

Teil 4

Tipps einer Hausfrau



Gut zu wissen!

Tipps für den Küchenchef

- Herbst
- Ostfriesland
- Urlaub im Friesennerz

Käsekuchen

100 g Butter, 185 g Zucker, 1 1/2 TL Vanille, 4 Eier, 125 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 250 g Magerquark, 600 g Doppelrahm-Frischkäse, 500 g Kirschen, 1 geh. EL Gustin

Butter, 50 g Zucker und 1/2 TL Vanille cremig rühren. 1 Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zugeben, kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen. Kalt stellen.

3 Eier, 125 g Zucker und 1 TL Vanille gut schaumig schlagen. Quark und Frischkäse unterrühren. Creme in die Form, auf den kaltgestellten Teig, geben und verstreichen. Im vorgeheizten Backofen 175 ° Umluft ca. 45 Minuten backen. Mit einem Messer den Kuchen vom Rand der Kuchenform lösen und etwas auskühlen lassen.

Kirschen waschen und entsteinen. In einem Topf 5 Minuten kochen lassen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. Topf vom Herd nehmen und Stärke einrühren. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Kirschen auf dem fertigen Kuchen verteilen und servieren.

Gebratenes Rindfleisch

750 g Rindfleisch, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 40 g Fett, kleingeschnittenes Suppengemüse, 1/2 l Brühe, 3 EL saure Sahne

Rindfleisch salzen und pfeffern mit allen Geschmackszutaten in heißem Fett von allen Seiten anbraten. Mit Brühe auffüllen und 1 1/2-2 Stunden dünsten. Zuletzt die Sahne zufügen und kurz aufkochen, evtl. Soße mit Gustin andicken. (1 TL Gustin mit Wasser anrühren und dann in die Soße geben)

Urlaub

Ich überlege schon die ganze Zeit, ob wir wieder Urlaub in Ostfriesland machen sollten oder ob wir dieses Mal nach Rügen reisen. Urlaub im Norden ist immer klasse.

Das Fernweh nach Wind, Kühle und Meer. Ich habe mir noch nie eine Fernreise gegönnt, weil ich dieses Klima nicht mag.

Ich renne lieber im Friesennerz mit meiner Familie über die Inseln Ostfrieslands.

Das erste Traumziel, das ich heute ansteuere, ist meine Küche. Ich träume von Wind und Meer, während ich die Kartoffeln schäle. Dann gehe ich zu meinem Herd und träume von fremden Sehenswürdigkeiten. Dann geht meine Reise zum Schrank mit den Pfannen. In meine Pfanne gebe ich jetzt Schweinegeschnetzeltes, mit einem Dunst von Ostfriesland.

Das Rauschen meiner Abzugshaube erinnert mich an die langen Spaziergänge am Strand der ostfriesischen Inseln.

Diese Reisen haben einen Platz in meinem Herzen.

Man empfindet hier im Herzen den tiefsten Frieden.

Ich träume von kilometerweiten Spaziergängen im Watt. Wie wundervoll sich das unter meinen Füßen angefühlt hat.

Haselnußbusserl

4 Eier, 625 g geriebene Haselnüsse (evtl. geröstet), 500 g Farinzucker, 1 P. Vanillezucker. Zum Verzieren: einige halbierte Haselnüsse.

Eier und Zucker 1 Stunde schaumig rühren (*Ich weiß nicht, wie mein Mann das durchgehalten hat*)

die geriebenen Haselnüsse daruntermengen, mit feuchten Händen aus der Masse gleichmäßige Kugel formen und auf kleine, runde Oblaten setzen. Mit einer halbierten Haselnuss verzieren und bei Mittelhitze backen. (*Mein Mann hat sich 155 ° Umluft, ca. 25 Min. notiert.*)

Nach dem Erkalten die Busserl nach Belieben mit Schokoladenglasur überziehen.

Jetzt, wo sich wieder die Herbstsonne in den Bächen spiegelt, sage ich okay, und beginne wieder neue Rezepte in meinen Kochbüchern zu suchen. Außerdem ist der Herbst meine Lieblings-Jahreszeit.