

Das

Festtagsmenü-

Kochbuch

Leberspätzlesuppe, Schweinebraten in Burgunder, Semmelknödel, Apfelrotkohl, Eis mit flambierten Schattenmorellen

Steinpilzsuppe gekauft, gefüllter Schweinebauch mit Sauerkraut, Hefeknödel, Eiskaffee

Rezept für 12 Personen:

Schweinebauch gefüllt mit Sauerkraut

1.200 g Schweinebauch vom Metzger aufschneiden lassen, dann mit 2 Äpfel, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, 1 TL Kümmel, Zucker mit den Sauerkraut mischen und in die Fleischtasche füllen, mit einer Nadel verschließen.

1 geschnittene Zwiebel in der Pfanne mit dem Bauchfleisch, bei schwacher Hitze von allen Seiten anbraten, dann 2 Stunden in der Bratpfanne brutzeln, Wasser auffüllen und eine Soße zubereiten und die Soße mit Gustin binden mit Salz und Pfeffer würzen.

1.200 kg Rindfleisch und 2 Knochen

Sellerie, Karotten, Lauch

2 Std. kochen, am Vortag

aus der Brühe wird eine Suppe bereitet

das Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten und in eine flache gefettete Auflaufform gegeben.

Wie folgt werden die Scheiben angerichtet:

1 Scheibe Rindfleisch

darauf Zwiebelringe

Tomatenscheiben, Muskat, Pfeffer, gemahlene Nelken und Butterflöckchen.

An den Rand der Auflaufform werden Tomatenscheiben gesteckt. Danach wird die Form mit Sahne und verquirltem Ketchup aufgefüllt.

Die Auflaufform wird dann mit Alufolie abgedeckt und ca. 1 Std. bei 180 Grad Umluft erhitzt.

Hefeknödel

(Ich finde im Moment mein Rezept nicht mehr)

Eiskaffee

große Gläser mit einem Inhalt von 300 ml

2 geh. TL löslichen Kaffee (Nescafé, Jacobs oder ähnliches) in ein Glas geben und mit 200 - 250 ml kaltem Wasser auffüllen

6 TL Kondensmilch und 1-2 TL Zucker dazugeben und umrühren

1-2 Vanilleeisbällchen in den Kaffee geben, einen langen Löffel und einen Strohhalm dazugeben

Man kann auch noch mit Schlagsahne garnieren und eine Kirsche draufgeben.

Party: **Schweineschnitzel überbacken, Feldsalat, Bohnensalat und Spätzle**

15 Schweineschnitzel, 3 Dosen Champignons, 3 Gläser Spargel, 2 Pack. Feldsalat und 2 Gl. Bohnensalat

15 Schweineschnitzel, klopfen, pfeffern, salzen und die Schnitzel in der Pfanne braten.

Dann herausnehmen und in eine feuerfeste Form oder in zwei Bräter geben. Die Champignons und den Spargel kurz im Schnitzelfett erhitzen und herausnehmen und über die Schnitzel geben. Dann den geriebenen Käse darübergerben und 15 Min. in den heißen Backofen schieben, bis der Käse schmilzt.

Spätzle nach Anweisung zubereiten.

Feldsalat siehe Seite 5

und Bohnensalat zubereiten: 2 Gläser Bohnensalat in ein Sieb gießen

2 saure Sahne, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 3 EL Essig, 2 EL Öl

Party: **Pikanter Hackbraten, Omas Kartoffelsalat**

(zweimal zubereiten reicht für 10-12 Personen)

500 g Rinderhackfleisch, 500 g Schweinhackfleisch, 100 g Bacon-Streifen, 2 große Zwiebeln, 2 rohe Eier, 4 hartgekochte Eier, Salz, Pfeffer, Majoran, 1-2 Knoblauchzehen, 1 TL Senf, 2 Brötchen

Die Brötchen einweichen, ausdrücken und mit den rohen Eiern, Salz, Pfeffer und Majoran zu dem Fleisch geben.

Knoblauchzehen schälen und schneiden mit Salz bestreuen und mit dem Messer zu Brei drücken.

Knoblauch zum Fleisch geben und alles zu einem Teig verkneten. Die Hälfte des Fleischteiges in eine gefettete Kastenform geben, die hartgekochten Eier darauflegen und mit dem restlichen Fleisch abdecken.

Den Braten mit Speckscheiben belegen und 1 1/2 Std. bei 180 Grad Umluft im Backofen garen.

Omas Kartoffelsalat

bei mehr als 5 Personen die Kartoffelmenge verdreifachen

450-600 g kleine Kartoffeln kochen

kurz abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden

Salz, Pfeffer und 1 TL Essig über die Kartoffelscheiben geben.

Etwas Öl, eine gehackte Zwiebel in eine Pfanne geben und

Bacon-Würfel erst in einer Pfanne ausbacken und vom Fett trennen.

Dann die Zwiebel in einer Pfanne glasig backen und dann die Bacon-Würfel dazugeben.

Dann 140 ml Wasser dazugeben und kurz aufkochen und umrühren.

Einen gehäuften TL Gustin in einer Tasse mit etwas Wasser anrühren und in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen und dann den gesamten Pfanneninhalt über die Kartoffelscheiben geben und alles gut vermengen.

Geburtstag: Hawaiiitost, Bratwurst mit Knoblauchsoße, Rindswürstchen mit Meerrettichcreme und Brötchen, Lachsbrötchen, Weißer und Roter Heringssalat, gefüllte Pfirsiche

Hawaiiitost

6 Scheiben Toast, 6 Scheiben gekochten Schinken, 6 Scheiben Ananas, 2 Tomaten, 6 Scheiben Sandwichkäse, Petersilie

Toastbrot mit Butter bestreichen, eine Schinkenscheibe darauflegen, Ananasscheibe dazugeben und eine Scheibe Sandwichkäse, kurz in den Backofen stellen und bei 140 Grad Umluft backen bis der Käse verläuft. Dann noch eine viertel Tomate und ein bisschen Petersilie oben drauf legen und als Vorspeise warm servieren.

Meerrettichcreme

Meerrettich aus der Tube, 3-4 EL Süße Sahne, 2 Äpfel, Essig, Zucker, Salz, 6-8 Rindswürstchen braten

Meerrettich und Äpfel reiben, mit Salz und Zucker, Essig und Sahne zu einer cremigen Masse verrühren und abschmecken.

Würstchen mit Meerrettich und Brötchen servieren.

o d e r

Knoblauchsoße

3 Knoblauchzehen zerreiben

1 TL Salz

weißer Pfeffer

1 TL Zitronensaft

150 g Mayonnaise

Mayonnaise (selbstgemacht)

1 Eigelb mit dem Rührfix schlagen

1/8 L Öl nur tropfenweise zu dem Eigelb geben (Später schneller zugeben)

Zum Schluss 1 TL Zitronensaft unterrühren.

Lachsbrötchen

getostete Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen und jede mit

1 Scheibe Räucherlachs belegen und mit 1 Eischeibe und 1 Tomatenscheibe garnieren.

Weißer Heringssalat

1 Gl. Bismarckheringe, klein schneiden

1 mittlere Zwiebel, klein schneiden

1 Apfel (ca. 200 g) klein schneiden

2 saure Sahne

2 EL Milch

1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer

1 EL Essig, 2 EL Öl

2 größere, saure Gurken klein schneiden

Alle Zutaten mischen und den Salat über Nacht in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

Roter Heringssalat

1 Gl. Bismarckheringe 250 g

(4 mittelgroße Heringe) klein schneiden

1 kl. Glas Rote Bete, davon 100 g rote Bete klein würfeln

80 g eingekochter Sellerie

180 g Äpfel, klein schneiden

1 Zwiebel klein würfeln

2 Becher saure Sahne

2 EL Milch

30 ml Rote-Bete-Saft

Salz, Pfeffer, Essig, Öl

Alle Zutaten mischen und den Salat im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Gefüllte Pfirsiche

Pfirsiche aus der Dose in ein Sieb schütten und abtrocknen lassen

125 g Doppelrahmfrischkäse, 1 EL süße Sahne, Salz und Pfeffer gut verrühren, in einen Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle in die Pfirsichhälften spritzen, Kirschen als Garnierung verwenden. **Reicht für 4 Pfirsiche.**

o d e r

Gefüllte Birnen

Birnenhälften aus der Dose in ein Sieb schütten und abtrocknen lassen. Mit Aspick bestreichen (muss nicht unbedingt sein) und mit Preiselbeeren füllen.

Neujahr: Bürgermeister-Steak, Pommes, Salat, Quarkvanillecreme

5 dicke Scheiben Roastbeef, Salz, Pfeffer, Thymian, Öl, Tomaten, 4 Eier, Butter

Fleisch mit Salz und Pfeffer und Thymian einreiben mit Öl bestreichen und übereinandergeschichtet eine 1/2 Std. ziehen lassen. Dann in einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig braten. Tomaten in Scheiben schneiden und nach dem Fleisch braten. Butter in einer zweiten Pfanne schmelzen, Spiegeleier bereiten, diese auf das Fleisch legen und alles mit Tomatenscheiben garnieren.

Pommes und Salat zubereiten

Quarkvanillecreme

250 g Quark, 60 g Zucker, 1\8 L Milch verrühren

1 Pck. Vanillepudding nach Vorschrift zubereiten, abkühlen lassen und mit dem Quark verrühren und in Schälchen füllen.

Mit Gelee oder Obst verzieren

.....

Schöne Geschenke für die Gäste: Selbstgegossene Rosenkerzen auf ein breites zu einer Schleife gebasteltes Silberband geklebt. Dazu eine gedrehte Silberkordel, ebenfalls zu einer Schleife gebunden. Oder schöne Schlüsselanhänger....
Selbstgemachter Likör...

Heiligabend: **Grießnockerlsuppe, Lachs, Bandnudeln, Feldsalat, Bratpfellebkuchen mit Vanillesoße**

Grießnockerlsuppe für 1Liter Brühe

1 L Gemüsebrühe, 40 g Butter, 80 g Grieß, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat

Butter schaumig rühren, nach und nach Grieß und Eier zugeben, mit Salz und Pfeffer, Muskat würzen, 20 Min. stehenlassen. Dann mit einem TL Nockerl abstechen und in die kochende Brühe geben und 12 Minuten ziehen lassen

5 Scheiben Lachs Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronensaft darübergeben, Alufolie ölen und den Lachs einpacken und in den Backofen geben, eine 3/4 Std. in den kalten Backofen und bei 180 Grad Umluft backen.

Fisch

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, Alufolie ölen und den Lachs einpacken und bei 180 Grad Umluft eine knappe 3/4 Std. in den Backofen.

o d e r

Fisch auf ländliche Art

4 Portionen Fischfilet aus der Tiefkühltruhe, einige Karotten, 1 Stück Sellerie, 1 Stange Lauch insgesamt 750 g, Streuwürze, Petersilie, 1 Zitrone, Salz und Butter

Die Filets salzen, mit Zitrone beträufeln und in eine Auflaufform legen. Das gesäuberte, zerkleinerte Gemüse hinzufügen, mit Streuwürze bestreuen, eine Tasse Wasser oder Fleischbrühe angießen, Butterflocken obendrauf und die Form in den Backofen stellen. Eine 3/4 Std. bei 200 Grad Umluft backen.

Dazu eine helle Soße zubereiten. Eine gekaufte Zitronenbuttersauce.

o d e r

Holländische Soße

2 Eigelb, 1 EL Weißwein, 1/2 Zitrone, Salz, 200 g Butter

Eigelb und Weißwein, Zitronensaft und Salz in einer kleinen Schüssel verquirlen. Schüssel in heißes, aber nicht kochendes Wasser stellen und die Masse cremig rühren. Butter in der Zwischenzeit - ohne zu erhitzen - schmelzen lassen. Butter tropfenweise unter die Eigelbmasse schlagen. Soße nur warm, nicht heiß, halten, da das Eigelb in diesem Fall gerinnen würde.

Feldsalat

1 EL Zucker, 1/2 TL Salz, 3 EL Orangensaft, 1 EL Essig, 1 feingehackte Zwiebel, 2 EL Öl, alles gut mischen und kühl stellen.

150 g Bacon-Würfel auslassen, auskühlen lassen, Fett wegnehmen und die Bacon-Würfel über den Salat geben. 4 Toastbrotseiben in Würfel schneiden und rösten. Zuletzt über den fertigen Salat geben.

Bratpfellebkuchen mit Vanillesoße

Die Lebkuchen ca. 5-8 Minuten bei 150 Grad im Backofen erwärmen und mit Vanillesoße servieren.

o d e r

Zitronencreme

reicht für 4-5 Personen

1/4 L Wasser und 170 g Zucker, zum Kochen bringen

2 Eiklar zuerst steif schlagen

2 Eigelb

25 g Gustin oder Mondamin

Saft von 2 Zitronen

1 P. Vanillezucker

Dann das angerührte Mondamin, Eigelb, Zitronensaft und Vanillezucker gut verrühren.

Anschließend wird das in die Zuckerlösung eingerührt. Unter Rühren muss das einige Male aufkochen. Den steifen Eischnee unter die noch heiße Masse ziehen. Abkühlen lassen.

Mit Schlagsahne garnieren.

o d e r

Schweizer Reis

1 Gelantine-Platte in heißem Wasserbad auflösen

1/4 L Sahne steifschlagen und kühlen

80 g Reis, 1/2 L Milch, 60 g Zucker, 1 P Vanillezucker 1 EL Rum, kochen und ständig rühren

Dann die aufgelöste Gelantine unter den Milchreis mischen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterziehen. In Glasschälchen füllen und mit Himbeermarmelade garnieren.

o d e r

Kaiserschmarrn

für 4 Personen

30 g Rosinen, 2 EL Rum

4 Eigelb, 30 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Rosinen 30 Min. mit Rum in einer Schüssel einweichen. Eigelb, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird.

375 ml Milch, 125 g Mehl, 3 Eiweiß, 40 g Butter, Puderzucker, Salz

Milch sowie nach und nach Mehl unterrühren, dann die Rosinen zugeben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen.

Auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Als Beigabe Kompott.

Weihnachten: **Nudelsuppe gekauft, Schnitzeltopf, Kartoffeln, Krautsalat, Vanillecreme**

Krautsalat selbstgem.

1 kg Kraut, Salz, 6 EL Essig Balsamico bianco, Pfeffer, 1 EL Kümmel 1 EL Zucker, 1 Zwiebel

Das kleingehobelte Kraut in eine Schüssel geben und 2-3 Min. kräftig mit den Händen durchkneten. Der Kohl wird dabei weicher und zieht ein wenig Flüssigkeit. Dann Essig, Pfeffer, Kümmel und Zucker untermischen. Den Salat mind. 1 Std. ziehen lassen.

Die Zwiebeln schneiden und kurz vor dem Servieren unter den Weißkrautsalat mischen.

Tipp: Bacon-Würfel ausbacken, vom Fett trennen und die warmen Würfel über den Salat streuen.

Vanillecreme

1/2 L Milch, 3/8 L = 375 ml Milch mit der durchgeschnittenen Vanillestange zum Kochen bringen

20 g Gustin, 2-4 Eier, getrennt, das Eigelb und den Zucker mit der restlichen Milch verrühren. Die Masse in die kochende Milch gießen und kurz aufkochen. Vanillestange entfernen und noch heiß den steifen Eischnee unterziehen.

Neujahr: **Schnitzeltopf**

für 4 Personen

4 Schnitzel panieren, backen

400 g gekochten Schinken, 1 Dose Champignons, 2 geschnittene Zwiebeln mischen und über die kalten Schnitzel verteilen

3 Be süße Sahne, Pfeffer, Salz, Muskat und Fondor verrühren

über die Schnitzel geben und einen Tag im Kühlschrank stehen lassen

Bei 180 Grad Umluft 1 Std. erhitzen

o d e r

Schnitzeltopf, Weißbrot und grünen Salat

Schnitzel würzen, in Ei und Weckmehl wenden, backen

Danach:

Zwiebel dünsten, mit Wasser auffüllen, Bratensoße, Rosinen, gewürfelten Schinken, Pilze und Cognac an die Soße geben, aufkochen lassen und die Soße evtl. noch einmal würzen und mit angerührtem Gustin eindicken.

Dann die Schnitzel in eine Auflaufform legen und die Soße darübergießen. Das ganze dann mit Gouda-Käse (Sandwichkäse) belegen und in den Backofen bis der Käse verlaufen ist und dann in der Auflaufform servieren.

o d e r

Schnitzelpfanne

6 Schnitzel anbraten

400 g Dörrfleisch anbraten

300 g Schinken in die fertige Soße einstreuen

2 große Zwiebeln anbraten

500 g süße Sahne, Bratensaft in ca. 1 L Wasser einrühren

Salz, Pfeffer, Muskatnus, Oregano, Majoran, Basilikum

60 g Rosinen in Rum, eine Soße zubereiten und alles gut aufkochen lassen.

1 Lage Dörrfleisch in den Bräter, dann die Schnitzel, dann Dörrfleisch, die Soße mit dem Schinken über die Schnitzel geben bis alles bedeckt ist.

Bräter abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag bei 180 Grad Umluft 1 Std. in Backofen erhitzen.

o d e r

Schnitzeltopf, Nudelsalat und Stangenweißbrot

für 6 Personen

10 Schnitzel insges. 1.700 g

Schnitzel würzen und in der Pfanne fertig anbraten

Für die Soße:

4 Zwiebeln anbraten, Baconwürfel anbraten, 1.200 ml Wasser auffüllen, 3-4 geh. EL Bratensoße oder 2 Bratensoßenwürfel, 1 Schuss Cognac aufkochen und über die Schnitzel geben. Dann in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag bei 180 Grad Umluft eine Stunde in den Backofen, dann die Temperatur ausschalten und weitere 20 Min. darin stehen lassen.

(Die Soße reicht für 1 Suppenkelle pro Schnitzel)

Der Nudelsalat sollte nicht in der Soße schwimmen.

300 g Nudeln kochen

1 kleine Dose Erbsen und Karotten dazugeben

1 saure Sahne

Salz, Pfeffer, etwas Essig

3 EL Mayonnaise, eine Salatsoße herstellen und unter die Nudeln und Erbsen und Karotten mischen.

(eine 3/4 Std. vor dem Essen zubereitet schmeckt)

Silvester: **Ente*, Semmelknödel, Apfelrotkohl, Quarkvanillecreme**
***) oder gefüllte Pute**

Ente gebraten

Ente würzen -Salz, Pfeffer, Thymian, 2 säuerl. Äpfel, 2 Orangen klein schneiden und mit 1 EL Petersilie vermischen und damit den Entenbauch füllen, dann die Ente in einen Bräter legen und unter häufigen Begießen im eigenen Saft 1 1/2 Std. braten. Eine Tasse Weißwein dazugeben. In der ersten Hälfte der Bratzeit die Ente auf die Brust legen, in der zweiten Hälfte der Bratzeit auf den Rücken.

Wenn die Ente fertig gebacken ist, herausnehmen und warm stellen und von dem Bratenfond eine Soße zubereiten. Teilweise noch mal etwas Weißwein zugießen, Bratensaftwürfel sowie den Saft einer Orange, man kann auch noch 1 kl. Dose Madarinen an die Soße geben.

In der Zwischenzeit **Semmelknödel** zubereiten.

Semmelknödel (reicht für 4-5 Personen)

500 g Mehl

300 ml Selterswasser

1 Ei, Salz

1 Pck. Backpulver

1 Brötchen in Würfel schneiden und rösten und mit in den Teig geben (das kann man noch dazugeben, muss aber nicht sein)

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken verrühren. Dann auf eine bemehlte Fläche geben und den Teig gut durchkneten. Dann 2 längliche Knödel formen und den Laib mit Mehl glattstreichen. Inzwischen Wasser kochen, Salz

dazugeben und dann die Knödel in das kochende Salzwasser legen. Evtl. nach 10 Minuten die Knödel mit einem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Die Knödel müssen 1/2 Stunden kochen und zwischendurch mal im Kochwasser gedreht werden.

Dann herausnehmen und mit einem scharfen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Den **gekauften Apfelrotkohl** in einen Topf geben und nach Anweisung zubereiten.

Quarkvanillecreme

250 g Quark, 60 g Zucker, 1/8 L Milch schaumig rühren

1/4 L Milch, 1 P. Pudding nach Vorschrift kochen, abkühlen lassen, dann mit dem Quark verrühren und in Schalen füllen

mit Gelee oder Obst verzieren

Gefüllte Pute

3 bis 4 kg Pute innen und außer mit Salz und Pfeffer einreiben, Sultaninen, Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Beides mit Zitronensaft und Ingwer mischen und in die Pute füllen. Die Öffnung mit Spießen zusammenstecken. Die Pute in eine große Kasserolle legen und 1 cm hoch Wasser gießen, Deckel auflegen und in den Backofen stellen. Bei 180 Grad Umluft etwas 45 Min. dünsten. Dann mit Honig und Ingwer einpinseln und eine weitere 1 1/2 Stunde fertigbraten. Zwiebel hacken und zugeben. Vom Sud eine Soße zubereiten.

24.12. Blätterteig mit Schinken und Käse, Fisch in Senfsoße, Kartoffeln, Salat, Kürbis süß-sauer

Blätterteigscheiben tiefgefroren auftauen, pro Person eine mit Schinken und Käse belegen, Tomatenscheibe dazulegen und mit Salz und Pfeffer bestreuen, Blätterteig zuklappen, mit der Gabel zusammendrücken und mit Ei bestreichen und bei 180 Grad Umluft 20 Min. in den Backofen

Lachs mit Senf

etwas Chilipulver, Salz, Senf mit Honig vermischt, Olivenöl, Lachsfilets, Alufolie

Das Lachfilet mit Chili und Salz würzen, alles mit Senf, Honig zu einer cremigen Soße schlagen, das Lachsfilet mit der Soße bestreichen, und 30 Min. kühl stellen und ziehen lassen. Dann in Alufolie legen, 10 cm Abstand nach oben und an den Seiten lassen und im Backofen bei 180 Grad Umluft 1/2 Std. backen.

Kürbis süß-sauer (hier habe ich die Nachspeise schon im Herbst eingekocht)

1 großer Kürbis mit einem Gewicht von 14-16 kg

ergibt 10-12 kg geschnittenen Kürbis

(ein mittlerer oder 2 bis 3 kleinere Kürbisse mit einem Gesamtgewicht von 7-10 kg ergibt 5-7 kg geschnittenen Kürbis)

Zutaten für 10-12 kg Kürbis (bei 5-7 kg Kürbis werden die Zutaten einfach geteilt)

10 Liter Wasser

2 kg Zucker

1 Liter Essig

20 Gewürznelken

4 Zimtstangen

2 Zitronen

Den Kürbis in Stücke schneiden, abschälen und alles weiche, schwammige wegschneiden.

Dann die Kürbisstücke in kleine Würfel schneiden, waschen, die Zitronen in Scheiben schneiden und mit den Gewürznelken und den Zimtstangen in einen großen Einkochtopf geben.

In einer Schüssel, Wasser, Zucker und Essig anrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Dann den Saft über die Kürbisstückchen schütten, den Topf zudecken und ca. 24 Stunden stehen lassen.

Am nächsten Tag wird der Einkochtopf auf die Herdplatte, Stufe 8, 1 3/4 Stunde erhitzt, bis der Kürbis eine glasige Farbe bekommt. Im Elektroinkochtopf dauert es 80 Min., bei 90 Grad. Dann abkühlen lassen.

Der Kürbis, der nicht eingekocht wird, kann im Kühlschrank 7 Tage aufbewahrt werden.

13-15 Stück 1 1/2 L Einweckgläser

Gummiringe

Einweckspangen

Einkochtopf/Elektroinkochtopf (ausreichend bis 12 kg Kürbis)

Was eingekocht werden soll, wird dann noch warm in die gespülten Einweckgläser gefüllt. Die Gummiringe werden kurz mit kaltem Wasser abgespült und auf den Glasrand gelegt. Danach wird das Glas mit dem Deckel verschlossen und mit einer Einweckspange versehen. Die Einweckgläser stehen im Einkochtopf auf dem Topfeinsatz bis zur Hälfte im kalten Wasser. Wenn der Einkochtopf 80 Grad erreicht hat, wird er ausgeschaltet (nicht mehr kochen, sonst gibt es Brei) und die Gläser bleiben im Topf bis sie etwas abgekühlt sind. Der Topf bleibt zugedeckt, bis die Gläser abgekühlt sind. Dann werden sie mit den Klammern auf ein Handtuch gestellt

und mit einem weiteren abgedeckt. Am nächsten Tag entfernt man die Klammern und prüft, ob die Gläser verschlossen sind.

Der Kürbis sollte dann kühl und halbdunkel im Keller aufbewahrt werden. Er ist ca. 2 Jahre haltbar.

25.12. Nudelsuppe, Putenschnitzel, Pommes, Bohnen im Speckmantel, Kürbis süßsauer

26.12. 1400 g Chin. Schweinefleisch, Reis, Erbsen und Paprika-Gemüse, Eis

31.12. Frische Champignons in Rahm-Champignons-Soße, Rösties, Rote Grütze mit Eis

01.01. Baquette mit Kräuterbutter, Gegrillte Steaks, Kartoffeln, gr. Salat, Apfeltraum

Kräuterbutter (selbstgemacht)

250 g Sanella

1 Knoblauchzehe zerdrücken

45 g Kräuter, Petersilie, Schnittlauch

mit Salz, Pfeffer abschmecken

(In einer Alufolie eine Rolle formen und 1 Std. kalt stellen)

25.12. **Kaßler mit Ananas, Apfelsauerkraut und Kartoffelbrei, Mokka creme**

für 4 Personen

1 kg Kassler

1 Dose Ananas

1 TL Öl

Den Kassler etwas 6 cm tief einschneiden und in jeden Schnitt eine Ananasscheibe stecken. Ein großes Stück Alufolie ölen, das Fleisch daraufgeben, die Folie verschließen und in den Backofen geben. Bei mittlerer Hitze 2 Stunden braten.

Mokka creme

25 g Bohnenkaffee und 1/4 L Wasser, Kaffee herstellen und abkühlen lassen

1/8 L Milch dazugeben

50 g Zucker, 30 g Mondamin od. Gustin anrühren und den Milchkaffee damit binden
1/8 L Sahne steif schlagen und unterziehen
mit einigen Mokkabohnen verzieren.

Party: **Gekaufte Gulaschsuppe, Schweinebraten mit Ananas und Toastbrot, Straßburger Salat, gefüllte Tomaten, Soleier**

750 kg Schweinebraten, 2 Dosen Ananasscheiben, Mayonnaise, 7 TL gemahlene weiße Gelantine oder 8 Blatt Gelantine, Salz, Pfeffer

Die Bratenscheiben mit Pfeffer und Salz bestreuen. Dann mit einer Ananasscheibe belegen und mit geliertem Ananassaft überziehen. Mit Mayonnaise verzieren.

Ananassaft:

2 Tassen Ananassaft aus der Dose mit der eingeweichten und aufgelösten Gelantine vermischen und im Kühlschrank anstocken lassen. Wenn der Saft dicklich ist über die Bratenscheiben streichen.

außerdem noch: **Gefüllte Tomaten**

8 große Tomaten, 250 g gekochter Schinken, 1 kleine Dose Champignons, 1 Tube Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und die Tomate aushöhlen. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinken in feine Streifen, Champignons in Scheiben schneiden.

Mayonnaise mit den Schinkenstreifen und Champignons vermischen und mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Salat in die Tomaten füllen und diese auf Salatblättern anrichten.

Oder einfach die Tomaten mit Fleischsalat füllen.

Dann noch: **Straßburger Salat**

200 g Salami, 125 g Allgäuer Emmentaler, 3 hartgekochte Eier, 1 Zwiebel, 1 Gewürzgurke, Salz und Pfeffer, 1 TL gehackte Petersilie, 1 EL Essig, 3 EL Öl

Wurst, Käse, Zwiebel, Gurke klein schneiden und mit den zerdrückten, hartgekochten Eiern vermischen. Alle Zutaten mit Salz und Pfeffer, Öl und Essig und Petersilie vermischen und abschmecken.

Soleier

6-8 Eier hart kochen

600 ml Wasser und 30 g Salz kochen und abkühlen lassen und dann in ein verschließbares Gefäß füllen.

Die hartgekochten Eier abschälen und in die Sole legen. Das Gefäß schließen und 24 Std. in den Kühlschrank stellen. Erst dann sind die Soleier leicht salzig durchgezogen.

Silvester: **Grießsuppe, Neuenburger Fondue**

Grießsuppe

40 g Fett, erhitzen, 60 g Grieß darin rösten, 1 L Gemüsebrühe dazugeben, 30 Min. kochen, Petersilie hacken und dazugeben

Neuenburger Fondue

600 g Emmentaler (einen Hartkäse, Schweizer Greyerzer oder Emmentaler), 1 Knoblauchzehe, 4 EL Kirschwasser, 2 TL Speisestärke, frisch gemahlener Pfeffer, Muskat, 2 Stangenweißbrot, Weißwein

Den Käse mit einer Reibe grob zerkleinern. Das Caquelon, ist ein schwerer Steintopf mit Stiel, mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe kräftig ausreiben. Den Weißwein in den Fonduetopf geben und auf's Feuer setzen. Nach und nach den Käse hinzugeben und unter ständigem Umrühren schmelzen lassen. Jetzt die angerührte Speisestärke und das Kirschwasser untermischen. Ist die Masse zu dick geraten, wird sie mit etwas Wein verdünnt. Ist sie zu dünn, noch ein bisschen Käse oder angerührte Speisestärke untermischen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Fondue sehr heiß auf dem Rechaud servieren.

Das Brot sollte schon vorher in dominogroße Würfel geschnitten werden. Keine kalten Getränke zum Fondue reichen, sondern Tee oder Kaffee - das hält den Käse im Magen weich, sagt man. Man schlägt auch hier noch einen trockenen Weißwein vor.

Dazu kann man noch reichen:

Gemüse: Champignons aus der Dose, süßsaure Gurken, Mixed Pickles, Oliven, Spargelstücke,

Obst: Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Weintrauben

Wurst: Fleischwurst, Cocktailwürstchen

Fleisch: vorgebratene Gulaschstückchen oder gebratenes Geschnetzeltes
alles in kleine Teile schneiden.

Vanillekipferl

300 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Pck Vanillezucker, 3 Eigelb, 125 g geriebene Mandeln, 250 g Butter

Zum Einwickeln: mit Vanillezucker gewürzter Puderzucker

Das Mehl auf die Tischfläche geben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Zucker, Vanillezucker und Eigelb hineingeben und das Ganze zu einem dicken Brei verarbeiten. Nun die Mandeln und die in kleine Stückchen geschnittene Butter dazugeben. Dieser glatte Knetteig sollte etwa 30 Min. an einem kalten Ort ruhen. Danach eine Rolle formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden und diese zu Hörnchen oder - ganz wie man will - zu Brezeln formen. Im vorgeheizten Backofen wird auf einem leicht gefetteten Blech bei 180 Grad ca. 12-15 Min. gebacken. Man löst die Kipferl möglichst noch heiß vom Blech und wickelt sie in Vanille- mit Puderzucker.

Apfel-Pie

250 g Mehl, 150 g Butter, 1 Prise Salz, 5 EL Eiswasser, 750 g Äpfel, Saft und geriebene Schale einer Zitrone, 2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, je 1 Messerspitze Zimt und Ingwer, 2 TL Speisestärke, Zum Bestreichen: 100 g Puderzucker, Aprikosenmarmelade

Das Mehl mit der Butter, Salz und dem Eiswasser gut verkneten und sofort ausrollen, so dass eine größere und eine kleinere Teigplatte für eine Tortenform ausgeschnitten werden kann. Die Tortenform mit der größeren Teigplatte auslegen, die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Spalten schneiden. Diese mit der Zitronenschale und dem -saft, Zucker und Vanillezucker sowie dem Gewürz und der Stärke gut vermengen und den Teig gleichmäßig belegen. Nun alles mit der kleineren Teigplatte abdecken und den Teig an den Rändern fest zusammendrücken.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 40 Min. backen und den noch heißen Apfel-Pie mit Aprikosenmarmelade sowie dem in heißem Wasser gelösten Puderzucker bestreichen. Möglichst noch warm servieren.

Apfeltraum

reicht für 6 Personen

500 g Apfelkompott mit Apfelstückchen
1/2 P. Rumrosinen
1/2 TL Zimt
175 g Doppelrahm-Frischkäse
30 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g süße Sahne
12 St. Gewürzspekulatius

Apfelkompott mit Rumrosinen und den Zimt vermengen.

Dann Frischkäse und Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Sahne halbfest aufschlagen und unter die Frischkäsecreme heben. Den Spekulatius grob zerbröseln

Sechs Gläser bereitstellen und das Dessert wie folgt hineinschichten: Unter 1 EL Apfelmasse, dann 1 EL Creme und zuletzt 1 EL Brösel darübergerben. Diese Reihenfolge noch einmal wiederholen bis Kompott, Creme und Brösel verbraucht sind.

Das Dessert vor dem Servieren mind. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vanilleeis mit flambierten Schattenmorellen

Es ist immer wieder eine Attraktion, wenn als Höhepunkt der Abschluss eines Festmahles Eis mit flambierten Früchten gereicht wird. Am besten flambiert man in einer flambierfähigen Pfanne.

Niemals mit einem Streichholz anzünden, weil sich der Schwefelgeruch auf die Speisen übertragen könnte. Niemals in der Küche auf dem Herd flambieren. 5 cm höhere Flammen und ich hätte damals meine Küche in Brand gesteckt.

500 g entkernte Sauerkirschen, 1/8 L Kirschsafft, 60 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 3 cl Cognac, 30 g Speisestärke (Gustin), 4 Portionen Vanilleeis

Kirschen in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen, dann mit etwas Cognac aus der Flasche übergießen, zugedeckt 30 Min. stehen lassen. Zucker in der Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun werden lassen. Mit Kirschsafft ablöschen und den Zimt zufügen. Kräftig aufkochen, mit kalt angerührter Speisestärke binden. Dann die Kirschen dazugeben und erneut erhitzen. Zum Schluss wird das vorgewärmte Gläschen Cognac über den Kirschen verteilt und danach flambiert.

Aber nicht auf dem Herd unter der Dunstabzugshaube. Die Pfanne auf ein Stövchen auf dem Esstisch stellen und flambieren. Dann die Pfanne mit einem Deckel abdecken und die Flammen löschen.

Vanilleeis in Glasschälchen anrichten und mit den heißen, flambierten Kirschen übergießen.

o d e r lieber einen

Gewürzkaffee

Diesem Duft kann niemand widerstehen.

3/4 L Kaffee, 3 EL Zucker, 5 Nelken, 1 St. Zimt

8 cl Weinbrand, 1/8 L Sahne schlagen, Orangenschale

Kaffee zuckern, Nelken und Zimt dazu, ca. 3 Min. zugedeckt ziehen lassen. 2 cl Weinbrand je Glas mit Kaffee auffüllen, eine Sahnehaube aufsetzen mit Orangenschale garnieren und ein bisschen Orangenschale raspeln und auf die Schlagsahnehaube streuen.

Feuerzangenbowle

2 Flaschen Rotwein, 3 Orangen, 1 Zitrone, 3 Gewürznelken, 1/2 Flasche Rum 54 %, 1 Zuckerhut

Rotwein in den Kessel geben und die ausgepressten Orangen, die Zitrone sowie die Gewürznelken dazugeben. Fast zum Kochen bringen. Den Zuckerhut auf die Feuerzange legen und den Rum darüberträufeln und anzünden.

o d e r

2 Flaschen Weißwein, 1/2 Zitrone, 1 Orange, 2 Gewürznelken, 1 Stange Zimt, 1/2 Flasche trockener Sherry, 1/2 Flasche Arrak, 1 Zuckerhut

Zitrone und Orange auspressen und mit den Gewürznelken und dem Zimt in den Wein geben. Das Ganze fast bis zum Kochen bringen, dann den trockenen Sherry dazugießen. Den Zuckerhut auf die Feuerzange über den Kessel legen. Den Arrak auf den Zucker gießen und anzünden. So lange durch Nachgießen mit Arrak die Flamme erhalten, bis der ganze Zucker in den Wein geträufelt ist. Nun das Getränk mit einer Schöpfkelle in die vorgewärmten Punschgläser gießen.

Erst aus dem Kessel schöpfen, wenn die Flamme erloschen ist, sonst setzt man vielleicht, wie bei uns, Teile des Wohnzimmers unter Flammen, bis der Teppich und die Polstermöbel brennen.

...und zuletzt, wenn vom vielen Essen der Magen rebelliert, dann

Ingwerlikör

Ingwer wird in den Tropen angebaut, ist würzig scharf und dient nicht nur als Heilpflanze für den Magen, sondern auch als Würze für die verschiedensten Süßigkeiten. Aber, es lässt sich noch mehr damit machen. Ein sehr gut bekömmlicher und wohlschmeckender Likör, der ungemein lecker ist. Bittersüß wie so vieles im Leben.

60-90 g frischer Ingwer, 1 Flasche Cognac oder guter Weinbrand, 200 g Honig

Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden, funktioniert gut mit einem Gemüse-Würfel-Schneider. Hier kann man mit Leichtigkeit kleine Würfelchen schneiden, die anschließend auch in die Likörflasche kommen.

Dann werden die Ingwerwürfel mit Cognac übergossen und eine Woche in einem Suppentopf zugedeckt in der Küche stehen lassen. Öfter mal umrühren.

Nach einer Woche durch ein Sieb gießen. Die übrigbleibenden Ingwerwürfel mit Honig und 4 EL Wasser mischen, wieder in den Kochtopf geben und kräftig aufkochen und dann zugedeckt abkühlen lassen. Dann wieder zum Cognac geben und durchrühren.

Danach werden die Ingwerwürfel in die Likörflaschen (meist sind es zwei Stück) verteilt. Jetzt werden die Likörflaschen mit dem Likör aufgefüllt und fest verschlossen und noch einmal gut geschüttelt.

Nach einer gewissen Zeit, setzt sich der Sud ab und dann schüttelt man die Flasche erst vor der Entnahme eines Likörs auf. Der Likör lässt sich in einer verschlossenen Flasche unbegrenzt lagern. Doch, wenn erst einmal davon gekostet worden ist, dann wird es wohl nicht lange dauern, bis man die nächste Flasche kredenzen muss.

Und jetzt noch zu etwas Besonderem... dachte ich eben noch.

Wie lese ich nun ein altes, zum Teil verfärbtes, Rezept? Ein wirklich leckeres Roggenbrot mit selbstzubereitetem Sauerteig.

Da ich dieses Rezept dauernd in den Fingern hatte, weil ich für uns jahrelang das Brot selbstgebacken habe, ist dieses Rezept, wie so manches alte Kochbuch, nicht mehr gut zu gebrauchen. Hier brauche ich ein bisschen mehr Zeit.

Dieses Rezept stammt aus der Fernsehsendung "Die Hobbythek".

Das Rezept war einzigartig. 100te Male erprobt.