

Kochrezepte

Bauernspieße

Zutaten

- 400 g Hühnerbrüste
- 16 Backpflaume(n)
- 8 Scheibe/n Speck, z. B. Panchetta oder Bacon
- 500 g Joghurt, griechischer, 10 % Fett
- 1 Bund Minze
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 Chilischote(n)
- etwas Honig
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Schuss Zitronensaft

Zubereitung Jede Hühnerbrust in ca. 5 Stücke schneiden. Die Pflaumen einweichen und dann mit je einer halben Scheibe Speck umwickeln. Abwechselnd auf Spieße stecken (Huhn, Pflaume, Huhn...) und von jeder Seite auf Holzkohle grillen. Dazu eine Joghurtsauce. Dafür den Joghurt mit den übrigen Zutaten glatt rühren und durchziehen lassen. Ihr könnt natürlich auch andere Kräuter als Minze nehmen, oder den Chili weglassen, oder mehr nehmen, oder was Ihr wollt.

Stockbrot "Volk"

Zutaten (für ca. 40stk)

- 1 kg Mehl
- 500 ml Milch
- 200 g Butter, weiche
- 2 Pck. Backpulver
- 1 EL Salz, gehäuft
- 1 TL Zucker, gehäuft
- n. B. Thymian und Rosmarin

Zubereitung Das Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker und den fein gehackten Gewürzen mischen, die weiche Butter dazugeben und gut untermischen. Als letztes die Milch beigeben und alles gut kneten, bis sich ein feiner Teig bildet. Dünne Rollen (weniger ist mehr!) auf Haselnussstecken rollen und über die Glut halten.

Stockbrot "Adel"

Zutaten (für ca. 40stk)

- 1 kg Mehl

- 2 Pck. Backpulver
- 4 Zwiebel(n), gewürfelt
- 200 g Schweineschmalz
- 1 EL Salz, gehäuft
- 1 TL Zucker, gehäuft
- 400 ml Milch
- 250 g Speckwürfel
- 1 Prise(n)Kümmel, ganz

Zubereitung Für den gehoberen Geschmack Zwiebel, Schweineschmalz und Speck in ein Pfanne geben und bei niedriger Hitze 45 - 60 min köcheln lassen, der Speck soll weich bleiben, die Zwiebeln sich goldgelb verfärben. Danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker und Kümmel mischen. Die Schweineschmalzmischung dazugeben und alles gut kneten. Zuletzt die Milch dazugeben - die angegebene Menge ist die maximale Menge, es kann sein dass etwas weniger benötigt wird, deshalb die Milch nach und nach dazugeben und kneten, kneten, kneten. Dünne Rollen auf Haselnusstecken wickeln und über die Glut halten.

Linseneintopf

Zutaten (ca. 5 Portionen)

- 500 g Pardinalinsen
- 4 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 2 Stangen Porree
- 100 g Tomatenmark
- 1 Gemüsesuppenwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 200 mL Essig (Balsamico Bianco)
- Olivenöl
- Zucker, Pfeffer, Salz, Bohnenkraut, Oregano und ggf. Petersilie

Zubereitung Die Zwiebeln klein würfeln und im Olivenöl anbraten. Die Karotten und den Porree waschen und klein schneiden und mit den Zwiebeln noch ganz kurz anbraten. Die Linsen in den Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis die Zutaten bedeckt sind und den Essig hinzu geben. Mit klein gehacktem Knoblauch, Tomatenmark und einem Suppenwürfel würzen. Der Eintopf wird gekocht, bis die Linsen weich sind und ggf. immer mal Wasser angegossen, um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen. Zum Abschluss mit Zucker und den Gewürzen abschmecken. Optional kann man noch Speck anrösten und zusätzlich anbieten.

Biersuppe

Zutaten

- 1/2 l Weizenbier
- 1/2 l Milch
- 1/2 l Wasser
- 2 TL Mehl

- Salz (und andere Gewürze nach Wahl)
- Zimt
- 1 Eidotter

Zubereitung Bier und Wasser in einen Topf schütten und zum kochen bringen. Dann das Mehl und die Milch unter ständigem Rühren dazugeben und nicht aufhören zu rühren. Wenn die Suppe gerinnt hast du etwas falsch gemacht. Dann das Salz, den Zimt und den Eidotter hinzugeben. Noch etwas ziehen lassen (evtl. noch etwas nachrühren) und mit Schwarzbrot servieren. Diese Suppe lässt einen müde werden und gut schlafen :)

Honigzwiebeln

Zutaten

- 1 große Zwiebel (oder 2 kleine) pro Person
- Gemüsesuppe
- Honig
- heimische Kräuter

Zubereitung Die Zwiebeln halbieren und in ca. 1cm dicke streifen schneiden. In Fett glasig andünsten und mit Honig und Suppe zu gleichen Teilen aufgießen, sodass die Zwiebeln gerade bedeckt sind. Mit den Kräutern würzen. Sobald die Zwiebeln „al dente“ sind ist das Gericht fertig. Schmeckt hervorragend in Kombination mit dem Stockbrot. Anstatt des Honigs und der Suppe kann man auch Met nehmen - gewöhnungsbedürftig, aber mir schmeckt es.

Würzöle

Zum Einlegen/marinieren von Fleisch das gut gegart, gebraten oder gegrillt werden soll. Sie geben Geschmack und das Fleisch verbrennt nicht so leicht. Im Kühlschrank sind die sauberen Reste bis zu 2 Monate haltbar. Bei der Menge des Basisöls also darauf achten wie viel man letztlich wirklich braucht.

Basisöl

Als Basisöl für die Würzöle immer ein hoch erhitzbares Pflanzenöl verwenden. Am Besten geeignet sind Sonnenblumenöl, Erdnussöl (wird leicht ranzig!) oder Distelöl.

Knoblauchöl

Zutaten

- 1/2 l Basisöl
- 1 Knoblauchknolle

Zubereitung Den Knoblauch schälen und klein hacken, die Würfelchen ins Öl geben und 1 Woche stehen lassen. Fertig!

Chilliöl

Zutaten

- 1/2 l Basisöl
- 10 Chilischoten (Habaneros)

Zubereitung Die Chilischoten sauber waschen und kleinschneiden, braune Stellen und die Stengel wegwerfen, eventuell die Kerne entfernen (je nachdem wie scharf man es mag). In Etwas Öl andünsten und solange sanft braten bis eine breiige Masse entsteht, nicht zu stark erhitzen, weil sonst das Capsicin unter der Hitze zerfällt. In eine Flasche füllen und mit dem restlichen Öl auffüllen. ! Woche ziehen lassen.

Kräuteröl

Zutaten

- 1/2 l Basisöl
- Rosmarin, Estragon, Thymian, Bohnenkraut, Majoran, Beifuss, Oregano (jeweils 1 Bund)

Zubereitung Alle Kräuter hacken und sofort ins Öl geben. Etwa 1 Woche warm stellen und dann die Grillsachen mit der Kräuter-Ölpaste einstreichen.

From:

<http://www.zweikaiser.at/> - **Elasura & Lindland Wiki**

Permanent link:

<http://www.zweikaiser.at/doku.php?id=elasura:spielwelt:kochrezepte>

Last update: **2020/08/29 17:56**

