

Vorwort	6	• Frühlingsuppen	70
Hinweise zur Verwendung	8	• Frühlingsgerichte	71
Erläuterungen	9	• Feine Fleischspeisen	74
Neujahr – Winter	11	• Desserts	76
• Herzhafte Wintersuppen und Eintöpfe	12	• Bäckereien mit Früchten	80
• Fleisch aus Rohr und Pfanne	17	Sommer	83
• Weiteres aus Rohr und Pfanne	22	• Sommerleichte Suppen und Vorspeisen	84
• Die Naturküche	23	• Sommerleichte Gemüsegerichte	89
Fasching	29	• Sommerleichte Fleischgerichte	95
• Köstliche Salate	30	• Sommerleichte Nachspeisen	99
• Aufstriche	32	• Warme und kalte Mehlspeisen	100
• Pikante kalte Bissen	33	• Sommerliches Grillvergnügen	106
• Aufwändigere Köstlichkeiten	34	Herbst – Erntezeit – Erntedank	109
• Warme Schmankerl	35	• Herbstsuppen	110
• Süße Verführungen	36	• Herbstliche Gemüsegerichte	112
• Kinderbuffet für den Fasching	38	• Herbstliche Fleischgerichte	118
Fasten	43	• Wildbret	121
• Fastensuppen	44	• Herbstliche Früchte	124
• Fastenknödel	46	Advent – Weihnacht	133
• Gerichte ohne Fleisch	49	• Köstliche Weihnachtsbäckereien	134
• Fischgerichte	52	• Weihnachtliches Vollwertgebäck	148
Ostern	57	• Stollen – Zelten – Apfelbrot	149
• Österliches Gebäck	58	• Adventkuchen und Festtagstorten	152
• Ostermenü	61	• Festessen für die Weihnachtstage	154
Frühling	67	• Jahresausklang – Silvester	160
• Frühlingsalate	68	Grundrezepte	162
		Tipps	173

NOCH EIN KOCHBUCH?



Maria Drewes

So viele Bücher sind am Markt, darunter auch meine oft gekauften, wie die „Tiroler Küche“ und das „Knödelbuch“. Meine Liebe zum Kochen und die tiefe Verbundenheit mit allem, was „Familie“ betrifft, kam der Motivation durch Mag. Richard Kleissner vom Katholischen Familienverband entgegen und schließlich entstand dieses Kochbuch für die Familie. Es soll ein Begleiter durch das Jahr sein, Freude, Anregung und Hilfestellung vermitteln.

Die „Kochkunst“ ist etwas Ganzheitliches und das Gelingen hängt von vielen Faktoren ab, wie der Liebe zum Kochen, dem Wissen um die Zusammenhänge, der Freude am Entstehen der Gerichte und dem Einsatz aller Sinne. Die Augen nehmen die ersten Eindrücke der Nahrungsmittel und Speisen wahr, der Duft steigt über die Nase auf, der Geschmack zergeht auf der Zunge, das Fingerspitzengefühl hilft bei der Bearbeitung und beim Anrichten der Gerichte. Kochkunst findet ihr Echo in der Tischkultur, im bewussten und dankbaren Genießen.

Was verbirgt sich bei der Gestaltung des Kochbuches mit den Kapiteln im „Jahreslauf“?

Vieles hat sich in den letzten Jahren bei unseren Einkaufs- und Essgewohnheiten geändert. Zunehmend finden Fertig- und Halbfertigprodukte Eingang in die meist notwendige Schnellküche und am Markt werden Erdbeeren zu Weihnachten, Orangen im Sommer, Radieschen im Winter, Ostereier im Jänner und viele ähnliche Ungereimtheiten angeboten.

Es scheint uns der Rhythmus mit der Natur und den Alltags- und Festzeiten abhandeln zu kommen.

Es bleibt die Sehnsucht nach mehr Tischgemeinschaft und Zeit für die Familie. Der ungewöhnliche Ablauf des Buches ist ein Versuch zu einer Neubesinnung unseres Standortes. Eine gesunde und zeitgemäße Ernährung und Verantwortung für unsere Welt ist möglich, wenn

- * wertvolle Lebensmittel der heimischen Produktion schmackhaft, abwechslungsreich und schonend zubereitet werden
- * wir heimische Produkte mit Gütesiegel, Qualitätszertifikat und Ursprungsbezeichnung auswählen
- * wir pflanzliche und tierische Produkte in guter Qualität, ausgereift und über den kürzesten Weg zu uns gelangt bevorzugen
- * wir das jahreszeitliche Angebot an Lebensmitteln beachten und versuchen mit der Natur zu leben
- * und wir vielleicht auch wieder einen Weg der Einfachheit und Genügsamkeit finden.

Ein Kunstdruckbild und besinnlicher Text ist den einzelnen Kapiteln des Buches vorangestellt. So kann es Anregung zu besonderer Beschaulichkeit und Besinnlichkeit sein.

Die Tischgemeinschaft ist eine der vielen Möglichkeiten des Zusammenseins und kultureller Bestandteil unseres Lebens. Ein gepflegtes Essen dient nicht nur der Gesundheit und Schaffenskraft, es bereitet Genuss und fördert die Gemeinschaft. Im Fasching in geselliger Runde zusammensitzen und feiern, in der Fastenzeit schlicht leben und sich auf Wesentliches besinnen, die Osterfreude aufleben lassen, den Frühling erwarten, sich vom Sommer und Herbst reich beschenken lassen und gemeinsam die Adventtage und das Weihnachtsfest vorbereiten. Dazu soll das „Kochbuch für die Familie“ anregen.

Mein herzlicher Dank für das Ermöglichen, Ermutigen, Mitdenken und Mitgestalten beim Zustandekommen dieses Buches gilt im Besonderen:

dem Katholischen Familienverband Tirol, Geschäftsführer
Mag. Richard Kleissner,

meinem Mann Gerhard (G. D.) und meiner Familie,

dem Fotografen Herrn Karl Hohenegger für die sorgfältige Arbeit,

der Künstlerin Beatrix Weger für das gelungene Cover und den
Künstlern der Bilder, die den einzelnen Abschnitten vorgesetzt sind,

und allen, die in irgendeiner Weise zum Gelingen des Buches
beigetragen haben.

„Familie“ kann auch in unserer modernen Gesellschaft ein
liebvoller Lebensraum für Jung und Alt sein, eine Oase zum
Auftanken für die Forderungen des Alltags, ein Ort der Geborgenheit
und so unsere Grundbedürfnisse nach Wertschätzung,
Angenommensein und „daheim sein können“ erfüllen.

Mein Wunsch für dieses Kochbuch:

Möge es in vielen Familien und bei Alleinstehenden angenommen
werden, Freude und Anregung bringen, Lust zum Kochen erwecken
und Motivation zum Miteinander bei der Koch- und Tischkultur
leisten.



Maria Drewes

Familie braucht auf vielfältige Art und Weise Unterstützung.
Maria Drewes hat sich immer wieder um eine solche bemüht.
Als eine meiner VorgängerInnen war sie als Vorsitzende des
Katholischen Familienverbandes Tirol unermüdlich im Einsatz.
„Tradition heißt, die Glut weitertragen und nicht die Asche“
(chinesisches Sprichwort). Wir bemühen uns, ihr „glühendes“
Engagement für Familien fortzuführen und das Feuer immer wieder
zu entfachen.

Ich möchte mich bei Maria Drewes für dieses Familienkochbuch
bedanken und ihr gratulieren. Es ist eine mögliche Antwort auf die
Frage, die sich viele Mütter wöchentlich mehrmals stellen: „Was
soll ich morgen kochen?“ Das ist Unterstützung des normalen
Familienalltags.

So finden sich im „Familienkochbuch“ Rezepte für den täglichen
Gebrauch, aber auch besondere Menüs für besondere Feste.
Feste halten u. a. auch mit ihrer besonderen Esskultur Traditionen
lebendig und geben dem Jahr einen Rhythmus. Sie tragen
wesentlich zur Verwurzelung in der eigenen Familie und in der
eigenen Heimat bei.

Darüber hinaus ist Essen immer mehr als reine Nahrungszu-
bereitung und Nahrungsaufnahme. Jeder Schritt – vom
Aussuchen der Gerichte über das Einkaufen, Zubereiten,
Tischdecken, Essen und Abräumen – bietet Kommunikations- und
Gestaltungsmöglichkeiten für die einzelnen Familienmitglieder. Und
natürlich auch so manchen Diskussionspunkt.

Ich wünsche Ihnen eine gute Tischgemeinschaft, erfolgreiches
Kochen und einen guten Appetit.



Paul Hofbauer
Vorsitzender

Der Katholische Familienverband Tirol

Hinweise zur Verwendung

- * Die Aufteilung der Rezepte über das ganze Jahr ist für den Benutzer des Kochbuches ungewohnt. Ein gutes Sachgruppenregister und ein alphabetischer Index helfen jedoch beim Suchen. Farbliche Wegweiser geben einen thematischen Überblick.
- * Die Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, wenn nicht anders angegeben. Für Mehlspeisen, wie Torten, Schnitten, Kuchen und Weihnachtsbäckereien, trifft dies nicht zu.
- * Beschreibung der Rezepte: Die Rezepte sind methodisch so gestaltet, dass sowohl die Zutaten als auch die Arbeitsgänge der Reihenfolge bei der Anwendung entsprechen. Es ist vorteilhaft, die Rezepte genau zu lesen.
- * Die Angaben für Temperaturen, Back- oder Rastzeiten sind Richtwerte, die von vielen Faktoren wie Herd, Lebensmittel- und Raumtemperatur, Qualität des Fleisches u. a. abhängen und nur eine Hilfe sein können.
- * Das Gleiche gilt für Mengenangaben. Es ist ein Unterschied, ob man für körperlich schwer arbeitende, junge oder alte Menschen kocht. Auch für die Mengenverhältnisse ist die genaue Beobachtung nötig. Für die Mehlspeisen wurde die Eiggröße L angenommen, auch das Flüssigkeitsverhältnis bei der Verwendung von Knödelbrot ist ein anderes, ob ich gebähtes oder 2 Tage altes, geschnittenes Brot verwende.
- * Weniger Geübte finden unter den Kapiteln Grundrezepte, Hinweise und Tipps weitere Hilfe. Mit etwas Erfahrung und Kreativität lassen sich die Rezepte gut abwandeln, vereinfachen und verbessern und so bekommt jedes Gericht die persönliche „Handschrift“.
- * Bei den meisten Gerichten sind Hinweise für die Herstellung zu finden. Ob eine Speise leicht, schnell, aufwändig zu machen ist oder zum Beispiel das Rezept aus der Naturküche kommt, soll die Entscheidung bei der Auswahl erleichtern.
- * Zeit nehmen und Zeit lassen zum Planen, Einkaufen, Kochen und Essen wäre richtig und gut, aber meist nicht möglich. Wenn auch frische Produkte nicht zu ersetzen sind, so ist die maßvolle Mitverwendung von Halbfertig- und auch Fertigprodukten, von Suppenwürfeln, Fertigfonds, Instantbrühen, Gemüse und Teigen aus der Tiefkühltruhe eine große Hilfe. Sie erleichtern die Arbeit und können maßvoll verwendet aufwerten.
- * Die Familienküche ist keine Restaurantküche. Es kann nicht immer alles vorrätig sein. Kochkunst hängt auch damit zusammen, aus dem Vorhandenen schmackhafte Gerichte zu zaubern, aus der Liebe zum Kochen und zur Familie und den Gästen. Das gelingt mit der Hingabe an die Arbeit, auch mit einfachsten Mitteln. Dazu wünsche ich viel Erfolg.

Abtrieb, abtreiben	Schaummasse, meist Butter mit Dotter und Zucker cremig rühren
Backfett, Backschmalz	Öl oder ein anderes hochwertiges Fett, wie Butterschmalz
Béchamel	Milcheinmach
blanchieren	überbrühen
Brät	gewürztes, faschiertes Fleisch
Brösel, Semmelbrösel	Paniermehl
dag	Dekagramm = 10 Gramm
Dampfl	Hefeprobe
Dotter	Eigelb
Eierschwammerln	Pfifferlinge
Eiklar	Eiweiß
Einbrenn	braune Mehlschwitze
Einmach	helle Mehlschwitze
EL	Esslöffel
Erdäpfel	Kartoffeln
Germ	Hefe
Geselchtes	Rauchfleisch, Geräuchertes
HL	Heißluft
Holler	Holunder
Karfiol	Blumenkohl
KL	Kaffeelöffel
Knödel	Klöße
Kohl	Wirsing
Kraut	Weißkohl
Kren	Meerrettich
Mehl	glattes Mehl, sonst steht die Bezeichnung griffig davor
Muskat	geriebene Muskatnuss
Msp.	Messerspitze
Obers	Schlagobers, Schlagrahm, süße Sahne
Panieren	in Mehl, Ei und Bröseln wenden
Petersilie	gehacktes Petersiliengrün
Porree	Lauch
Ribisel	Johannisbeere
Rohnen	Rote Rübe, Rote Beete
Sauerrahm	saure Sahne
schleifen	mit der Hand unter leichtem Druck runde Laibchen formen
Schwammerln	Pilze
Schwarzpinten	Buchweizen, Heidenmehl
Speck	wenn keine andere Bezeichnung, geräucherter Bauchspeck
Topfen	Quark
Zelten	Früchtebrot



Neujahr und Winter

*Viel Glück, Gesundheit und Gottes Segen für das neue Jahr!
Zu keiner Zeit gibt es so viele herzliche und
gut gemeinte Wünsche wie zum Jahresbeginn.
Und wie kann man mit Schwung und froher Erwartung
„Neues“ beginnen und erobern?
Beginnen – Hineinschmecken – Erobern!
Das könnte auch am Anfang dieses Buches Anwendung finden.
Alle guten Wünsche mögen Sie begleiten,
im direkten wie im übertragenen Sinn.
Hoffnung – Zuversicht – Traum – Wirklichkeit!
Welches Rezept findet Anwendung?
Die Auswahl der Speisen, nicht zu üppig, das Abschmecken,
die richtige Würze und nur nichts anbrennen lassen!
Mut zum vorsichtigen Experimentieren,
die Feiertage am festlich gedeckten Tisch spüren lassen
und mit Liebe und Sorgfalt aufkochen.*

*So wie das Jahr wächst, reift und sich entfaltet
und die Natur Duftiges und Buntes gestaltet,
so möge es diesem Buch der Rezepte und Genüsse gelingen,
in seiner jahreszeitlich bedachten Vielfalt Freude zu bringen!*

G. D.

JAHRESBEGINN – WINTERZEIT

Zeit des Nachdenkens – Zeit des Wohlfühlens – des „Daheimseins“!

Gerade in der Winterzeit rücken Menschen näher zusammen, suchen Kontakt und Geborgenheit. Die Tischgemeinschaft ist eine der vielen Möglichkeiten des Zusammenseins und kultureller Bestandteil unseres Lebens. So dient ein gepflegtes Essen nicht nur der Gesundheit und Schaffenskraft, es bereitet Genuss und fördert die Gemeinschaft. Am Jahresbeginn sind wir oft auch erfüllt von Vorsätzen und Tatendrang. Deshalb finden Sie in diesem Abschnitt neben den Anregungen für wärmende Wintergerichte, die zu keiner anderen Jahreszeit so beliebt sind, auch Anregungen für eine vollwertige Naturküche. So können wir herausfinden, was uns gut tut, und mit Schwung neue Akzente setzen.

Herzhafte Wintersuppen und Eintöpfe

Wie zu keiner anderen Jahreszeit haben wir im Winter Lust auf eine gute, traditionelle Fleischsuppe mit den verschiedenen Einlagen, eine gehaltvolle Bohnen- oder Linsensuppe, einen Suppen- oder würzigen Eintopf. Die Suppe hat auch eine wichtige ernährungsphysiologische Bedeutung. Sie wärmt den Magen und regt die Verdauung an.

RINDSSUPPE – FLEISCHSUPPE

klassisch

*½ kg Rindsknochen (Markknochen, Rippenknochen),
2 l Wasser, 1 KL Salz, 6 Pfefferkörner, ½ Zwiebel,
60–80 dag Rindfleisch (Tafelspitz, Schulterscherz, Brustkern,
Beinflisch), 15 dag Wurzelwerk (2 Teile Karotten,
je 1 Teil Sellerie- und Petersilienwurzel),
1 kleines Stück Porree, Petersilienstängel, Schnittlauch*

Verbesserungen: *½ Paradeiser, etwas Rindsleber, Ochsenfleisch,
Hühnerklein, Maggikraut, Kerbel, ...*

1. Die Knochen mit kochendem Wasser überbrühen, abseihen, im kalten Wasser zustellen, zuerst wenig salzen, Pfefferkörner zugeben und langsam zum Kochen bringen. Die Zwiebel abbraten (Alufolie auf heiße Herdplatte legen und darauf die Zwiebel bräunen) und zur Suppe geben. Die verbessernden Zutaten außer den Kräutern werden dem kalten Wasser zugesetzt. Sobald die Knochensuppe kocht, wird das Fleisch eingelegt.
2. Die Suppe lässt man nur einmal leicht aufkochen und dann auf schwacher Wärme ziehen. Der sich bildende Schaum ist Eiweiß und verkocht allmählich, wenn die Suppe nicht zu stark kocht. Sonst wird sie trüb.
3. Nach etwa 1 ½ Stunden werden das Gemüse und die Kräuter zugegeben. Die Kochzeit der Suppe ist von der Garzeit des Fleisches abhängig und beträgt ca. 1 ½–2 Stunden.
4. Wenn das Fleisch gar ist, die Suppe abseihen und abschmecken. Ist die Suppe zu fett, gibt man einen Schöpfer kaltes Wasser zu und schöpft das schwimmende Fett ab.

* Zu schwach schmeckende Suppen kann man mit etwas Suppenextrakt aufwürzen.

* Pro Portion rechnet man ca. ¼ l fertige Suppe.

* Durch das Einlegen des Fleisches in heißes Wasser gerinnt das Eiweiß an der Oberfläche und lässt weniger Fleischsaft austreten. Das Fleisch bleibt saftiger und schmackhafter. Will man aber eine kräftigere Suppe, stellt man das Fleisch im kalten Wasser zu.

EIER-, GRIESS- UND PARMESANGERSTLEINLAGE

sehr schnelle Einlagen

1–2 EL Mehl, Grieß oder Parmesan mit 1 Ei und 1 EL Milch verrühren und in die Suppe einkochen und nur einmal aufwallen lassen.

KÄSECROUTONS

einfach, schnell

2 Salzstangerln, 5 dag Butter, 5 dag Parmesan

Die Salzstangerln etwas schräg schneiden, in zerlassene Butter tauchen, in Parmesan wenden, auf ein Blech legen und im heißen Rohr überbacken.

GOLDWÜRFEL

einfach, schnell

5 dag Weißbrot, 1 Ei, Salz, 1 EL Milch – Butter

Weißbrot in 1 cm große Würfel schneiden, das Ei mit Salz und Milch versprudeln, die Würfel darin drehen, kurz anziehen lassen und in Butter braten. Zur Suppe reichen.

REISSALAT

würzig, ausgiebig

10 dag Langkornreis,
30 dag gekochtes Selchfleisch,
15 dag grüne Erbsen und 15 dag Champignons aus der Dose,
15 dag geschälte, gewürfelte Tomaten

Marinade: 4 EL Mayonnaise,
Salz, Pfeffer, Petersilie,
evtl. 1–2 EL Essig

Garnierung: Champignonsköpfe, halbierte Kirschtomaten,
Petersilie

1. Reis in reichlich Salzwasser kochen, abseihen und auskühlen lassen.
2. Selchfleisch und Champignons schneiden.
3. Alle Zutaten mit der Marinade mischen und durchziehen lassen.

* Dem Reissalat können gestiftete Mandeln zugefügt werden.

KÄSE-SELLERIE-SALAT

mild, einfach

20 dag Sellerie, 25 dag Hartkäse,
2 säuerliche Äpfel,
2 EL Zitronensaft,
1 kleine Zwiebel (Schalotte, Frühlingszwiebel)
1 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker,
Rosmarin – ¼ / Schlagobers

1. Geschälten, in feine Streifen geschnittenen Sellerie kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und abseihen.
2. Den Käse und die geschälten Äpfel in ca. 4–5 mm dicke Streifen schneiden, mit dem Sellerie mischen und dem Zitronensaft übergießen.
3. Die Zwiebel fein würfeln, das Öl und die Gewürze und zuletzt das geschlagene Obers unterziehen.

* Walnusshälften als Garnierung verwenden.

MOZZARELLA-ÄVOCADO-SALAT

fein, schnell

20 dag Kirschtomaten, 1 Avocado,
20 dag Mozzarella-Cocktailkugeln, schwarze Oliven,
1 EL Basilikumblätter in feine Streifen geschnitten

Marinade: 5 EL Olivenöl, 2 EL Balsamicoessig, Salz, Pfeffer

1. Die Tomaten waschen und gut abtropfen lassen, den Avocado halbieren, Kern entfernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausnehmen und würfeln.
2. Die Tomaten mit den Avocadowürfeln, Mozzarella, Oliven, Basilikum und der verrührten Marinade vorsichtig mischen und in einer Glasschüssel oder auf Rucola anrichten.

* Es können auch Fleischtomaten- und Mozzarellawürfel verwendet werden.





*Und darum feiern wir ein Fest,
nicht nur ein Fest der Erinnerung an einen, der einmal auferstanden ist,
sondern an einen, der als Auferstandener durch unsere Reihen geht,
der da ist, meist verborgen, aber doch wirksam
bis hinein in jene geheimnisvolle Schicht unseres Herzens,
in der der Mensch vom Ewigen berührt wird.
Und ... Von Zeit zu Zeit brauchen wir alle den „Flug“ –
und das ist der Sinn der Festfeier:
Wir brauchen wieder einmal das Durchstoßen der dunklen Wolkenbänke der Traurigkeit,
das Schweben über den Nebeln des Zweifels,
die freie Sicht über die vergängliche Erde
und den faszinierenden Blick in den steigenden Feuerball.
Ostern möchte im grauen Ablauf des Jahres für den suchenden Gläubigen
und den noch-nicht-ganz-glauben-könnenden Sucher etwas Ähnliches sein:
eine Art Einladung zum Aufstieg
für einen Morgenflug nach Osten, der Sonne entgegen.*

*Österliche Gedanken aus dem Buch
„Ein Singen geht über die Erde“
von Altbischof Reinhold Stecher*

OSTERN – DAS FEST DES AUFBRUCHS

Nach den Fastentagen, den Zeiten des „Sichzurücknehmens“, können wir uns auch in der Küche mit Liebe und Gefühl auf das große Fest einstimmen. Das Osteressen soll ein Genuss für alle Sinne sein, eine Freude für Augen und Gaumen und auch unser Gemüt zum Schwingen bringen. Mit Liebe vorbereitet und gekocht kann ein feines Essen gute Stimmung und Harmonie verbreiten. Das wünschen wir uns besonders für Festtage.

Österliches Gebäck

OSTERHASERLN – OSTERKRANZERLN einfach, dekorativ

Germteig: 30 dag Mehl, 2 dag Germ, 3 dag Zucker, gut $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 KL Salz, 1 Dotter, 2 dag Butter

Zum Bestreichen und Bestreuen: 1 Dotter, 1 EL Milch, Hagelzucker, Mandelblätter, Korinthen

Germteig bereiten (Seite 162).

Haserln: Aus dem Germteig daumendicke Rollen formen, je Haserl 30 cm abschneiden, von diesem etwa $\frac{1}{4}$ für den Kopf und 2 cm für die Blume abschneiden. Den Kopfteil zu einem Drittel, den Körperteil 3–4 cm einschneiden. Den Kopfteil zu einem Drittel, den Körperteil aufrollen, mit der Dottermilch den Kopfteil und die Blume ankleben, auf ein Blech legen und 10 Minuten gehen lassen. Die Haserln flach drücken, bestreichen, Korinthe als Auge einsetzen, mit Hagelzucker oder Mandelblättern bestreuen und bei 190° ca. 15 Minuten backen.



Kranzerln: Aus dem Germteig ca. 5 dag große Stücke schneiden, Kugeln schleifen und gehen lassen. Daraus 50 cm lange Rollen formen, in der Hälfte umschlagen, Spiralen drehen, zu einem Kranzerl verschlingen, aufs Blech setzen und gehen lassen. In der Mitte der Kranzerln zum Platz halten für das Ei kleine Erdäpfel mit Alufolie umwickeln und gut befetten. Die Kranzerln bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und bei 190° ca. 15 Minuten backen.

BRIOCHEGEBÄCK

aufwändig, besonders mürb

Germteig: 50 dag Mehl, 4 dag Germ, 4 dag Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 KL gehäuft Salz, Zitronenschalen, 4 Dotter, 10 dag Butter

Zum Bestreichen und Bestreuen: 1 Ei, Hagelzucker

1. Germteig bereiten (Seite 162).
2. Den Germteig nach dem Gehen gut zurückkneten, rundum bemehlen, in eine gut verschließbare Kunststoffschüssel geben und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Dadurch wird das Gebäck besonders feinporig.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, wieder durchkneten, bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er wieder das doppelte Volumen erreicht, ca. 30 Teile schneiden, jedes zu einer Kugel schleifen und wieder gehen lassen.
4. Daraus Schnecken, Zöpfe, Knöpfe, Sonnenräder formen, bestreichen, bestreuen und bei 190° ca. 15 Minuten backen.

OSTERSTRIEZEL

einfach, ausgiebig

Germteig: 50 dag Mehl, 2 dag Germ, 6 dag Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 KL gehäuft Salz, Zitronenschalen, 2 Dotter, 6 dag Butter, 8 dag Rosinen

Zum Bestreichen und Bestreuen: 1 versprudeltes Ei, Hagelzucker oder Mandelblätter

1. Germteig bereiten (Seite 162).
2. 4 oder 6 Teile schneiden, lange Rollen formen, 4fachen oder 6fachen Zopf flechten, auf ein befettetes Blech legen, nochmals 10 Minuten gehen lassen, bestreichen und bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 170° ca. 25–30 Minuten backen.

KRANZKUCHEN

schmackhaft, gehaltvoll

Germteig: 40 dag Mehl, 2 dag Germ, 1 EL Zucker, $\frac{2}{10}$ l Milch, 1 KL Salz, 2 Dotter, 2 dag Butter

Fülle: 20 dag Marzipan, 2 Eiweiß, 2 EL Zucker, 15 dag geschälte, geriebene Mandeln, 2 cl Rum

Glasur: 10 dag Staubzucker, 2 EL Zitronensaft, 1–2 EL heißes Wasser

1. Festen Germteig bereiten (Seite 162) und gut gehen lassen.
2. Den Germteig zu einem Rechteck ausrollen, mit Fülle bestreichen, wie für einen Strudel einrollen, der Länge nach durchschneiden, zusammendrehen, rund formen, mit der glatten Seite nach unten auf ein befettetes Blech legen und bei 180° ca. 25–30 Minuten backen.
3. Fülle: Marzipan zerkleinern und mit den übrigen Zutaten der Fülle cremig verrühren.
4. Glasur: Den Staubzucker mit Zitronensaft und Wasser glatt rühren. Sollte die Glasur zu dünn sein, etwas Staubzucker nachgeben, sollte sie zu dickflüssig sein, tropfenweise heißes Wasser einrühren.
5. Den Kranzkuchen noch heiß mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

* Statt der Marzipanfülle kann das Blatt für den Kranzkuchen mit cremiger Butter bestreichen und mit Zimt, Zucker, Rosinen und gehackten Nüssen bestreut werden.

OSTERBROT („FOHAZBROT“)

traditionell, einfach

Germteig: 30 dag Mehl, 2 dag Germ, 1 EL Zucker, gut $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 KL Anis, 1 KL Salz, 2 Dotter, 3 dag Butter

Zum Bestreichen: 1 Dotter, 1 EL Milch

1. Germteig bereiten (Seite 162).
2. Aus dem gegangenen Germteig einen Laib formen, flach drücken, auf ein befettetes Blech legen, nochmals 10 Minuten gehen lassen, mit der Dottermilch bestreichen, sternförmig einstechen und im vorgeheizten Rohr bei 170° ca. 25–30 Minuten backen.

SÜSSES OSTERLAMM

dekorativ, einfach

4 Eier, 12 dag Zucker, 1 Vanille, Zitronenschalen, 6 dag Mehl, 6 dag Maisstärke, 4 dag cremig aufgelöste Butter

1. Osterlammform gut befetten und mit Mehl ausstreuen. Backrohr auf 160° HL vorheizen.
2. Eier, Zucker und Gewürze dickcremig schlagen, Mehl und Stärke locker einmengen und Butter unterheben.
3. Die Masse in die Form füllen und ca. 30 Minuten backen.
4. Das Lamm vorsichtig stürzen, mit Staubzucker bestreuen und je 1 Gewürznelke als Auge einsetzen.

* Das Lamm kann auch mit einer Zuckerglasur bestrichen und mit Kokosraspeln bestreut werden.





Advent - Weihnacht

*Die großen, beglückenden Grundmelodien seines Daseins
lernt der Mensch auf einem kleinen Raum,
im Gefüge jener intimen menschlichen Beziehungen,
das wir Familie nennen.
Im Hin und Her von Mutter zu Kind, von Kind zu Vater,
von Enkeln zu Großeltern und Kindern zu Kindern
geschieht nun einmal das Entscheidende für das Leben,
damit diese Menschen im Wechselspiel von Bedürftigkeit und Geliebtsein die höchsten Fähigkeiten lernen:
Vertrauen, Glauben und Lieben.
Im Advent schlägt in der „Hauskirche“ die Stunde
der Einübung des Vertrauens, der hoffenden Erwartung.
Und alles, was an Lied und Gebet, an Zeichen und Brauchtum
in der Adventzeit im Raum des gläubigen Hauses blüht,
dient dazu, das tragende Urvertrauen in das Herz einzupflanzen.
Es dient dazu,
dass uns eine unzerstörbare Heimat des Herzens bleibt,
die immer und immer wieder, bis zur letzten Stunde,
auf den erlösenden Gott hofft.*

Aus dem Behelf „Hauskirche im Advent“
zum Thema „Auf dem Weg nach Bethlehem“
von Altbischof Reinhold Stecher

ADVENT – WEIHNACHT

„Und alles, was an Zeichen und Brauchtum in der Adventzeit im Raum des gläubigen Hauses blüht, dient dazu, das tragende Urvertrauen in das Herz einzupflanzen.“ Zum Singen und Beten, zum miteinander Reden, Spielen, Basteln und Gestalten kommt das gemeinsame Vorbereiten der Adventtage und des Weihnachtsfestes.

Lebkuchen und Weihnachtskekse, Apfelbrot und Stollen, Bratäpfel und Kastanien verbreiten wundersame Düfte und eine heimelige Atmosphäre. Sich dafür Zeit zu nehmen, bringt Freude und große Zufriedenheit.

Köstliche Weihnachtsbäckereien

Etwas vom Schönsten an Weihnachten ist die Vorfreude! Und dazu gehört natürlich das Backen all der Köstlichkeiten, die es eben nur zu Weihnachten gibt. Hausgemachte Kekse, Makronen, Zelten, Stollen und Kuchen verbreiten herrliche Düfte. Auch bei Zeitmangel wird in den Familien das ein oder andere Gebäck ausprobiert oder nach ererbten Geheimrezepten gezaubert. Dieses Miteinanderwerken ist wertvolle Familienkultur.

LEBKUCHEN

Lebkuchen ist das traditionellste Gebäck der Weihnachtszeit. Von Fürstentümern und Klosterbäckereien gelangten die Rezepte zu den Lebzelterern und von diesen in die Familien und haben dort immer noch ihren besonderen Platz im festlichen Jahreslauf. Der Duft von Honig, Zimt, Nelken und Ingwer ist ebenso typisch für die Adventszeit wie der nach Kerzen und Tannenzweigen. Damit Lebkuchen weich wird, braucht er Zeit zum Reifen, am besten mehrere Wochen. Nachfolgend sind Anregungen zur Herstellung von Lebkuchen für köstliche Naschereien, für Nikolausfiguren, Christbaumbehang oder Knusperhäuschen.

EINFACHE LEBKUCHEN

schlicht, würzig

15 dag Honig, 10 dag Zucker, 1 EL Wasser – 30 dag Roggenmehl, 1 KL Zimt, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Msp. Ingwerpulver (oder 2 KL Lebkuchengewürz), 2 Eier – 1 KL Natron, 1 EL Milch – Milch, 10 dag Walnuss- oder Mandelhälften

1. Honig mit Zucker und Wasser unter Rühren auf ca. 60° erwärmen und wieder überkühlen. Das Mehl mit den Gewürzen mischen, Grübchen machen, Honig-Zucker-Mischung, Eier und zuletzt das in Milch aufgelöste Natron zugeben. Einen mittelfesten Teig kneten, in Folie wickeln und mehrere Stunden, besser über Nacht bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Das Backrohr auf 170° vorheizen. Den Teig 4 mm dick ausrollen, Formen ausstechen, mit Milch bestreichen, mit Nüssen oder Mandeln verzieren und auf ein befettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit dem Backen warten, bis die Oberfläche abgetrocknet ist. Die Backzeit beträgt ca. 10 Minuten.

HASELNUSSLEBKUCHEN

gut haltbar

2 Eier, 6 dag Honig, 25 dag feiner Rohrzucker, 1 KL Zimt, 1 KL Lebkuchengewürz, 30 dag Mehl, 15 dag geröstete, geriebene Haselnüsse – 1 KL Natron, 1 EL Milch – Milch, 8 dag Haselnüsse

1. Eier, Honig, Zucker und Gewürze schaumig rühren.
2. Mehl und Nüsse mischen, Grübchen machen, die Eiemischung und das in Milch aufgelöste Natron beifügen, zusammenkneten und den Teig bei Raumtemperatur eine Stunde rasten lassen.
3. Das Backrohr auf 170° vorheizen.
4. Den Teig 5 mm dick ausrollen, Formen ausstechen, mit Milch bestreichen und mit halbierten Nüssen belegen. Nach dem Abtrocknen der Oberfläche ca. 10 Minuten backen.

Der Lebkuchen soll weich und saftig werden. Deshalb den Teig nie zu dünn ausrollen oder zu lange backen. Hart wird der Lebkuchen durch den hohen Zuckergehalt und besonders bei fettfreien Rezepten. Rechtzeitiges Backen, die kühle Aufbewahrung in Dosen, evtl. die Zugabe eines Apfels in die Dose können die Konsistenz lockern. Außerdem entwickelt sich so das volle Aroma.



Köstliche Weihnachtsbäckereien

LEBKUCHENHERZEN für den Christbaum und zum Schenken

16 dag Honig, 25 dag Zucker, 4 dag Butter, 3 EL Wasser –
60 dag Mehl, 2 EL Lebkuchengewürz, 1 KL Kakao – 1 großes Ei –
2 KL Natron, 2 EL warmes Wasser

Zum Bestreichen: 1 Dotter mit 1 EL Wasser verrührt

Zum Verzieren: geschälte, halbierte Mandeln, halbierte, kandierte Kirschen, Korinthen

Spritzglasur: 1 Eiklar, 20 dag fein gesiebter Staubzucker, einige Tropfen Zitronensaft

1. Honig, Zucker, Butter und Wasser erwärmen, glatt rühren und überkühlen.
2. Mehl mit dem Gewürz und Kakao mischen, Grübchen machen, die Honig-Zucker-Butter-Mischung, das Ei und zuletzt das aufgelöste Natron hineingeben, zu einem Lebkuchenteig kneten und gleich weiterverarbeiten.
3. Das Backrohr auf 180° vorheizen.
4. Den Teig 4 mm dick ausrollen, Herzen oder andere Figuren ausstechen, zum Aufhängen lochen, auf ein befettetes Blech setzen, bestreichen, mit Früchten belegen und 10–12 Minuten backen.
5. Lebkuchen flach auflegen, erkalten lassen und mit Spritzglasur verzieren.

Spritzglasur: Das Eiklar wird zu sehr steifem Schnee geschlagen, nach und nach der Staubzucker und einige Tropfen Zitronensaft einschlagen. Aus Pergamentpapier kleine, spitze Stanitzel formen, einen Esslöffel Glasur einfüllen, gut verschließen, mit einer Schere ganz wenig die Spitze abschneiden und verwenden.

- * Als Christbaumbehang werden die Lebkuchen mit Bändern versehen, zum Verschenken können sie in Cellophan verpackt werden.
- * Dieser Teig eignet sich besonders gut für einen „Lebkuchennikolaus“. Eine Schablone ausschneiden, auf den Teig legen, ausschneiden, backen und mit Spritzglasur verzieren.



Köstliche Weihnachtsbäckereien

LEBKUCHENWÜRFEL

besonders weich und fein

*8 dag Butter, 20 dag Feinkristallzucker, 10 dag Honig –
20 dag Roggenmehl, 20 dag Weizenmehl, 1 KL Zimt,
½ KL Nelkenpulver, Zitronenschalen, 1 KL Kakao – 2 Eier,
1 EL Rum, 4 EL starker, heißer Bohnenkaffee –
1 gehäufte KL Natron, 2 EL warme Milch*

*Fülle: 15 dag Ribiselmarmelade, 15 dag gehackte Walnüsse,
je 5 dag gewiegtes Zitronat und Aranzini*

*Zum Verzieren: 1 versprudelt Ei, geschälte, halbierte Mandeln
oder Walnüsse, kandierte Früchte*

1. Butter, Zucker und Honig erwärmen und wieder überkühlen.
2. Die trockenen Zutaten vermengen, Grübchen machen, die Butter-Zucker-Honig-Mischung, Eier, Rum, Kaffee und zuletzt das in Milch aufgelöste Natron zugeben und zusammenkneten. Sollte die Masse zu fest sein, etwas warme Milch, sollte sie zu weich sein, etwas Mehl beifügen.
3. Den Teig gut abgedeckt bei Raumtemperatur 2–3 Tage stehen lassen.
4. Fülle: Die Zutaten verrühren.
5. Das Backrohr auf 180° vorheizen.
6. Den Teig halbieren, zwei Platten ausrollen, die erste mit Fülle bestreichen, die zweite darauf legen und gut andrücken. Mit Hilfe eines Lineals und eines scharfen Messers Rechtecke von ca. 5 cm Seitenlänge schneiden, auf ein befettetes Blech legen, mit Ei bestreichen, verzieren und ca. 15 Minuten backen.

LEBKUCHEN-KNUSPERHÄUSCHEN

aufwändig, beliebt

*Lebkuchenteig: 6 Eier, 30 dag Feinkristallzucker, 30 dag Honig,
Zitronenschale, 1 Pkg. Lebkuchengewürz, 60 dag Roggenmehl,
60 dag Weizenmehl, 3 gehäufte KL Natron, 3 EL heißes Wasser*

Guss: 2 Eiklar, ca. 30 dag Staubzucker, einige Tropfen Zitronensaft

*Zum Verzieren nach Wunsch: Mandeln, Walnüsse, Geleezuckerln,
Kokosflocken, ...*

1. Teig: Eier mit Zucker schaumig rühren, mit Honig und den Gewürzen weiter cremig rühren, das Mehl und zuletzt das aufgelöste Natron einrühren und am Brett fertig kneten. Den Teig in eine Folie wickeln und am besten über Nacht bei Raumtemperatur rasten lassen.
2. Das Rohr auf 175° vorheizen.
3. Den Teig nochmals durchkneten. Ein Fünftel des Teiges gleichmäßig 7 mm dick ausrollen, ein Rechteck von 22 x 28 cm für eine Dachhälfte ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ein weiteres Fünftel für die zweite Dachhälfte ebenso ausrollen, ausschneiden, aufs Blech legen, ca. 15 Minuten backen und abkühlen lassen.
4. Zwei weitere Fünftel 7 mm dick ausrollen und zwei Dreiecke mit folgenden Maßen ausschneiden: Zwei Seiten jedes Dreiecks sollen je 22 cm lang sein, die dritte Seite 20 cm. Die Dreiecke sind die Giebelteile des Hauses. Die Dreiecke wie vorher beschrieben backen.
5. Die Teigreste fest zusammenkneten, etwas dicker ausrollen und mit einem Baumausstecher einige Tannen ausstechen. Nach Belieben können Türen, Fensterläden, Teile für einen Kamin, Bodenplatten oder Giebelplatten ausgeschnitten und gebacken werden.
6. Das restliche Fünftel mit allen übrigen Teilen zusammenkneten, ausrollen, backen und als Bodenplatte verwenden.
7. Guss: Die Eiklar steif schlagen, den Staubzucker nacheinander zugeben und weiterschlagen, mit einigen Tropfen Zitronensaft würzen. So viel Staubzucker zufügen, bis eine dickflüssige, weiße Masse entsteht. Aus Pergamentpapier formt man mehrere Stanitzel, füllt jeweils etwas Guss ein, verschließt sie und schneidet ein wenig von der Spitze ab.
8. Die beiden 22 cm langen Giebelkanten beider Dreiecke dick mit Guss bespritzen, die beiden Dachplatten von beiden Seiten dagegen legen und etwas abstützen, bis der Guss getrocknet ist. Das Häuschen wieder dick mit Guss auf der Bodenplatte befestigen und gut abtrocknen lassen.
9. Nach Belieben Fensterläden, Türen und Kamin ankleben oder mit der Spritzglasur aufzeichnen, Eiszapfen aufspritzen und verzieren. Den Boden mit Guss bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen und das Ganze mit Staubzucker leicht bestäuben. Das Kunstwerk nicht gleich anknabbern, sondern erst einmal bewundern.

Stollen, Zelten, Apfelbrot

TIROLER ZELTEN

Fruchtmasse: je ½ kg Dörrbirnen, Feigen und Rosinen,
je ¼ kg Dörrpflaumen, Wal- und Haselnüsse,
je ⅛ kg Aranzini, Zitronat und Pignolien,
1 Päckchen Zeltengewürz, 1 KL Zimt, ½ KL Nelkenpulver,
¼ l Rum

Brotteig: ¾ kg Roggenmehl, ¾ kg Weizenbrotmehl, 4 dag Germ,
1 EL Zucker, ca. 1 l Wasser, je 1 EL Kümmel und Fenchel,
je ½ EL Anis und Koriander, 1 EL Salz – 1 Ei zum Bestreichen

1. Am Vortag die Fruchtmasse vorbereiten und zugedeckt warm stellen: Dörrbirnen halbweich kochen, Feigen und Dörrpflaumen heiß waschen, abtropfen lassen und alles klein schneiden. Die Rosinen gut waschen, abrinnen lassen und zugeben. Aranzini und Zitronat fein wiegen, mit den Pignolien, Nüssen, Gewürzen und Rum zugeben und gut mischen.
2. Am Vorabend auch das Brotmehl mischen und warm stellen.
3. Am nächsten Tag Brotteig bereiten: Im Mehl ein Grübchen machen, Germ hineinbröseln, mit Zucker und etwas handwarmem Wasser breiig anrühren, mit Mehl bedecken und gehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche rissig ist. Das Dampf leicht unter das Mehl heben, Gewürze untermischen und mit dem restlichen lauwarmen Wasser einen mittelfesten Teig anmachen, gut durchkneten und gehen lassen. Der Teig ist beim Kneten sehr klebrig, trotzdem kein weiteres Mehl zugeben. Brotteig gut gehen lassen und mehrmals zurückdrücken.
4. Backofen auf 210° vorheizen.
5. Vom aufgegangenen Brotteig ein Viertel für die Hülle beiseite geben. Den restlichen Teig mit der Fruchtmasse bindig abkneten, beliebig viele Laibe teilen (die Masse reicht für ca. sechs 1-kg-Laibe). Den noch vorhandenen Teig für die Hülle entsprechend teilen, kleine Laibchen formen und nochmals gehen lassen. Inzwischen auch die Brot-Frucht-Massen einzeln durchkneten und Laibe oder Wecken formen. Die Teiglaibchen für die Hülle dünn ausrollen, mit Wasser bestreichen, den Zelten darin einschlagen, mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes Blech legen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Den Zelten

mit versprudeltem Ei bestreichen, Luftlöcher einstechen, evtl. mit Mandeln oder Erdäpfeldruck verzieren und in das Rohr schieben. Nach 10 Minuten Backzeit auf 180° zurückschalten und weitere 40–50 Minuten fertig backen.

* Es gibt reichere und sparsamere Mischungen. Als die feinste und reichhaltigste Besonderheit gilt der „Bozner Zelten“.

APFELBROT

Fruchtmasse: 75 dag geraspelte Äpfel, 15 dag Rosinen,
15 dag geschnittene Feigen, 15 dag gehackte Nüsse,
5 dag gewiegte Aranzini, 15 dag Rohrzucker, 1 KL Zimt,
1 Msp. Nelkenpulver, 4 EL Rum

Brotmasse: ½ kg Weizenmehl oder Weizenvollmehl,
1 Backpulver, 1 Ei, ½ KL Salz

1. Die Zutaten der Fruchtmasse mischen und mehrere Stunden zugedeckt durchziehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten zur Fruchtmasse mischen, kurz durchkneten, in zwei befettete Kastenformen füllen und bei 190° eine Stunde backen.

* Aus der Masse können auch 3 Laibe geformt werden. Nach der halben Backzeit kann man sie mit Kaffee bestreichen.



Festessen für die Weihnachtstage

abtreiben, Eiklar mit Salz und Wasser steif schlagen, auf die Dottermasse geben, Mehl darüber sieben, mischen, ½ cm dick auf das Blech streichen und ca. 10–12 Minuten backen.

3. Das Biskuit etwas überkühlen und dann Sterne ausstechen.

* Aus dem Biskuit können auch Rauten oder Rechtecke geschnitten werden.

* Für Kräuterschöberln 1 EL gewiegte Petersilie unter die Biskuitmasse mengen.

KNUSPRIG GEBRATENE ENTE

1 Ente (ca. 2 ½ kg), Salz, Pfeffer – 2 EL Öl,
30 dag gewürfeltes Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree),
1 EL Tomatenmark, ¼ l Rotwein – 4 EL Orangensaft,
1 KL Honig oder Senf, 1 EL Sojasoße, Pfeffer – 2 dag Butter

1. Die Ente waschen und trocknen. Die Flügelspitzen, Hals und Innereien entfernen, leicht salzen und pfeffern.
2. Öl erwärmen, die Abschnitte anrösten, Gemüse und Tomatenmark zugeben, leicht mitrösten, mit Wein und ca. 1 l Wasser aufkochen und um ⅓ einkochen.
3. Orangensaft, Honig, Sojasoße und Pfeffer verrühren, damit die Ente einstreichen und etwas einziehen lassen.
4. Das Backrohr auf 160° vorheizen. Die Soße in eine Bratpfanne geben, die Ente zugeben und ca. 1 ½ Stunden braten. Die Ente öfters mit der Bratflüssigkeit bestreichen, damit sie knusprig wird. Die Ente auf einen Gitterrost legen und noch ½ Stunde weiterbraten, wieder bestreichen. Die Bratflüssigkeit herausnehmen.
5. Dazwischen die Soße passieren und entfetten. Vor dem Servieren die kalte Butter einschlagen.
6. Die Ente zerteilen, mit der Soße, dem Rahmkohl (Seite 115) und den Erdäpfelknödeln servieren.

* Erdäpfelknödel: 60 dag mehligte Erdäpfel weich kochen, schälen und passieren. 15 dag Mehl und 5 dag Grieß darüber streuen, Muskat, ½ KL Salz und 2 dag zerlassene Butter dazugeben und mit einem kleinen Ei oder 2 Dottern rasch zusammenkneten, kleine Knödel formen und im kochenden Salzwasser 6 Minuten garen.

KASTANIENPARFAIT MIT ORANGENKOMPOTT

Parfait: 2 Dotter, 5 dag Staubzucker, 1 EL Vanillezucker, 2 EL Rum, ⅛ kg Kastanienreis – ¼ l Schlagobers – Schokoraspeeln

Orangenkompott: 3 saftige Orangen – 5 dag Zucker, ⅔ l Orangensaft, 1 gestrichener KL Stärke, 4 EL Orangensaft – 4 EL Orangenlikör

1. Parfait: Dotter, Zucker, Vanille und Rum schaumig rühren, Kastanienreis dazugeben und geschlagenes Obers unterziehen. Die Masse in 6 kleine Formen füllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
2. Orangenkompott: Die Orangen schälen, in Spalten teilen und möglichst die Zwischenhäutchen entfernen. Zucker leicht bräunen, mit Orangensaft löschen, verrührte Stärke einkochen, von der Platte nehmen, mit Orangenlikör würzen, Filets zugeben und gut durchziehen lassen.
3. Das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen, 10 Minuten antauen lassen, mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen, kurz in heißes Wasser tauchen, auf Teller stürzen, mit Schokoraspeeln verzieren und mit Orangenkompott umlegen.



Jahresausklang – Silvester

Und wieder geht ein Jahr dem Ende zu. Nachdenklich und dankbar ist unsere Stimmung. Gerne sitzen wir noch ein paar Stunden mit der Familie oder vertrauten Freunden zusammen und erwarten das neue Jahr. Ein feines Essen begleitet unsere Gemeinschaft. Der Vorschlag für das Silvestermahl geht in Richtung „Zeit haben füreinander“, beginnt mit einer leichten Vorspeise, dem genussvollen Kochen und Speisen beim Fondue und schließt mit einer kleinen, erfrischenden Nachspeise. Für „Aushaltige“ gibt es zu später Stunde eine Gulaschsuppe und für den Neujahrstag ein essbares Glücksbringergeschenk.

APFEL-AVOCADO-SALAT MIT SHRIMPS

3 säuerliche Äpfel, 1–2 Avocados, 3 EL Zitronensaft, 3 EL Wasser, 1 kleine, rote Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 KL Zucker, 4 EL feines Pflanzenöl – 10 dag Shrimps (aus dem Glas oder gekochte Garnelen), Pfeffer, Zitronensaft – 4 Salatblätter, Dillzweig oder Krauspetersilie

1. Äpfel schälen und in Streifen schneiden, Avocados halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und schneiden, Zitronensaft mit Wasser mischen und darüber geben. Die Zwiebel feinblättrig schneiden und mit den Gewürzen unter die Apfel-Avocado-Mischung mengen und eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Die Shrimps mit Pfeffer und Zitronensaft würzen.
3. Die Salatblätter in Glasschüssel legen, die Fruchtmischung und darüber die Shrimps anrichten und garnieren.

- * Der Salat kann mit Matjesfilet variiert werden. 8 Matjesfilets in Stücke schneiden, unter den Apfel-Avocado-Salat mischen und durchziehen lassen.
- * Dazu kann man Kümmelstangerln reichen: Eine Blätterteigplatte mit einem versprudelten Ei bestreichen, mit Kümmel bestreuen, halbieren und übereinander legen. Kleine Streifen radeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Rohr bei 180° HL ca. 12–15 Minuten backen.

FLEISCHFONDUE

Pro Portion ca. 20 dag Filet vom Rind, Schwein oder Kalb (Hühner- oder Truthahnbrust, Lammfilet, Kinder lieben Würstel), hitzebeständiges Öl

1. Das Fleisch in 2–3 cm große Würfel schneiden, auf Tellern anrichten, abdecken und in den Kühlschrank stellen. Nicht salzen, sonst spritzt das Fett!
2. Öl in den Fonduepfopf gießen, auf dem Küchenherd erwärmen, die Spiritusflamme entzünden und das Öl auf den Rechaud stellen.
3. Das Fleisch auf die Fonduegabeln stecken, in das heiße Fett halten und nach Belieben garen. Nicht zu viele Stücke gleichzeitig in das Öl halten, da es sonst zu sehr abkühlt, mehr Fett aufnimmt und Fleischsaft austritt.

- * Suppenfondue: Das Fleisch kann auch in einer fettfreien Fleischsuppe gegart werden. Die Suppe wird geschmacklich besser und kann am nächsten Tag weiterverwendet werden.
- * Beilagen: Blatt-, Gemüse- und Erdäpfelsalate, Gurken, Maiskolben, Oliven, Früchte, Brot, ...
- * Fonduesoßen: Preiselbeersoße Seite 107, Krensoße Seite 107.
- * Currysoße: Einen Apfel schälen und reiben und mit 2 EL Zitronensaft, 2 EL Mayonnaise, 3 EL Joghurt, 1 KL Curry verrühren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Cremiger schmeckt die Soße mit einer Banane zubereitet.
- * Cocktailsoße: 3 EL Mayonnaise mit 3 EL Sauerrahm, 3 EL Ketchup, 1 EL Cognac und 1 EL geriebenen Kren mischen. Lockerer wird sie, wenn 2 EL geschlagenes Obers eingerührt werden.
- * Raclette – auch ein gemütlicher, etwas deftiger Genuss: Für das Raclette benötigt man ein besonderes Gerät. In den Raclettepfännchen wird Käse (Raclettekäse, Gorgonzola, ...) geschmolzen, auf der darüber liegenden Grillplatte vorgegarte Erdäpfelscheiben, geschnittenes Gemüse, Pilzscheiben, Früchte, Speck und dünne Fleischscheiben gebraten.

Jahresausklang - Silvester

ZITRONENGRANITÈ

für 2 Portionen:

6 EL Wasser, 6 dag Zucker, 6 EL Weißwein oder Sekt, 2 EL Zitronensaft

1. Wasser mit Zucker aufkochen und auskühlen.
2. Die übrigen Zutaten untermischen, in eine flache Wanne gießen und ins Tiefkühlfach stellen. Immer wieder mit einer Spachtel rühren, bis die Masse kristallisiert. Gefrierzeit ca. 40 Minuten.
3. Das Granitè in kalten Gläsern anrichten und mit einer dünnen Zitronenscheibe garnieren.

GULASCHSUPPE

für ca. 8 Portionen

1 kg Rindsschulter, 80 dag Zwiebel, $\frac{1}{8}$ l Öl, 1 EL Paprikapulver, 1 EL Tomatenmark, 4 EL Essig, 2 $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, Kümmel, Majoran – 70 dag mehlig kochende Erdäpfel

Verbesserung: 1 kleine Dose pürierte Pelati, je 1 rote und grüne gewürfelte Paprikaschote

1. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln hacken.
2. Öl heiß werden lassen, die Zwiebeln anrösten, das Fleisch zugeben und etwas mitrösten, mit Paprikapulver und Tomatenmark mehrmals umrühren, Essig und wenig Wasser zugeben und im eigenen Saft dünsten, bis der Saft einkocht.
3. Das halbe Wasser zugeben, würzen und zugedeckt 20 Minuten köcheln. Erdäpfel und Verbesserungen zugeben und bei schwacher Temperatur garen. Wasser nach Bedarf nachgießen. Zum Schluss noch einmal nachwürzen.

GEFÜLLTE GLÜCKSSCHWEINCHEN

Brioche Teig: 50 dag Mehl, 4 dag Germ, 4 dag Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 KL gehäuft Salz, Zitronenschalen, 4 Dotter, 10 dag Butter – 1 Ei zum Bestreichen

Fülle: 10 dag Rohmarzipan, 15 dag geriebene Nüsse, 10 dag Staubzucker, 3 Eiklar

1. Feinen Germteig bereiten (Seite 162), 1 Stunde gehen lassen, zurückkneten und gut abgedeckt für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Fülle: Marzipan mit den übrigen Zutaten gut verkneten und eine Rolle formen.
3. Germteig $\frac{1}{2}$ cm dick gleichmäßig ausrollen, 20 Scheiben mit einem Durchmesser von 8 cm und 10 Scheiben mit 4 cm Durchmesser ausstechen, aus dem restlichen Teig die Schweinsohren formen.
4. Von der Marzipanrolle 10 Teile abschneiden, auf 10 Germteigscheiben legen, die Ränder mit dem versprudelten Ei bestreichen, eine zweite Scheibe darauf legen und gut andrücken. Aus den kleinen Scheiben jeweils zwei Nasenlöcher ausstechen und mit Ei auf die großen Scheiben kleben. Den Kopf noch mit den Ohren versehen, Rosinen als Augen einsetzen, nochmals bestreichen und etwas gehen lassen.
5. Das Rohr auf 200° vorheizen und die Köpfe ca. 15 Minuten backen.

* Zur Fülle kann man auch in Alufolie verpackte Wünsche geben.

* Abgekühlt die Köpfe in Cellophan verpacken und mit einem Band versehen.



Grundrezepte - Hinweise - Tipps

In diesem Kapitel sollen hilfreiche Hinweise und Tipps für die Zubereitung von Teigen und verschiedenen Speisen besprochen werden. Die Enttäuschung ist groß, wenn ein mühevoll hergestelltes Gericht nicht so recht gelingt. Das kann der erfahrensten Köchin, dem besten Koch passieren, weil Kochen eben eine Kunst ist und von vielen Einflüssen abhängt. Doch Grundlagenkenntnisse und viele Tricks erleichtern die Arbeit. Die Anleitungen sollen also sorgfältig gelesen und bedacht werden.

GRUNDTEIGE

Ob es um den hochgeschätzten Knödel, Germstriezel, einen Obstkuchen, Brandteigkrapferln oder Marillknödel geht, immer ist ein Teig oder eine Masse im Hintergrund, die in unserer Küche, in vielen Variationen abgewandelt, auf den Tisch gelangt. Bei genauer Beachtung der Hinweise ist jeder Teig unkompliziert und erfolgreich herzustellen. Zum Teil ist etwas Zeitaufwand notwendig, doch mit zunehmender Übung wird dieser geringer.

GERMTEIG (HEFETEIG)

Grundzutaten: (Beachten Sie bitte die Zutaten für das jeweilige Rezept!)

50 dag Mehl,

2–4 dag Germ (Hefe oder auch Trockenhefe),

3–6 dag Zucker, ca. $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei oder 2–4 Dotter,

2–6 dag Butter oder Öl,

ca. 1 gehäufte KL Salz

Gewürze: Zitronen- oder Orangenschalen, Rum, Anis, Vanillezucker, ...

Verbesserung: mehr Dotter, mehr Fett.

Vereinfachung: Eier und Fett reduzieren.

Zubereitung:

* Die Zutaten sollen Raumtemperatur haben.

- * Dampfl (Gärprobe): Das Mehl in eine Keramik- oder Kunststoffschüssel geben, Grübchen machen, Germ hineinbröseln, mit Zucker und handwarmer Milch breiig anrühren, etwas Mehl darüber streuen, zudecken und gehen lassen, bis das Mehl Risse zeigt. Trockenhefe nach Gebrauchsanweisung verwenden.
- * Die restliche Milch mit den Dottern oder Eiern (Eiermilch) verrühren, das Fett cremig auflösen.
- * Zuerst das Dampfl leicht unter das Mehl heben, dann erst das Salz, die Gewürze und die lauwarme Eiermilch (nicht über 40°) zugeben, zuletzt das Fett. Bei der direkten Teigführung entfällt die Reifung der Gärprobe, alle Zutaten werden gleichzeitig vermengt.
- * Weichere Teige gut abschlagen, festere kneten.
- * Der Teig ist richtig, wenn er sich vom Rand löst, seidig glänzt oder blasig wirkt.
- * Die Oberfläche glätten, mit Mehl bestäuben, zudecken und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen. Die Rastdauer ist abhängig von der Raumtemperatur, der Schwere des Teiges und der Germmenge.
- * Der Teig wird feinporig, wenn er während des Gehens ein- bis zweimal zusammengedrückt wird. Hat der Teig das doppelte Volumen erreicht, kann er weiterverarbeitet werden.
- * Vor dem Formen nicht mehr kneten, sonst verliert der Germteig seine Dehnbarkeit.
- * Für in Fett gebackene Speisen dem Teig etwas Alkohol zugeben, damit er weniger Fett aufnimmt.
- * Feuchtigkeit im Rohr lässt den Teig schöner aufgehen (1 KL Wasser pro Blech).
- * In der Regel verwendet man für den Germteig glattes Weizenmehl, aber auch griffiges Mehl, Weizen- oder Dinkelvollmehl. Bei der Verwendung von Vollkornmehl ist ein etwas höherer Flüssigkeitsbedarf und eine bessere Bearbeitung zu beachten.
- * Außer Milch kann auch Wasser, Sauermilch, Joghurt oder Rahm als Flüssigkeit verwendet werden.
- * Dotter machen den Teig mürber und feiner als ganze Eier. Doch auch Teige ohne Ei sind möglich.
- * Fett macht den Teig mürb und saftig. Größere Mengen von Fett benötigen mehr Germ.
- * Zucker bringt den Germ schnell zum Arbeiten, deshalb verwendet man ihn für die Gärprobe, zu viel Zucker macht den Teig spröde und hart.

Grundrezepte - Hinweise - Tipps

MÜRBER GERMTEIG

Die Herstellung des mürben Germteiges ist dem Mürbteig (siehe Seite 164) ähnlich. Er muss rasch und kalt bearbeitet werden.

Zutaten:

30 dag Mehl, 15 dag Butter, $\frac{1}{2}$ KL Salz – 2 dag Germ mit 3 dag Zucker und 4 EL Milch verrühren – 2 Dotter zugeben und würzen

- * Der „Mürbe Germteig“ eignet sich besonders für gefülltes Gebäck mit dünner Hülle, wie Beugel, Kipferln, Strudel und Tascherln.

PLUNDERTEIG (GERMBLÄTTERTEIG)

Der Plunderteig ist eine Mischung von Germteig und Blätterteig. Die Zubereitung ist arbeitsaufwändig.

Zutaten:

Germteig: 50 dag Mehl, 3 dag Germ, 4 dag Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Dotter, 4 dag Butter, 1 KL Salz
Butterrolle: 20 dag Butter, 5 dag Mehl

Zubereitung:

- * Mittelfesten Germteig bereiten, gehen lassen (siehe dort).
- * Mehl und Butter verkneten, eine Rolle formen und kalt stellen.
- * Germteig zu einem Rechteck ausrollen, die Butterrolle in dünne Scheiben schneiden, den mittleren Teil des Teiges mit den halben Scheiben belegen, eine Seite darüber legen, leicht andrücken, mit den restlichen Scheiben belegen, das letzte Drittel darüber geben, wieder andrücken, mit Mehl bestreuen und einer Folie abdecken, 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
- * Den Teig zu einem Rechteck ausklopfen, vierfach falten, eine halbe Stunde rasten lassen, wieder ausklopfen und dann in der Gegenrichtung dreifach zusammenlegen. Den Vorgang 1–2-mal wiederholen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht anklebt. Das Backrohr vorheizen.
- * Der „Plunderteig“ kann süß oder salzig zu Kipferln, Strudel, Schnecken u. a. verarbeitet werden.

PIZZATEIG

Der Pizzateig ist neben dem Brotteig die einfachste Art des Germteiges und Grundlage für viele pikante Gerichte.

Zutaten:

40 dag Mehl, 2 dag Germ, 1 Prise Zucker, $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser, 1 KL Salz, 4 EL Öl

Zubereitung:

- * Die Zubereitung erfolgt wie beim Germteig (siehe dort).
- * Den Teig in Portionsgröße teilen (6–8 Laibchen), rund formen und wieder zugedeckt auf die doppelte Größe gehen lassen.
- * Die Laibchen zu Tellergröße ausrollen, Rand etwas hochziehen, entweder mit Tomatensugo bestreichen oder mit Olivenöl bestreichen, würzen, nach Wunsch belegen und nochmals mit Öl beträufeln, damit die Pizza saftig wird.
- * Im vorgeheizten Rohr bei starker Hitze (220°) backen, damit die Pizza knusprig wird.
- * **Tomatensugo:** 4 EL Olivenöl erhitzen, 2 gehackte Zwiebeln und 2 gehackte Knoblauchzehen hell anrösten, $\frac{1}{2}$ kg geschälte, gewürfelte Fleischtomaten, Salz, Pfeffer und Origano zugeben und bei schwacher Hitze langsam dünsten, bis eine dickliche Soße entsteht.

RÜHRTEIG

Mit dem Rührteig werden Obstkuchen, Schnitten, Gugelhupf, Gewürz- und Weinkuchen und viele andere Bäckereien hergestellt. Immer wird für diesen Teig Butter, Margarine oder Öl verwendet und gut gerührt. Viele verschiedene Rezepturen können mit etwas Geschick gut abgewandelt werden.

Zutaten:

Einfache Masse: Pro Ei – 3 dag Butter (Margarine), 5 dag Staubzucker, 7 dag Mehl ($\frac{1}{3}$ Stärke), 1 $\frac{1}{2}$ EL Flüssigkeit, 1 Msp. Backpulver

Grundrezepte - Hinweise - Tipps

Feine Masse: Pro Ei – 3 dag Butter, 3 dag Staubzucker, 6 dag Mehl (½ griffig), 1 EL Flüssigkeit, 1 Msp. Backpulver

Sandkuchenmasse: Pro Ei – eischwer Butter, Staubzucker und Mehl (⅓ Stärke)

Gewürze: Zitronenschalen, Vanillezucker, Rum, Zimt, Nelkenpulver

Zubereitung und Hinweise:

- * Butter (Margarine), Eier und Milch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur annehmen.
- * Backformen kalt ausfetten, mit Mehl oder Bröseln ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.
- * Backofen vorheizen. Hohes Gebäck hat niedrigere Temperaturen, damit der Teig aufbacken kann und die Außenhaut nicht zu früh fest wird. Sonst wird der Kuchen speckig. Schnitten hingegen vertragen höhere Temperaturen und haben kürzere Backzeiten, damit sie nicht austrocknen.
- * Weiche Butter flaumig abtreiben, abwechselnd Dotter (oder zerklopftes Ei) und Staubzucker zugeben und rühren, bis eine helle, glatte Masse entsteht. Die Gewürze einrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Es wird fester, wenn ein Drittel Zucker eingeschlagen wird. Das mit Backpulver versiebte Mehl (Stärke), die Flüssigkeit und ein Drittel Schnee unter die Dottermasse mischen, mit dem restlichen Schnee auflockern, nicht mehr rühren.
- * Trockenfrüchte mit etwas Mehl vermengen, damit sie beim Backen nicht auf den Boden sinken.
- * Die Masse in die Form füllen und backen.
- * Nach dem Backen besonders Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann erst stürzen.
- * Zu weiche oder zu wenig gerührte Teige ergeben einen grobporigen, derben und trockenen Kuchen, ebenso zu feste Massen. Der Teig soll zähflüssig vom Kochlöffel fallen.
- * Schüttelkuchen (die schnelle Variation des Rührteiges): 30 dag griffiges Mehl, 20 dag geriebene Nüsse, 20 dag Zucker, 1 Vanille, ½ Pkg. Backpulver mischen. 5 Eier mit ⅔ l Milch verrühren und zusammen mit ⅔ l Öl (oder zerlassener Butter) unter die trockenen Zutaten mischen, in die vorbereitete Form oder auf ein Blech geben und im vorgeheizten Rohr bei 160° HL ca. 30 Minuten backen.

MÜRBTIEG

Der Mürbteig ist der Grundteig für viele Weihnachtsbäckereien, aber auch Schnitten, Tortenböden und Kleingebäck.

Zutaten:

Feine Masse: 30 dag Mehl, 20 dag Butter, 10 dag Staubzucker, 2 Dotter, 1 EL Milch

Einfache Masse: 30 dag Mehl, 15 dag Butter, 10 dag Staubzucker, 1 Ei, 2 EL Milch

Gewürze: Vanillezucker, Rum, Zimt, Nelkenpulver, Zitronenschalen

Verbesserungen: geriebene Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Schokolade

Zubereitung:

- * Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, sehr kalte Butter hineinraspeln oder schneiden, mit einer Spachtel klein hacken, wenn notwendig, mit den Händen bröseln. Die trockenen Zutaten unter das Mehl mischen, mit dem Dotter (Ei) und der Flüssigkeit rasch zu einem mittelfesten Teig kneten und in Folie gewickelt mindestens ½ Stunde zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.
- * Für den Mürbteig kann die Butter auch abgetrieben werden, Dotter und Zucker können eingerührt und mit den anderen Zutaten zusammengeknetet werden.
- * Mürbteige immer rasch und kühl bearbeiten, sonst werden sie brüchig.
- * Mürbteige sollen auch nicht zu fest sein, sonst fransen sie aus.
- * Staubzucker verwenden, damit der Teig fein wird.
- * Ist der Mürbteig zu kalt, kann er nicht bearbeitet werden. Er soll bei Raumtemperatur wieder geschmeidig werden.
- * Das Rohr immer vorheizen.
- * Abgewandelter Teig für Strudel: 21 dag Mehl mit 14 dag Margarine, 2 EL Milch, 2 EL Wasser und einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten und rasten lassen. Der Teig ist sehr geschmeidig.

Grundrezepte - Hinweise - Tipps

BISKUITMASSE

Ob für Torten, Tortenböden, Rouladen und Kleingebäck, die Biskuitmasse hat den Vorteil, dass sie leicht, schnell und locker zu bereiten ist.

Zutaten für einen Tortenboden:

Pro Ei – 4 dag Zucker, 4 dag Mehl, 1 EL Flüssigkeit

Für eine 28-cm-Tortenform: 5 Eier, 20 dag Zucker,

20 dag Mehl, 5 EL Flüssigkeit

Zutaten für Biskuitrouladen, Schnellbiskuit und Kleingebäck:

Pro Ei – 3 dag Zucker, 2 ½ dag Mehl

Für eine Biskuitroulade:

6 Eier, 18 dag Zucker, 15 dag Mehl

Gewürze: Kaffee, Liköre, Rum, Cognac, Vanille, Zitronenschalen, ...

Verbesserungen: geriebene Nüsse, Mandeln, Schokolade, Krokant, Kakao, ...

Backtemperaturen und Zeiten:

Kuchen und Torten	ca. 160° HL	45–60 Minuten
Biskuitrouladen	ca. 210° HL	10–12 Minuten
Flach- und Kleingebäck	ca. 190° HL	8–20 Minuten

Zubereitung:

- * Methode für Tortenböden: Die Dotter mit $\frac{2}{3}$ des Zuckers und lauwarmem Wasser dickschaumig schlagen, das Eiklar steif aufschlagen, mit $\frac{1}{3}$ Zucker ausschlagen, den Schnee auf die Dottermasse geben, das Mehl darauf sieben und locker mischen.
- * Methode für Schnellbiskuit und Rouladen: Den Schnee steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und gut ausschlagen, Dotter unterziehen und zuletzt das Mehl unterheben.
- * Methode für Schnitten: Die ganzen Eier mit dem Zucker cremig rühren, bis die Masse hell und glatt ist, und das Mehl nur leicht unterheben.

Hinweise:

- * Durch das Schlagen und Rühren von Dottern und Eiweiß gelangt Luft in die Masse. Diese dehnt sich beim Backen aus und das Volumen erweitert sich um das Dreifache, ohne jedes andere Treibmittel.
- * Die Masse über Dampf schlagen erhöht die Bindungsfähigkeit. Sie darf aber nur warm, nie heiß werden, sonst gerinnt das Ei. Die Masse wird fest. Das Biskuit vor dem Backen kalt rühren.
- * Biskuitteige immer sofort backen. Beim Stehen entweicht die Luft, die Masse fällt zusammen.
- * Die Backformen kalt mit Fett ausstreichen und mit Mehl ausstreuen oder Backpapier verwenden. Den Rand einer Springform nicht befetten, damit die Torte gleichmäßig aufsteigen kann, sich nicht vom Rand löst und dadurch keinen Gupf bildet.
- * Biskuit auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen, so bleibt es trocken und klebt nicht.
- * Pro Ei kann 1 dag geriebene Mandeln (Nüsse, ...) zugegeben werden, ohne die Masse zu verändern. Bei höheren Zugaben wird jeweils das Mehl reduziert. Ein Teil des Mehls durch Stärke ersetzt macht das Biskuit lockerer.
- * Damit Biskuitrouladen nicht brechen, darf das Gebäck nicht zu lange im Rohr sein, sonst trocknet es zu sehr aus. Ein Tuch mit wenig Feinkristallzucker bestreuen, das Biskuit darauf stürzen, mit Marmelade bestreichen und sofort einrollen. Wird die Roulade mit einer Butter- oder Oberscreme gefüllt, rollt man die Roulade zum Überkühlen mehrmals mit dem Tuch ein und aus, damit sie elastisch bleibt.

Grundrezepte - Hinweise - Tipps

STRUDELTEIG

Ob süß oder salzig, der Teig ist derselbe: Kraut- und Spinatstrudel, Fleisch- und Apfelstrudel, Topfenstrudel und viele andere sind als Hauptspeise, als Nachspeise oder zwischendurch zu Kaffee beliebt. Man kann sich die Arbeit erleichtern und einen fertigen Strudelteig kaufen. Auch selbst erzeugte Strudel sind keine Hexerei, doch etwas zeitaufwändig.

Zutaten:

20 dag Mehl, ca. $\frac{1}{10}$ l lauwarmes Wasser, $\frac{1}{2}$ Ei,
1 KL Öl, $\frac{1}{2}$ KL Essig, $\frac{1}{2}$ KL Salz – Öl oder zerlassene Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

- * Das Mehl mit dem Wasser, Ei, Öl, Essig und Salz in einer Schüssel zu einem eher weicheren Teig mischen, auf die Arbeitsplatte geben und glatt kneten. Den Teig 50–70-mal auf die Arbeitsfläche schlagen, bis er glatt und glänzend ist.
- * Ein Laibchen formen, mit Öl bestreichen und unter einer warmen Schüssel 1 Stunde rasten lassen. Inzwischen die Füllung vorbereiten.
- * Auf dem Tisch ein Tuch ausbreiten und mit Mehl bestäuben.
- * Den Teig etwas ausrollen, mit Öl bestreichen und mit den Handrücken gleichmäßig dehnen und ausziehen, bis er zu den Rändern hin gleichmäßig dünn ist. Entstehen beim Ziehen kleine Löcher, so werden sie wieder zusammengedrückt. Die dickeren Ränder vom Rand abschneiden.
- * Das Backrohr auf 190° HL vorheizen.
- * Den Strudel der Länge nach füllen. Weiche Füllen nur auf die Hälfte des Blattes geben, festere auf zwei Drittel. Der ungefüllte Teil wird mit Öl oder zerlassener Butter bestrichen.
- * Den Rand etwas einschlagen, dann den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein befettetes Blech legen und 30–40 Minuten backen. Topfenstrudel soll in einer Bratenrein gebacken werden, damit er nicht auseinanderfließen kann.
- * Der Strudel bekommt eine knusprige Haut, wenn er während des Backens 2–3-mal mit zerlassener Butter bestrichen wird, und eine glänzende, wenn er mit Ei ausgefertigt wird.

BRANDTEIG

Brandteig wird ohne Zucker hergestellt. Deshalb ist er für verschiedene Geschmacksrichtungen verwendbar. Mit Sorgfalt ist er auch nicht schwierig zu bereiten.

Zutaten:

$\frac{1}{4}$ l Milch oder Wasser, 10 dag Butter, $\frac{1}{2}$ KL Salz, 18 dag Mehl, 4 Eier

Zubereitung:

- * Milch oder Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen, das ganze Mehl auf einmal zugeben und rühren, bis sich der Teig vom Kochtopf löst, klumpt und glänzt. Die Masse in eine Rührschüssel geben und kurz überkühlen.
- * Die Eier versprudeln und unter Rühren kleinweise zur gekochten Masse geben. Dazwischen immer glatt rühren. Eine große Hilfe sind für diesen Vorgang die Knethaken der Küchenmaschine.
- * Der Brandteig kann sofort weiterverarbeitet werden. Dazu füllt man ihn meistens in einen Spritzsack und spritzt die gewünschten Formen auf ein befettetes Blech oder in heißes Fett.
- * Der Brandteig geht sehr stark auf, deshalb genügend Abstand halten.
- * Die Anfangsbacktemperatur beträgt 190° HL, nach 15 Minuten auf 160° HL zurückschalten. Etwas Wasser auf das Blech spritzen fördert das Aufgehen.
- * Das Rohr während zwei Drittel der Backzeit nicht öffnen, sonst fällt das Gebäck zusammen.
- * Wird der Teig im Fett gebacken, wird 1 KL Rum in den Teig gerührt, damit er fettabweisender wird.
- * Das Gelingen des Teiges hängt auch von der Konsistenz des Teiges ab. Zu feste Teige (das Wasser wurde zu lange gekocht, die Eier waren zu klein) können nicht aufgehen, ist der Teig zu weich (zu viel Flüssigkeit, zu große Eier), fällt das Gebäck zusammen.
- * Das Gebäck ist richtig, wenn es sich leicht anfühlt und innen hohl ist.
- * Obstknödelbrandteig: $\frac{1}{4}$ l Milch oder Wasser, 4 dag Butter, 1 KL Salz, 22 dag Mehl, 1 Ei wie vorher beschrieben zubereiten, Rolle formen, Scheiben abschneiden, mit Obst belegen, einrollen und im kochenden Salzwasser 4–6 Minuten garen. Ein weites Gefäß verwenden, nicht zu viele auf einmal einlegen, nicht zu lange kochen, sonst zerfallen sie.



Grundrezepte - Hinweise - Tipps

BUTTERMILCHBROT

Zutaten:

60 dag Weizenbrotmehl, 10 dag Roggenschrot, 10 dag Roggenmehl, 4 dag Germ, 1 EL Honig oder Zucker, 1 Tasse lauwarme Milch, 2 KL Salz, $\frac{3}{8}$ l Buttermilch – Milch zum Bestreichen, Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

- * Brotteig bereiten, siehe vorher!
- * Den gut gegangenen Teig teilen, zwei Brote formen, auf ein befettetes Blech legen, mit Milch bestreichen, mit Haferflocken bestreuen und mit einem feuchten Messer tief einschneiden.
- * Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen und dann bei 210° ca. 50 Minuten backen.

WEISSBROT

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ kg Weizenmehl, 4 dag Germ, 1 EL Zucker oder Honig, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 4 EL Öl, 1 KL gehäuft Salz – evtl. Sesam oder Mohn

Zubereitung:

- * Germteig bereiten (siehe dort), gut gehen lassen.
- * Aus dem Teig können zwei Kastenformen, zwei Brote oder 15–20 Stück Kleingebäck (Laibchen, Kipferln, ...) gemacht werden.
- * Mit Wasser oder Milch bestreichen und nach Belieben bestreuen.
- * Kleingebäck bei 200° ca. 15–20 Minuten backen, Kastenbrot bei 190° 45–50 Minuten.
- * Weißbrotteig kann auch mit Ei bereitet werden. Es kann aber auch Öl und Ei weggelassen werden.

MILCHKIPFERLN

Zutaten:

50 dag Mehl, 3 dag Germ, 1 KL Zucker, $\frac{3}{10}$ l Milch, 1 KL Salz, 3 dag Butter – 1 Ei zum Bestreichen, nach Wunsch Sesam oder Mohn zum Bestreuen

Zubereitung:

- * Germteig bereiten und gehen lassen (siehe dort).
- * Eine Rolle formen, 5 dag schwere Stücke abschneiden, zu Laibchen schleifen, gut abdecken und wieder auf die doppelte Höhe gehen lassen.
- * Die Laibchen zu ca. $\frac{1}{2}$ cm dicken Ovalen austreiben, aufrollen und zu Kipferln drehen.
- * Die Kipferln auf ein befettetes Blech legen, wieder etwas gehen lassen, mit versprudelttem Ei bestreichen, nach Wunsch bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 200° HL etwa 10 Minuten backen.

TOPFENBRÖTCHEN MIT ROSINEN

Zutaten:

40 dag Weizenmehl, 4 dag Germ, 6 dag Zucker, $\frac{1}{8}$ l lauwarme Milch, 25 dag Topfen, 2 Dotter, 8 dag cremig weiche Butter, 1 KL Salz, Zitronenschalen – 15 dag Rosinen – 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

- * Germteig bereiten und gehen lassen (siehe dort).
- * Die Rosinen einkneten und nochmals gehen lassen.
- * Ca. 30 gleich große Laibchen formen, auf ein befettetes Blech legen, wieder kurz gehen lassen, mit versprudelttem Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 190° HL 20 Minuten backen.
- * Frisch serviert schmecken diese Topfenbrötchen besonders locker und fein zu Kaffee.

BIERLAIBCHEN

Zutaten:

50 dag Roggenmehl, 1 gehäufte KL Salz, 1–2 EL Leinsamen, 1 EL Kümmel, 1 KL gemahlener Koriander, 2 EL Backpulver, 1 Flasche Bier – Mehl

Zubereitung:

- * Alle trockenen Zutaten mischen und mit dem Bier zu einem Teig verrühren. Mit einem Suppenlöffel aus dem Teig Kugeln abstechen, diese in Mehl rollen und auf ein befettetes Blech legen.
- * Sofort im vorgeheizten Rohr bei 190° HL ca. 25 Minuten backen.
- * Die Bierlaibchen sind eine würzige Alternative zu Germbrötchen.

Grundrezepte - Hinweise - Tipps

KOCH- UND BACKTIPPS

Das Wissen um kleine Tipps und Handgriffe hilft beim Kochen und Backen. Dafür finden Sie nachfolgend einige Anregungen.

Alufolie und Klarsichtfolie sind eine große Hilfe beim Backen und Braten. Teige können gut abgedeckt werden, damit sie nicht austrocknen, oder Fleisch in der Alufolie zum Nachreifen.

Backpapier, auch Backtrennpapier genannt, erspart das Einfetten der Backformen.

Backtemperaturen: Backen mit Heißluft bringt Zeit- und Stromersparnis. Bei HL sind 10–20° niedrigere Temperaturen nötig. Das Backrohr wird meist vorgeheizt. Für niedrige Gebäcke sind höhere Temperaturen und kürzere Backzeiten, für hohes Gebäck niedrigere Temperaturen und längere Backzeiten zu beachten. Sind die Anfangstemperaturen beim Backen von Rührteigen zu hoch, bildet sich schnell eine feste Kruste. Der Kuchen kann nicht richtig aufgehen und wird speckig. Das Backrohr immer überwachen.

Butterabtrieb: Für den Butterabtrieb ist die Zimmertemperatur der Zutaten wichtig, damit der Abtrieb nicht gerinnt. Die Butter zuerst flaumig rühren, dann erst abwechselnd Staubzucker und Dotter oder verquirltes Ei einrühren.

Eier: Wenn nicht anders angeführt, gilt die Größe „L“. Je nach Eiergröße ist deshalb die Zahl der Eier zu verringern oder zu erweitern.

Festkochende oder mehlig Erdäpfel: Für geröstete Erdäpfel, für Gratins und besonders für Salat eignen sich festkochende Sorten, für Püree und Teige mehlig. Im Handel überwiegt das Angebot der vorwiegend festkochenden Sorten, die als Ersatz allseitig verwendet werden können.

Frittieren: Eine möglichst große Pfanne und reichlich Backfett verwenden. Das Frittierte soll zumindest fingerhoch schwimmen. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn ein Weißbrotwürfel im Fett sofort aufsteigt und Farbe annimmt. Ist das Fett zu wenig heiß, saugt sich das Frittiergut mit Fett voll und wird nicht knusprig. Frittiertes zum Abtropfen auf ein Sieb oder auf Küchenkrepp legen. Ein, zwei Löffel Alkohol im Teig macht ihn fettabweisender.

Gelatine: Die in der Haushaltsküche zum Absteifen meist verwendete Blattgelatine einzeln in kaltem Wasser einweichen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine ausdrücken und dann wieder einzeln in wenig heißer Flüssigkeit (Wasser, Likör, Suppe, ...) auflösen. 12 Gelatineblätter steifen 1 l Flüssigkeit. Wenn Gelatine zu heiß wird, verliert sie die Gelierfähigkeit.

Gemüse: Beim Einkauf auf Frische und jahreszeitliche Angebote achten. Gemüse möglichst unzerteilt waschen, nicht auslaugen und bissfest kochen oder dünsten. Gemüse in reichlich Wasser kochen, abseihen und evtl. für die weitere Verarbeitung in sehr kaltem Wasser (Eiswasser) abschrecken. So behält es die Farbe. Gemüse nicht lange warm halten.

Mehl: Griffige Mehle verwendet man stets, wenn etwas in Wasser gekocht wird, wie Spatzeln und Nocken, aber auch für luftige Omeletten, und manchmal wird teilweise griffiges Mehl für einen lockeren Germ- oder Rührteig verwendet. „Kuchenmehl (Universalmehl)“ entspricht einer Mischung glatter und griffiger Mehle. Glattes Mehl ergibt feinporige Teige und wird deshalb besonders für Strudel-, Mürb- und Germteig sowie für Biskuit- und Schokolademassen verwendet. Zum Binden von Suppen und Soßen wird ebenfalls glattes Mehl genommen.

Melanzani braten: Melanzani saugen sehr viel Fett auf. Wenn die Scheiben vorher gesalzen, etwas abgetupft und mit Mehl bestäubt werden, kann man diese Eigenschaft etwas abmildern.

Schnee schlagen: Damit der Schnee gelingt, soll das Geschirr sauber und fettfrei sein. Am besten eignet sich ein Metallschneekessel. Dotter darf nicht ins Eiweiß kommen. Frisches Eiweiß lässt sich leichter schlagen, wenn man eine Prise Salz beifügt.

Tomaten schälen: Die Früchte an der Rundung kreuzweise einritzen, für 10–15 Sekunden in kochend heißes Wasser legen, herausnehmen und sofort im kalten Wasser abkühlen, damit sie nicht weich werden. So können sie leicht geschält werden.

Zucker: Staubzucker wird für Mürb- und Rührteige verwendet, ebenso für die meisten Glasuren und zum Bestreuen. Überall sonst genügt Feinkristallzucker.