min in Salzwasser kochen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit einem trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier den feinen Flaum der Quitten abreiben, dann Früchte waschen. Alle schälen, Kerngehäuse entfernen und 2,5 Früchte in Würfel schneiden (halbe Frucht zur "Deko" oder eben alle drei direkt in die Suppe).

Zwiebel schälen und würfeln, Ingwer und Knoblauch ebenfalls schälen und in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit den Quittenwürfeln in Olivenöl andünsten, dann mit Brühe und Saft aufgießen. Fein gehackter Rosmarin dazu geben. Alles köcheln lassen bis die Quittenwürfel weich werden, dann rote Beete Würfelchen dazugeben. Pürieren. Zitronensaft und Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben.

Optional: halbe geschälte Quittenhälfte in dünne Scheiben schneiden, in der Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren lassen und zur Deko auf die Suppe legen

Schmand oder Joghurt kann am Ende noch zugegeben werden. Ohne karamellisierte Spalten gebe ich oft noch etwas Orangenabrieb drüber.



Spiegelei wit Spiuat uud Kartoffelstawpf

vou Augela H.

Das benötigst du:

- 8 Eier
- 1 kg Kartoffeln
- 80 g Butter
- 400 ml Milch
- TK-Rahmspinat
- · Salz, Pfeffer, Muskat
- · 2 Knobizehen
- etwas Bio-Orangenschale
- Öl zum Braten



So wird es zubereitet:

Ich setze immer zuerst den Rahmspinat auf, weil ich ihn nur bei sehr kleiner Hitze auftaue und erwärme. Nun die geschälten Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, halbierten Knobizehen und Orangenschale gar kochen. Abgießen und die Orangenschale entfernen. Mit gebräunter Butter und Milch stampfen. Nochmals abschmecken.

Während dessen eine Pfanne bei kleiner Hitze mit Öl benetzen und mit Salz würzen. Nun die aufgeschlagenen Eier vorsichtig in die Pfanne geben und 2/3 garen. Dann mit der Temperatur in den oberen mittleren Bereich gehen und restgaren.

Alles anrichten und genieβen.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Kürbis-Kräuter-Chili-Brot

vou Birgit W.

Das beuötigst du:

- 250 g Kürbis (Muskatkürbis oder Hokkaido)
- etwas Chilipulver oder 2 Chilischoten
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 6 Stiele Petersilie
- 3 Eier
- eine Handvoll Hagebutten (entkernt und kleingehackt)
- 80 ml Weißwein oder Milch
- 200 g Mehl
- 75 g Parmesan gerieben
- 3 TL Backpulver
- 1,5 TL Salz



So wird es zubereitet:

Kerne und faseriges Fruchtfleisch aus dem Kürbis schaben. Kürbis schälen und fein raspeln. Chilischoten klein hacken, Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und mit den Kräutern fein hacken.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Wein oder Milch verquirlen. Mehl mit Käse und Backpulver mischen und mit Kürbis, Chili, Hagebutten, den gehackten Kräutern und Salz unter die Eigelbcreme rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine Kasten- oder Herzform oder Muffin Förmchen mit Teig füllen und ca. 25 Minuten (Muffins) oder 35 Minuten (Kasten- oder Herzform backen.

Das Brot schmackt auch ganz ohne Aufstrich und bleibt lange saftig.

Noch 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann herauslösen und abkühlen lassen.



Flauuukucheu - 2 Variatioueu

vou Silke M.

Das beuötigst du:

- 2 mal Flammkuchenteig
 z. B. von Tante Fanny
- 4 Becher Crème fraîche (ca. 800 g)
- 2 kleine weiße Zwiebeln
- 2 kleine Rote Zwiebeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ein kleines Stück Hokkaido,
- ca. 200 g Schinkenwürfel oder Speckwürfel
- Salz und Pfeffer
- ca. 150 g Feta



So wird es zubereitet:

Ofen vorheizen auf 200 Grad Umluft. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen, auf beiden Blechen Flammkuchenteig ausrollen.

Variation 1.: weiße Zwiebeln in kleinen Würfeln schneiden und in eine Schüssel geben, darauf 2 Becher Crème fraîche geben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, alles umrühren. Die Creme auf den ersten Teig schmieren, darauf Speckwürfel streuen, anschließend die Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden und darüber streuen. Nochmals mit etwas Pfeffer würzen, Backblech zur Seite stellen.

Variation 2.: 2 Becher Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, umrühren und auf den anderen Teig geben. Rote Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden, zur Seite stellen. Feta in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Hokkaido halbieren und Kerne entfernen, ein Viertel davon in dünne Scheiben schneiden, geht am besten mit einem Sparschäler. Hokkaido Scheiben auf den Teig und Creme legen, Rote Zwiebeln darüber streuen, anschließend Feta Würfel darauf streuen und nochmals mit Pfeffer würzen. Beide Backbleche in den Ofen schieben, und bei 175Grad, Umluft ca. 15 bis 20 Minuten backen. Guten Appetit, dazu passt Federweiser oder Weißwein.



Maultascheu

vou Augela H.

Das benötigst du:

- ca. 400 g Nudelteig (siehe unten) oder Frischetheke oder Nudelmacher des Vertrauens
- 300 g gemischtes Hack oder Schweinehack
- 2 Eier
- 1 Handvoll Semmelbrösel
- 200 g Spinat (TK Blattspinat)
- 1 EL Sahne
- 1 EL Frischkäse Natur
- 100 g geriebener Hartkäse nach Geschmack
- · Salz. Pfeffer

Nudelteig:

- 350 g Semola di grano duro rimacinata
- 3 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz



So wird es zubereitet:

Aus den Zutaten einen homogenen Teig herstellen und diesen etwas ruhen lassen. Den Nudelteig zu langen ca. 10 cm breiten Streifen und 15 bis 20 cm Länge zuschneiden. Nun die Seiten einer Nudelplatte von allen Seiten mit Wasser bestreichen und ca. 1 gehäuften EL Fülle gleichmäßig verteilen, wobei an den Seiten ca. 1 - 2 cm und oben am Abschluss ca. 3 cm ausgespart werden sollen. Jetzt die Nudel 2 mal längs umklappen und die Seiten fest am Rand verschließen. In reichlich Salzwasser 15 Min garkochen. Abgießen und mit etwas Öl beträufeln, damit sie beim ausdämpfen nicht aneinander kleben bleiben.

Es gibt jetzt mehrere Verarbeitungsvarianten ...

- 1. In Brühe servieren
- 2. Mit geschmälzten Zwiebeln servieren und in der Zwiebel-Fett-Pfanne kurz schwenken
- 3. Unendlich-Phantasie

Nudelplatten aus dem Pastamaker 350 g Semola di grano duro rimacinata

3 Eier

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

3 x kneten und ausgeben

Matrize: 1. 2 male Spaghetti. 3. Lauf Lasagne

Matrize PM original

Ruhezeit: zwischen 2 und 3. Lauf ca. 15 - 20 Min

Viel Spaß beim Nachkochen!



Feigen-Senf-Sauce

vou Biauca B.

Das beuötigst du:

- 5 vollreife frische Feigen
- 80g Honig
- 3 EL Balsamicoessig (optimal ist ein etwas reiferer)
- 4 EL Senf (Mittelscharf oder Dijon)
- 1 EL Thymian (frisch oder getrocknet) - optional



So wird es zubereitet:

- Die Feigen sanft waschen, den Stilansatz entfernen und vierteln. Ich schäle die Feigen nicht, da ich eine Sorte mit einer sehr geschmeidigen Haut hatte, wen diese stört kann sie aber entfernen.
- 2. Die Feigen in einem Topf fein pürieren.
- 3. Nun den Honig und den Essig hinzufügen und alles bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
- 4. Den Senf und wer mag etwas Thymian hinzugeben und weitere 5 Min. köcheln lassen.
- 5. Alles in ein Einmachgläschen füllen und abkühlen lassen, oder sofort genießen;)

Passt hervorragend zu Fisch, Käse oder Wild.



Kürbis Guocchi iu Salbei Butter

vou Björu B.

Das benötigst du:

- 400 g geschälten Kürbis (ich hab Butternut genommen)
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 200 g Wasser
- 550 g Mehl
- 1Ei
- 1 gehäufter Esslöffel Salz
- 150 g Butter
- ca. 20 Blätter Salbei



So wird es zubereitet:

Kürbis und Kartoffel in kleine Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Das Salz und das Wasser hinzufügen. Das Ganze jetzt für 25min/110°C Stufe 1. Nach 20 min den Messbecher rausnehmen und das Garkörbchen als Spritzschutz drauf stellen. Da mein Thermomix für Arme nur für Teigmengen bis 500 g geeignet ist habe ich das Kürbis/Kartoffelpüree in eine Rührschüssel gegeben, das Ei und das Mehl dazu und alles zu einem glatten Teig verknetet.

Den Teig habe ich geviertelt und jeweils zu einem daumendicken Teigstrang gerollt. Davon etwa 3 cm lange Stücke abgeschnitten, rundlich geformt und mit einer Gabel jeweils längs eingedrückt. Die Gnocchi in das kochende Wasser geben, wenn sie nach oben schwimmen noch 2-3 Minuten ziehen lassen.

Den Salbei habe ich in Streifen geschnitten, die Butter in einer Pfanne schaumig werden lassen. Den Salbei und die Gnocchi hinzufügen und alles unter schwenken anbraten. Mit Parmesan bestreuen und fertig;)



Roseukohl wit Maroueu

vou Augela U.

Das beuötigst du:

- 700 g Maronen
- · 800 g Rosenkohl,
- 2 EL Butter
- 150 ml Gemüsebrühe (geht auch instant)
- 100 ml Weißwein (oder heller Traubensaft),
- bunter Pfeffer, Salz
- 1-2 EL weiße Balsamico-Creme



So wird es zubereitet:

Die Maronen schälen. Den Rosenkohl waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in 1 EL Butter andünsten. Brühe und Wein (oder Saft) dazugeben und mit den Maronen in einem geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich dünsten. Restliche Butter untermengen und den Rosenkohl mit buntem Pfeffer, Salz und Balsamico-Creme abschmecken.

Das Gericht eignet sich als Vorspeise oder auch zum Braten.

Viel Spaß beim Nachkochen.



Basilikuu-Pesto ohue Öl

vou Mirko O.

Das beuötigst du:

- 1 kleine Dose gekochte weiße Bohnen
- 1 Bund Basilikum (entspricht 1 Kräutertopf)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer



So wird es zubereitet:

Die weißen Bohnen gründlich spülen bis sich kein Schaum im Wasser bildet. Knoblauchzehe klein schneiden. Die Bohnen mit dem Knoblauch und dem Basilikum in den Mixer geben und cremig fein pürieren. Geht eventuell auch mit einem Pürierstab, wenn kein Mixer vorhanden ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben, einen Teelöffel Zitronensaft dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig. ©

Perfekt als Brotaufstrich oder unter frisch gekochte Pasta heben.

Hält einige Tage im Kühlschrank und schmeckt etwas durchgezogen am besten.

Viel Freude beim probieren und genießen!



Kürbis-Spaghetti

vou uusereu. Couuuuuity Koch Christiau

Das beuötigst du:

- 1,5 Butternut Kürbis
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Kürbiskerne
- 40 g Zucker
- 60 g Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 400 g Babyspinat
- 150 g Mascarpone
- 120 ml Milch (o. Brühe)
- 60 g geriebenen Parmesan
- Pfeffer, Salz

Optional: Einige Kirschtomaten zum Garnieren



So wird es zubereitet:

Zunächst einen Topf mit Zucker und ca. 80 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Kürbiskerne dazugeben und gut umrühren, bis das Wasser verdampft ist. Karamellisierte Kürbiskerne auf einen Teller geben und zum Auskühlen zur Seite stellen.

Vor den nächsten Schritten den Backofen auf 200°C vorheizen. Dann den Kürbis schälen, entkernen und in längliche Streifen schneiden. Diese im Anschluss mit einem Spiralschneider oder einem Sparschäler zu Nudeln verarbeiten. Die Kürbisnudeln mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken und für acht Minuten in den Ofen geben. Sofern du Kirschtomaten zum Garnieren am Ende benutzen willst, können diese jetzt mit in den Ofen.

Zum Schluss den Knoblauch fein hacken und die Zwiebel würfeln und in einer Pfanne anschwitzen. Die Kürbisspaghetti, Spinat, Mascarpone und Milch bzw. Brühe hinzugeben, gut vermengen und leicht köcheln lassen. Alles zusammen mit Rucola und karamellisierten Kürbiskernen anrichten.

Lasst es euch schmecken!

Liebe Grüße Christian



Rote-Bete-Suppe

vou Moua W.

Das beuötigst du:

- 3 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (gewürfelt)
- 1 Knolle Rote Bete (380 g), grob gewürfelt
- 1 Kartoffel, gewürfelt, ca.
 100 g (ich hatte noch etwas Kartoffelpüree übrig und habe das untergerührt)
- 1/2 I Gemüsebrühe
- 1 TL Senf
- 150 g Crème fraîche (oder Kokosmilch, dann ist es vegan)
- Salz, Pfeffer
- ein paar Spritzer Zitronensaft
- abgeriebene Schale 1/2 Bio-Zitrone

Für die Croutons

- 200 g Weißbrot
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)
- 3 Stängel Petersilie (gehackt)



So wird es zubereitet:

<u>Suppe:</u> Die Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Knoblauch, Rote Bete, Kartoffeln dazugeben, kurz mit anbraten. Mit Brühe ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen.

Crème fraîche oder Kokosmilch dazugeben. Pürieren und mit Senf, Zitronenschale, Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss gegebenenfalls noch etwas Flüssigkeit dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Croutons: Während die Suppe köchelt, können die Croutons zubereitet werden. Das Weißbrot oder Brötchen würfeln (ca. 1 - 1,5 cm Kantenlänge). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin anbraten, salzen, dabei regelmäßig schwenken, dass nichts anbrennt. In den letzten 2 Minuten Knoblauch dazugeben. Kurz angehen lassen.

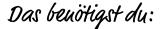
Die Suppe mit den Brotwürfeln und gehackter Petersilie in einer Tasse oder einem Suppenteller anrichten. Wenn gewünscht noch einen Klecks Creme Fraîche dazugeben.

Geht natürlich auch als Vorspeisensuppe.



Mohu-Schwaud Kucheu

vou Sabiue F.



Teig

- 75 g Butter
 75 g Zucker
- 1Ei
- 150 g Mehl
- 1TL Backpulver

Mohn Schmand Masse

- 250 g Blau-Mohn
- · 4 Becher Schmand
- etwas Milch
- 160 g Zucker
- 100 g Mandeln
- 2 Beutel Puddingpulver / Sahne
- 1/2 | Milch
- 3 Äpfel geschält und aewürfelt



So wird es zubereitet:

Für den Teig : Butter mit Zucker schaumig rühren, Ei dazu, weiter rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zügig unterrühren.

Für die Schmand Masse: Beide Puddingpulver mit 1/2 I Milch zubereiten (ich mache es in der Mikrowelle, dann legt der Pudding nicht so im Topf an, weil er sehr dick ist), Pudding mit dem Schmand verrühren, Mohn mahlen und unterrühren, Zucker dazu und evtl. noch 2 -3 EL Milch.

Den Teig als Boden in eine 26er, mit Backpapier ausgelegte (sowohl am Boden als auch am Rand) Springform verteilen (keinen Rand hochziehen). Die gewürfelten Äpfel auf dem Boden verteilen, die Mandeln gleichmäßig drüberstreuen und die Mohnmasse drauf geben und glatt streichen.

Den Kuchen bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 1 Std backen. Ich decke den Kuchen nach ca. 20 min mit Alufolie ab. Über Nacht in der Form abkühlen lassen. Dann auf eine Tortenplatte, mit einer Palette absetzen.

Guten Appetit!



Taute Friedas Käsekucheu

vou Birgit C

Das benötigst du:

Mürbeteig

- 1 Ei
- 75 g Zucker
- 200 g Mehl
- 75 g Margarine
- 1TL Backpulver

Quarkmasse

- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Tasse Öl
- 1/2 | Milch
- 500 g Magerguark
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Vanillepudding-Pulver



So wird es zubereitet:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, zu einer Kugel formen und min. 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Danach den Teig ausrollen und eine Springform (26 cm) damit auslegen. Die Zutaten für die Quarkmasse mischen. Die flüssige Masse in die Springform einfüllen.

Bei 180 Grad (Ober/-Unterhitze) oder 200 Grad (Umluft) den Kuchen 60 Minuten backen. Die Ofentür auf keinen Fall vor Beendigung der Backzeit öffnen!

DAS REZEPT IST MEINER LIEBLINGSTANTE FRIEDA GEWIDMET.

Der Kuchen kann auch mit Kirschen, Mandarinen oder Rosinen in der Quarkmasse verfeinert werden.



Apfelkucheu vou Heike M.

Das beuötigst du:

- 125g Margarine oder Butter, weiche
- 125g Zucker
- 3 Ei(er)
- eine halbe Pck. Backpulver
- 250g Mehl 1,5 Kilogramm Äpfel, geschälte, entkernte
- Fett für die Form
- viel Butter zum Bestreichen
- viel Zucker oder Zucker und Zimt



So wird es zubereitet:

Aus der Margarine oder Butter, dem Zucker, den Eiern, dem Backpulver und dem Mehl einen Rührteig kneten. Die Äpfel in große Stücke schneiden (je nach Größe der Äpfel z. B. Achtelstückchen) und unter den Teig heben. Das Ganze dann in eine gefettete Springform geben und so gut es geht glätten.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 50 bis 55 Minuten backen, Nach 45 Minuten mit viel Butter bestreichen und mit ordentlich Zucker oder Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Falls der Kuchen schon früher braun werden sollte, den Kuchen einfach für die restliche Backzeit mit Backpapier abdecken.

Lecker, super saftig und passt super zu Schlagsahne. Es scheint zwar, dass es zu viele Äpfel sind im Verhältnis zum Teig, aber keine Angst. Der Teig sucht sich seinen Weg durch die Äpfel.



Birueu-Kürbis-Koufitüre

vou Silke S.

Das beuötigst du:

- 1 Stück Ingwer, walnussgroß in dünnen Scheiben
- 200 g Äpfel, entkernt, geviertelt - mit Schale -
- 300 g Kürbisfleisch, in Stücken - geschält (auch bei Hokkaido-Kürbis)
- 500 g Birnen, entkernt, geviertelt - mit Schale -
- 30 g Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker 2:1



So wird es zubereitet:

Alle Zutaten miteinander im Topf mischen und für 1 - 2 Stunden ziehen lassen.

Nach Zubereitungsweise des Gelierzuckers aufkochen und mit dem Pürierstab anschließend bis zur gewünschten "Feinheit" zerkleinern.

Schmeckt super auf frisches Brot, zum Brötchen oder aber auch zum Käse!



Apfeltaler wit Streuselu

vou Stefauie F.

Das benötigst du:

Hefeteig

- 400 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 60 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Würfel frische Hefe

Belag

- 750 1000 g Äpfel
- 75 100 g Sultaninen
- 80 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter
- etwas Puderzucker zum Bestreuen



So wird es zubereitet:

- 1. Zunächst den Hefeteig herstellen: Mehl und Salz in einer großen Rührschüssel vermengen und beiseite stellen. Milch und Zucker in einem geeigneten Gefäß in der Mikrowelle erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Butter würfeln und dazugeben. Rühren, bis sie geschmolzen ist. Wenn nötig, die Milch dafür erneut in der Mikrowelle erhitzen.
- 2. Frische Hefe in die gut lauwarme, aber nicht heiße Milch bröseln und verrühren. Achtung, die Milch darf wegen der Hefe nicht zu heiß sein!
- 3. Milchmischung zum Mehl geben und von Hand oder mit dem Mixer (Knetstäbe) zu einem lockeren Hefeteig verkneten.
- 4. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 5. In der Zwischenzeit das Kerngehäuse der Äpfel entfernen, die Äpfel in schmale Spalten schneiden und diese halbieren. Wer mag, kann die Äpfel zuvor schälen.
- 6. Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Butter würfeln, hinzugeben und den Teig zu Streuseln verkneten. Sind die Streusel zu klebrig, dann kann noch Mehl zugegeben werden. Sind sie zu trocken, dann hilft etwas mehr Butter.
- 7. Hefeteig in 12 ungefähr gleich große Stücke teilen. Diese jeweils zu Kugeln formen und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz zu Talern ausrollen. Die Taler auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 8. Die Taler für 10 Minuten gehen lassen. Mit den halbierten Apfelspalten belegen, darauf Sultaninen und Streusel verteilen.
- 9. Die Taler bei 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene backen, bis die Streusel schön knusprig sind. Auf dem Backblech oder einem Kuchenrost auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Wer möchte, kann statt der frischen Hefe auch Trockenhefe verwenden. Statt Sultaninen eignen sich auch Rosinen – sie sind aber etwas trockener, weswegen man sie vor der Verwendung mit etwas heißem Wasser übergießen und 10 Minuten stehen lassen sollte. Auch lecker sind übrigens Cranberries!

