

KOCHBUCH
MELLENDORF



Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist Lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2022 Köche-Nord.de

Vorwort:

Zu diesem Kochbuch wurde Köche-Nord.de vom Gasthaus Stucke inspiriert und möchte damit für gute Küche aus Mellendorf (Wedemark/Raum Hannover) werben!

Das Gasthaus Stucke in Mellendorf ist eines der ältesten, wenn nicht das älteste bestehende Gasthaus in der Wedemark. Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1624, in dem das Haus erstmals als „Krug“ bezeichnet wurde. Seit dem Jahr 1744, als ein Hans Cord Stucke eingeheiratet hat, trägt die Gaststätte ununterbrochen diesen Namen.

Freundliche Grüße
Marcus Petersen-Clausen
von Köche-Nord.de

unbezahlte Werbung:



Inhalt:

Feines zu Beginn (Vorspeisen) Seite 4

Suppen (löffelweise delikat) Seite 11

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte Seite 17

Hauptspeisen Seite 26

Drinks von Köche-Nord.de Seite 40

alkoholfreie Drinks von Köche-Nord.de Seite 43

unbezahlte Werbung:



Feines zu Beginn (Vorspeisen)

Kleiner bunter Salatteller mit Feta-Käse und Joghurtdressing

Menge: 4 Portionen

1 Kopf	Friséesalat oder Eisberg- oder Romanasalat
2	Paprikaschoten, rot
250 Gramm	Cocktailtomaten
½	Salatgurke
1 Paket	Feta-Käse
1 Becher	Naturjoghurt
1 Teelöffel	Zucker
3 Esslöffel	Essig (Himbeeressig)
2 Esslöffel	Speiseöl (Walnussöl)
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Bündel	Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch, Estragon)

Halbieren Sie die Paprikaschoten, entfernen Sie denn Strunk, die Kerne und die weißen Scheidenwände und waschen Sie dann alle Zutaten gründlich ab. Danach schneiden Sie bitte die Paprikaschoten und den Feta-Käse jeweils in Würfel und halbieren die Tomaten. Die Salatgurke halbieren Sie bitte ebenfalls und schneiden sie anschließend in Scheiben.

Nun geben Sie den Joghurt in eine Schüssel und fügen den Essig und das Speiseöl hinzu. Danach hacken Sie die Salatkräuter klein und rühren sie unter. Abgeschmeckt wird das Ganze mit dem Zucker, dem Jodsalz und dem Pfeffer.

Jetzt schneiden Sie den Salat klein und vermengen ihn mit der Paprika, den Tomaten, den Gurkenscheiben und dem Feta-Käse. Das Dressing geben Sie danach bitte darüber und vermengen alles vorsichtig miteinander.

Der Salat schmeckt übrigens gut frisch und passt im Sommer vor so gut wie allem Gegrilltem.

Arbeitszeit: etwa 40 Minuten

Feines zu Beginn (Vorspeisen)

Feldsalat mit Trauben, gehobeltem Tete de Moine und Nüssen sowie Datteln

Menge: 2 Portionen

500 Gramm	Feldsalat
7	Datteln
10	Walnüsse unbehandelt, ungesalzen
10	Weintrauben, möglichst kernlos
100 Gramm	gehobelter Tete de Moine

Für das Dressing:

1	Schalotte
3 Esslöffel	Olivenöl oder Walnussöl
3 Esslöffel	Balsamico, heller
1 Esslöffel	flüssiger Bienenhonig

etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle

Für das Dressing verrühren Sie den Essig, das Speiseöl, das Jodsalz, den Pfeffer und den Honig gut in einer Schüssel. Bei festem Honig vermengen Sie das Ganze bitte sehr gut. Dann schneiden Sie die abgezogene Schalotte fein und mengen sie unter.

Danach schneiden Sie die Datteln klein, vierteln sie, entsteinen sie gegebenenfalls und geben die Dattel mit in die Schüssel. Jetzt brechen Sie die Walnüsse klein und geben sie auch dazu. Den gehobelten Tete de Moine geben Sie bitte ebenfalls dazu. Anschließend vierteln oder halbieren Sie die Trauben und geben Sie mit in die Schüssel. Dann waschen Sie den Feldsalat, lassen ihn in einem Sieb gut abtropfen, geben ihn als letztes dazu und vermischen den Salat gut mit dem Dressing.

Ein Hinweis:

Alle Mengenangaben sind leider nur ungefähr und zur Orientierung gedacht. Einzelne Zutaten, wie zum Beispiel den Tete de Moine, können Sie auch weggelassen oder durch andere Zutaten ersetzen.

Feines zu Beginn (Vorspeisen)

Feldsalat und Rucola mit gebackenen Knuspergarnelen

Menge: 2 Portionen

70 Gramm	Feldsalat
70 Gramm	Rucola
12	Cocktailtomaten
4	Champignons
2 Esslöffel	Mehl
30 Gramm	Pinienkerne
20 Gramm	Parmesan, gehobelt
30 Gramm	Pesto verde
1 Paket	Garnelenschwänze (Tiefkühl)
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
1	Knoblauchzehe

Waschen Sie den Rucola und den Feldsalat vorsichtig, lassen Sie die Salatsorten in einen Sieb abtropfen und füllen Sie sie in eine Schale.

Dann putzen Sie die Champignons: Pilze sind sehr heikel mit Wasser, sie saugen es auf und dann haben Sie nur Wassergeschmack. Deshalb sollten Sie die Pilze auch nie ins Wasser legen. Stattdessen lösen Sie bitte zwei Esslöffel Mehl in einer Schüssel Wasser auf und waschen die Pilze darin etwa 1 - 2 Minuten. Das Mehl wirkt wie Schmirgelpapier und die Pilze nehmen so kaum Wasser auf. Nun schneiden Sie die Champignons bitte in dünne Streifen.

Danach waschen Sie die Cocktailtomaten, halbieren oder dritteln sie und mischen sie zusammen mit den geschnittenen Champignons in den Salat.

Anschließend rösten Sie die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett, bis sie leicht braun sind und verteilen sie über dem Salat. Dann geben Sie die Garnelen tiefgekühlt in die Pfanne und braten sie. Gewürzt werden die Garnelen mit Jodsalz, Pfeffer und dem Knoblauch.

Während die die Garnelen braten, geben Sie bitte das Pesto über den Salat und vermengen alles ordentlich miteinander. Zum Schluss geben Sie die gebratenen Garnelen über den Salat, verziehen ihn mit dem gehobelten Parmesan und richten dann an.

Feines zu Beginn (Vorspeisen)

Vitello tonnato - gebratene Kalbshüftscheiben mit Thunfischsauce, Sardellenfilets und Karpfen

Menge: 3 Portionen

300 Gramm	Kalbfleisch aus der Nuss
½ Stangen	Staudensellerie
½	Möhren
1	Zitronen, unbehandelt
0,4 Liter	Weißwein, trocken (oder hellen Traubensaft)
eventuell	Wasser
1 Esslöffel	Weißweinessig
1 ½	Sardellenfilets, eingelegte
½ Dose	Thunfisch im eigenen Saft (150 Gramm)
1	Eigelb (Größe M)
75 Milliliter	Speiseöl, neutrales (zum Beispiel Sonnenblumenöl)
oder 50 Milliliter	Olivenöl, kalt gepresst
½ Glas	Kapern (kleines Glas)
½	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
nach Belieben	Blattsalat
nach Belieben	Weißbrot oder Vollkorn-Toastbrot

Außerdem:

etwas Alufolie

Legen Sie die Kalbsnuss in einen kleinen Topf und gießen Sie den Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, den hellen Traubensaft) an. Die geputzte Selleriestange, die geputzten Möhre und die halbe Zwiebel zerteilen Sie jetzt bitte grob und geben sie zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Gewürznelken hinzu. Alles sollte möglichst bedeckt sein, bei Bedarf können Sie es mit Wasser aufgießen. Dann lassen Sie das Ganze bitte mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt etwa 24 Stunden (am besten im Kühlschrank) marinieren.

Feines zu Beginn (Vorspeisen)

Vitello tonnato - Fortsetzung

Nach der Marinierzeit bringen alles zum Kochen, geben 1 Teelöffel Jodsalz hinzu, und lassen es ohne Deckel auf bei niedriger Hitzezufuhr etwa 60 Minuten ganz leicht siedend ziehen. Danach wickeln Sie das Fleisch in Alufolie und lassen es im Kühlschrank abkühlen, das Kochwasser bewahren Sie bitte auf. Das können Sie übrigens schon einen Tag zuvor machen.

Nun lassen Sie den Thunfisch abtropfen und pürieren ihn zusammen mit den Sardellenfilets, dem Eigelb, 2 Esslöffel Kapern, dem Saft einer halben Zitrone und 2 Esslöffel Weißweinessig im Mixer fein. Danach lassen Sie das Speiseöl und etwa 2 Esslöffel des Kochwassers nach und nach einfließen. Dann rühren Sie alles zu einer sämigen Soße und schmecken es mit Jodsalz und Pfeffer ab. Jetzt stellen Sie die Zutaten bitte bis zum Anrichten kalt.

Das Kalbfleisch schneiden Sie in sehr dünne Scheiben auf, legen es auf einen Teller und geben die Thunfisch-Soße darüber. Zum Schluss garnieren Sie das Gericht mit Blattsalat und ein paar Zitronenscheiben und streuen einige Kapern darüber.

Arbeitszeit: etwa 35 Minuten

Ruhezeit: etwa 24 Stunden

Kochzeit: etwa 90 Minuten

Feines zu Beginn (Vorspeisen)

Caesar Salat mit gebratenem Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Croutons

Menge: 4 Portionen

140 Gramm	Baby-Romanasalat
4	dünne Speckstreifen
2 Scheiben	Vollkornbrot
2 kleine	Hähnchenfilets (500g)
1 Esslöffel	Speiseöl
nach Belieben	Parmesan

Dressing-Zutaten

1 Esslöffel	Knoblauchpaste
1 Esslöffel	Dijon Senf
2 Esslöffel	Zitronensaft
2 Esslöffel	Worcestershiresoße
2 Esslöffel	Olivenöl
Anchovisfilet (optional)	

Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dem Esslöffel Speiseöl und braten Sie dann die Hähnchenbrust bis sie durch und außen schön golden ist. Danach lassen Sie das Fleisch kurz ruhen. Nach der Ruhezeit würzen Sie es bitte mit Pfeffer und schneiden es nach etwa 5-6 Minuten in Scheiben. Das gewürfelte Vollkornbrot braten Sie jetzt in der gleichen Pfanne bis es goldbraun ist. Dann braten Sie die Speckstreifen und schneiden sie in Stücke.

Für das Dressing geben Sie anschließend alle Dressing-Zutaten in einen Mixer und mixen sie bis sie gut vermischt sind.

Danach geben Sie den gewaschenen und abgetropften Baby-Romanasalat, die Speckstücke und das Dressing in eine große Salatschüssel und vermischen sie leicht.

Zum Schluss platzieren Sie alles auf einem vorgewärmten Teller und verteilen den gehobelten Parmesan und die Croutons darauf. Außerdem platzieren Sie die Hähnchenbrust auf dem Salat platzieren und servieren das Gericht danach.

Feines zu Beginn (Vorspeisen)

Rote Bete-Carpaccio mit Walnüssen

Menge: 2 Portionen

½ Paket	Rote Bete, vorgegart
1 Zehen	Knoblauch
2 Esslöffel	Walnusskerne, gehackt
1 Esslöffel	Petersilie, gehackt
nach Belieben	Jodsalz
nach Belieben	Pfeffer frisch aus der Mühle
nach Belieben	Balsamico
nach Belieben	Olivenöl

Stellen Sie zunächst zwei große Teller oder Servierplatten bereit.

Dann nehmen Sie, am besten mit Einmalhandschuhen, die Rote Bete aus der Packung und schneiden sie mit einem Hobel in dünne Scheiben.

Danach hacken Sie die Walnusskerne, spülen die Petersilie ab, schütteln sie kurz trocken, zupfen die Blätter der Petersilie von den Stielen und hacken sie klein. Dann schälen Sie den Knoblauch und schneiden ihn in feine Würfel.

Nun legen Sie die Rote Bete-Scheiben schön auf den Tellern aus, würzen sie mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle und beträufeln sie dann mit Balsamico und dem Olivenöl. Den Knoblauch, die Walnüsse und die gehackte Petersilie streuen Sie zum Schluss über das Carpaccio.

Suppen (löffelweise delikat)

Feine Kartoffelsuppe mit Kartoffelcroûtons und Baconaroma

Menge: 2 Portionen

25 Gramm	Schalotten
15 Gramm	Butter
100 Gramm	Kartoffeln
250 Milliliter	Gemüsebrühe
150 Milliliter	Sahne / Milch
25 Gramm	saure Sahne
etwas	Jodsalz
etwas	Muskat

Für das Topping:

2 Scheiben	Bacon
½	Kartoffel
etwas	Speiseöl, zum Braten
etwas	Schnittlauch, fein geschnitten für die Dekoration

Außerdem:

etwas Küchentrepp

Schneiden Sie die Schalotten klein und braten Sie sie in zerlassener Butter in einem Topf an. Dann schälen Sie die Kartoffeln, schneiden sie in Würfel und geben die Kartoffelwürfel mit in den Topf. Danach füllen Sie alles mit der Gemüsebrühe auf. Nun kochen Sie die Zutaten so lange, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend fügen Sie die Sahne und die saure Sahne hinzu und pürieren alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein. Abgeschmeckt wird das Ganze jetzt mit Jodsalz und Muskat.

Den Bacon braten Sie bitte in der Pfanne kross oder, besser, backen ihn im Backofen bei 160 Grad Celsius (Umluft) etwa 10 Minuten.

Dann putzen Sie die Kartoffel für die Einlage und schneiden sie in kleine Würfel. Danach braten Sie die Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit etwas Speiseöl goldgelb. Nach dem Braten legen Sie die Würfel bitte auf dem Küchentrepp trocken und würzen sie mit Jodsalz.

Zum Anrichten:

Geben Sie Suppe auf einen tiefen vorgewärmten Teller, bröseln Sie den Speck darüber, fügen Sie die Kartoffel-Croûtons hinzu und dekorieren Sie das Gericht mit abgespülten und in Röllchen geschnittenen Schnittlauch.

Suppen (löffelweise delikat)

Kürbiscremesuppe mit Sahne-Haube und Kernöl

Menge: 3 Portionen

375 Gramm	Kürbisfleisch (zum Beispiel Early Butternut)
1	Möhre
½	Kartoffel
½	Zwiebel
1 Esslöffel	Speiseöl
25 Gramm	Suppengemüse, Tiefkühl
½ Liter	Gemüsebrühe
100 Gramm	Schlagsahne
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer,
etwas	Saft von 1/2 Zitrone
etwas	Muskat
15 Gramm	Kürbiskerne, geschälte
3 Teelöffel	Öl (Kürbiskernöl)
etwas	braunen Zucker

Schälen Sie den Kürbis und schneiden Sie ihn grob in Würfel. Dann putzen und spülen Sie die Möhren und die Kartoffel ab und schneiden die Zutaten mit der abgezogenen Zwiebel in Würfel.

Danach rösten Sie das Gemüse in Speiseöl in einem Topf an, geben das Suppengrün hinzu, dünsten alles an und löschen es mit der Gemüsebrühe ab. Danach lassen Sie alles etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitzezufuhr kochen bis der Kürbis schön weich ist. Nun pürieren Sie das Gemüse fein, geben die Sahne dazu und lassen das Ganze aufkochen.

Abgeschmeckt wird die Suppe mit Jodsalz, dem Pfeffer, dem Zucker, etwas Zitronensaft und Muskat. Jetzt verteilen Sie die Suppe in tiefe vorgewärmte Teller, geben zum Schluss die geschlagene Sahne auf die Suppe, beträufeln sie mit je 1 Teelöffel Kürbiskernöl und bestreuen sie dann noch mit den angerösteten Kürbiskernen.

Suppen (löffelweise delikat)

Cremige Rote Bete-Möhren-Suppe mit Fladenbrot und Kräuterbutter

Menge: 2 Portionen

300 Gramm	Rote Bete, geschält 400 Gramm '(etwa)
150 Gramm	Möhren
½ mittel-große	Zwiebel, weiß
1 Esslöffel	Speiseöl
½ Liter	Gemüsebrühe
2 ½	Kartoffeln
½ Stücke	Sellerie, klein geschnitten
etwas	Meerrettich, geriebenen ODER: Meerrettich, aus dem Glas
etwas	Pfeffer, weißer
etwas	Jodsalz

Putzen Sie die Rote Bete und die Möhren ab und schneiden Sie beides in kleine Stücke. Dann schälen Sie die Kartoffeln, schneiden sie in kleine Würfel, ziehen die Zwiebel ab und schneiden sie ebenfalls in Würfel.

Nun braten Sie die Zwiebeln in Speiseöl in einem Topf die Zwiebel an und geben etwas Sellerie dazu. Dann fügen Sie bitte das klein geschnittene Gemüse hinzu und schwitzen es etwas an. Das Ganze gießen Sie jetzt mit der Gemüsebrühe auf und garen es. Wenn Sie möchten, können Sie die Suppe auch noch pürieren. Abgeschmeckt wird das Gericht zum Schluss mit den Gewürzen.

Unser Tipp:

Sie sollten mit dem frischem Meerrettich vorsichtig sein. Der Sahne-Meerrettich aus dem Glas ist weniger intensiv. Wenn Sie keinen Meerrettich mögen, können Sie diesen auch weglassen.

Als Beilage empfehlen wir ein Stück Fladenbrot mit Kräuterbutter.

Suppen (löffelweise delikat)

Stuckes Hochzeitsuppe

Menge: 8 Portionen

½	Huhn (Suppenhuhn)
250 Gramm	Suppenfleisch (Rind) zum Kochen
½	Knochen (Suppenknochen)
½ Stangen	Lauch, in 4 Stücke geschnittener
75 Gramm	Sellerie am Stück
75 Gramm	Möhren, halbierte
1	Zwiebel, nur geschält
½ Wurzel	Petersilie, ganz
1 ½	Lorbeerblätter
4	Nelken
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
¼	Blumenkohl, in sehr kleine Röschen geschnittener
100 Gramm	Möhren, in Scheiben geschnittene
100 Gramm	Erbsen, frisch oder Tiefkühl
½ Stange	Lauch/Poree, in Scheiben geschnittener
175 Gramm	Spargel, gestückelter
250 Gramm	Mett (Thüringer Art)
½	Ei (Größe M)
etwas	Paniermehl oder Pankomehl
¼ Liter	Milch
4	Eier (Größe M)
etwas	Muskat
1 Bund	Petersilie, frische, gehackte
½ Beutel	Nudeln (Suppennudeln)
2 ½ Liter	Wasser
eventuell	Eiweiß (3 Eiweiß) zum Klären der Suppe bei Bedarf

Kochen Sie aus dem Huhn, dem Rindfleisch, dem Knochen, den Lauchstücken, Selleriestücken und den Möhrenstücken, der Petersilienwurzel, den zwei Zwiebeln, sowie den Lorbeerblättern, den Nelken, und dem Pfeffer am Vorabend eine schöne Brühe mit etwa 4-5 Liter Wasser.

Dazu setzen Sie das Fleisch mit kaltem Wasser an (das Rindfleisch trübt die Brühe nämlich in heißem Wasser). Sobald das Ganze kocht, reduzieren Sie die Hitzezufuhr und geben erst jetzt das Jodsalz hinzu. Die Brühe kochen Sie dann in etwa 4 Stunden langsam bei mittlerer Hitzezufuhr und schöpfen den Schaum zwischendurch mit einer Schaumkelle ab.

Suppen (löffelweise delikat)

Stuckes Hochzeitsuppe - Fortsetzung:

Das Fleisch können Sie nach dem Auskochen anderweitig verwenden (zum Beispiel für einen Auflauf, ein Ragout, ein Frikassee und so weiter). Das Gemüse entsorgen Sie bitte oder essen es mit etwas Zitronensaft.

Danach lassen Sie die Hühnerbrühe erkalten und schöpfen mit einer Schaumkelle das Fett ab. Dann geben Sie die Brühe durch ein Sieb. Falls sie anschließend nicht klar ist, mit klären Sie die Brühe noch mit Eiweiß: Dazu erhitzen Sie die Brühe wieder und geben vorsichtig 2 bis 3 Eiweiß in die Brühe – es darf nicht kochen, das Eiweiß sammelt die Schwebepartikel aus der Brühe. Dann entsorgen Sie das Eiweiß und schmecken die Brühe mit den Gewürzen ab.

Für die Einlage verkneten Sie nun das Thüringer Mett, den Pfeffer, das Jodsalz, 1 Ei sowie das Paniermehl (oder das Pankomehl) und formen aus dem Fleischteig sehr kleine Fleischklößchen. Diese kochen Sie bitte in einem extra Topf Wasser. Dann reduzieren Sie die Hitzezufuhr und lassen die Fleischbällchen darin ziehen, bis sie an der Oberfläche schwimmen - dann sind sie gar. Nehmen Sie die Bällchen jetzt mit einer Schaumkelle aus dem Wasser und stellen Sie sie beiseite.

Dann verquirlen Sie 8 Eier, die Vollmilch, das Jodsalz und etwas Muskat in einer Schüssel. Das Gemisch geben Sie nun in einen Gefrierbeutel oder eine gebutterte Form (eine Glas- oder eine Porzellanschale) und lassen sie in einem Wasserbad gar ziehen. Dies dauert etwa 30-40 Minuten, dann ist der Eierstich schnittfest. Schneiden Sie den Eierstich danach in kleine Würfel und stellen Sie ihn auch beiseite.

Die Blumenkohlröschen, die Möhrenscheiben, die Spargelstücke und die Erbsen kochen Sie dann bissfest in einem extra Topf - jede Gemüsesorte einzeln für sich, weil die Möhren sonst den Rest färben. Die Lauchscheiben blanchieren bitte Sie kurz in kochendem Wasser.

Anschließend lassen Sie die Suppennudeln kurz in Salzwasser (nicht in die Brühe, sie macht sie wieder trüb) garen und gießen die Nudeln dann ab.

Die einzelnen Zutaten geben Sie jetzt zusammen in die heiße Geflügelbrühe. Nun dürfen Sie die Brühe bitte nicht mehr kochen, geben die abgespülte, frisch gehackte Petersilie dazu und servieren das Gericht sofort.

Unser Tipp:

Sie können auch Tiefkühlgemüse verwenden (aber bitte keine Dosen!).

Besondere Anlässe erfordern manchmal auch ein besonderes Essen.

Ob zum Kennenlernen oder zum Hochzeitstag, zur „Frage aller Fragen“ oder zu einem freudigen Ereignis – ob als romantisches Dinner zu zweit, als Möglichkeit einmal auf andere Weise Danke zu sagen...

...oder einfach nur, um mit den liebsten Menschen, die man kennt, in fröhlicher Runde eine kulinarische Besonderheit zu erleben.

Für diese besonderen Anlässe (schon ab 2 Personen) gestalten wir für Sie persönliche Menüs ab drei Gänge. Sie bestimmen lediglich den Preisrahmen, und wir werden kreativ und kümmern uns darum, dass dieses Menü für Sie eine echte Überraschung und für alle Ihre Gäste lange in guter Erinnerung bleiben wird.



Kontakt

Gasthaus Stucke
Wedemarkstr. 34
30900 Wedemark - Mellendorf

Telefon: 0 51 30 / 34 05
Telefax: 0 51 30 / 58 25 74

e-Mail: [meine_anfrage @ gasthaus-stucke.de](mailto:meine_anfrage@gasthaus-stucke.de)
(Tischreservierungen bitte nur telefonisch)

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Vegane Spinat-"Ricotta"-Ravioli mit Pinien- und Cashewkernen sowie Tomatenpesto

Für die Spinat-"Ricotta" Ravioli:

Für den Teig:

200 Gramm	Mehl oder Grieß
¼ Teelöffel	Jodsalz
62 ½ Milliliter	Wasser, lauwarmes
½ Esslöffel	Essig, veganer
2 ½ Esslöffel	Speiseöl

Für die Füllung:

250 Gramm	Blattspinat, frischer
1 Zehen	Knoblauch
1 Esslöffel	Hefeflocken
½ Teelöffel	Gemüsebrühe, instant, vegan
nach Belieben	Zitronensaft (max. von 1/2 Zitrone)
2 ½ Esslöffel	Wasser
½ Esslöffel	Speiseöl
1 Esslöffel	Sojadrink, natur

Außerdem:

Salzwasser

Vermischen Sie die Zutaten für den Teig in einer Schüssel gut miteinander. Danach kneten Sie den Teig durch, bis er glatt und gleichmäßig ist und auch nicht mehr klebt. Den Teig lassen Sie jetzt für etwa 25 Minuten mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort ruhen. Nach der Ruhezeit schneiden Sie 6 gleichmäßige Stücke ab und wellen diese zu dünnen, länglichen Teigfladen aus.

Dann erhitzen Sie in einem ausreichend großen Topf das Speiseöl und schwitzen den Spinat darin an. Die restlichen Zutaten (den Knoblauch, die Hefeflocken, die Gemüsebrühe, den Zitronensaft, das Wasser und den Sojadrink) pürieren Sie jetzt für die Füllung in einem Mixer zu einer schön glatten Masse und rühren sie anschließend unter den Spinat. Danach lassen Sie das Ganze bitte noch etwas köcheln, bis sich der Spinat und der "Ricotta" schön vermischt haben.

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Vegane Spinat-"Ricotta"-Ravioli - Fortsetzung:

Jetzt verteilen Sie jeweils 1 Esslöffel Füllung auf den Teig-Fladen. Außen herum lassen Sie bitte genug Platz, um schöne Ravioli formen zu können. Die Ravioli schneiden Sie dann kreisrund aus und formen halbmondförmige Täschchen. Die eingeschlagenen Ränder drücken Sie danach mit den Zinken einer Gabel zusammen.

Zum Schluss kochen Sie die Ravioli für etwa 5-6 Minuten in viel Salzwasser (wir nehmen immer wegen des Geschmacks 1 Esslöffel Gemüsebrühe) gar.

Als Beilage empfehlen wir eine einfache Tomatensoße.

Arbeitszeit: etwa 60 Minuten

Ruhezeit: etwa 25 Minuten

Kochzeit: etwa 5 Minuten

Für das Tomatenpesto

Menge: 1 Portion

200 Gramm	Tomaten, getrocknete
5 Esslöffel	Balsamico
750 Milliliter	Wasser
2	Knoblauchzehen
70 Gramm	Pinienkerne
60 Gramm	Cashewkernen
100 Milliliter	Olivenöl, kalt gepresst
etwas	Oregano

Kochen Sie die getrockneten Tomaten mit Wasser und Balsamico in einem Topf weich. Dann lassen Sie sie in einem Sieb abtropfen, schneiden sie etwas klein und geben die Tomaten in ein hohes Gefäß. Danach schälen Sie bitte die Knoblauchzehen und geben sie zu den Tomaten. Das Ganze pürieren Sie nun mit dem Zauberstab.

Dann rösten Sie die Pinienkerne und die Cashewkerne ohne Öl in einer Pfanne leicht an und geben sie zu den Tomaten. Jetzt füllen Sie alles mit dem Olivenöl auf und pürieren es noch mal, bis eine schön dicke Masse entsteht. Zum Schluss wird das Pesto mit Oregano abgeschmeckt.

Wir geben zu diesem Pesto frisches Baguette und verwenden es als Brotaufstrich. Mit etwas mehr Speiseöl ist es übrigens auch eine sehr gute Soße für Pasta.

Wenn Sie nicht vegan leben, können Sie das Ganze noch mit etwas Parmesan abschmecken.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Herzhafter Gemüseauflauf mit Bergkäse überbacken

Menge: 2 Portionen

½	Aubergine
1	Zucchini
2	Kartoffeln
1 große	Tomate
50 Gramm	Schlagsahne
100 Gramm	Bergkäse (45 %), gerieben
50 Gramm	brauner Zucker
70 Gramm	Butter
70 Gramm	Mehl
1	Ei (Größe M)
100 Gramm	Käse (zum Beispiel Emmentaler), gerieben
nach Belieben	Speiseöl oder Butter
etwas	Muskat
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
½ Liter	Gemüsebrühe

Schneiden Sie die geschälten und abgespülten Kartoffeln in Scheiben und kochen Sie sie in der Gemüsebrühe bissfest. Dann schneiden Sie die Zucchini und die Aubergine in Scheiben und würzen sie beidseitig kräftig mit Jodsalz sowie Pfeffer. Das Speiseöl oder die Butter geben Sie bitte in eine Pfanne, erhitzen es und braten die Zuccinischeiben sowie die Auberginenscheiben darin beidseitig an.

Den Bergkäse, den Zucker, die Butter und das Mehl verarbeiten Sie jetzt in einer Rührschüssel zu Streuseln und schneiden die Tomate in Scheiben. Die Kartoffelscheiben nehmen Sie danach aus der Gemüsebrühe. Nun zerschlagen Sie das Ei in einem Schälchen und verrühren es mit etwa 1/3 des Emmentalers sowie der Schlagsahne in einer Schüssel. Gewürzt wird das Gemisch danach mit Muskat, Jodsalz und Pfeffer.

Den Bergkäse, die Tomaten, den Zucchini, die Aubergine und die Kartoffeln schichten Sie anschließend abwechselnd in die Auflaufform und gießen gelegentlich etwas vom Ei-Schlagsahne-Gemisch dazwischen. Zuletzt streuen Sie bitte den restlichen Emmentaler darüber und garen den Auflauf etwa 40 Minuten bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im Backofen.

Unser Tipp:

Wir nutzen die Gemüsebrühe vom Kartoffelkochen übrigens gerne als Grundlage für eine Tomatensuppe als Vorspeise.

Arbeitszeit: etwa 40 Minuten

Backzeit: etwa 40 Minuten

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Großer bunter Salat mit Knoblauch, Senf-Dressing und gebratenem Hähnchenbruststreifen oder Rinderhüftstreifen

Menge: 3 Portionen

¼ Kopf	Lollo Rosso
¼ Kopf	Lollo Bianco
½ Handvoll	Rucola
1	Tomate
200 Gramm	Hähnchenbrustfilets, gebratenes oder Rinderhüftstreifen
3 Esslöffel	Speiseöl
½	Salatgurke
100 Gramm	Feta-Käse
25 Gramm	Pinienkerne
62 ½ Gramm	Speck, gewürfelt
1 Esslöffel	Senf, mittelscharf
¼ Teelöffel	Maggi
50 Milliliter	Olivenöl
2 ½ Esslöffel	Weißweinessig
½ Zehen	Knoblauch, je nach Größe
¼ Teelöffel	Gewürzmischung (Salatgewürz, italienisch)
½ Teelöffel	Zucker oder nach eigenem Belieben flüssigen Süßstoff
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle

Spülen Sie die Tomaten ab, tupfen Sie sie kurz trocken, höhlen Sie sie dann aus und schneiden Sie die Tomaten danach in Würfel. Dann schneiden Sie die abgespülte und trocken gewischte Salatgurke in Würfel. Den Feta-Käse schneiden Sie bitte ebenfalls in Würfel. Nun rösten Sie den Speck und die Pinienkerne an (erst den Speck ohne Fett in der Pfanne, anschließend geben Sie die Pinienkerne dazu und lassen sie nicht zu dunkel werden). Danach lassen Sie alles in der Pfanne auskühlen. Jetzt geben Sie alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel und vermischen sie gut miteinander. Die Salate schneiden Sie bitte klein schneiden und waschen sie gut aus, geben sie aber noch nicht in die Schüssel.

Dann erhitzen Sie etwas Speiseöl in einer Pfanne und braten die Hähnchenbrustfilets, oder die Rinderhüftstreifen an. Für das Dressing verrühren Sie nun den Senf und den Essig miteinander. Danach geben Sie etwas Maggi, das Salatgewürz, den Zucker, das Jodsalz, den Pfeffer und den Knoblauch dazu. Und mixen alles mit einem Stabmixer gut durch. Wenn Sie es etwas milder mögen, nehmen Sie noch ein bisschen mehr Zucker. Danach geben Sie das Olivenöl hinzu und mixen das Ganze noch mal ordentlich durch.

Das Dressing geben Sie dann über die Mischung in der Schüssel und verrühren alles gut miteinander. Nun nach und nach mischen Sie danach die Salate und den Rucola unter und richten den Salat mit den Hähnchenbrustfilets oder den Rinderhüftstreifen an.

Die Zutaten können Sie natürlich auch nach eigenem Geschmack variieren. Wir reichen es immer so.

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Steinpilzravioli mit Petersilienöl, Parmesan und San Daniele Schinken

Menge: 4 Portionen

Für den Teig:

300 Gramm	Mehl, doppelgriffiges
2	Eier (Größe M)
4	Eigelb (Größe M)

Für die Füllung:

3 Handvoll	Steinpilze, getrocknete
2	Schalotten
2 Teelöffel	Butter
150 Gramm	Ricotta
1	Eigelb (Größe M)
3 Zentiliter	Weißwein (oder hellen Traubensaft)
3 Esslöffel	Haselnüsse, gehackte
etwas	Muskat
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle

Zum Beträufeln:

100 Milliliter	Olivenöl
6 Stängel	Petersilie
½ Teelöffel	Meersalz, grobes
½ Zehe	Knoblauch
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle

Außerdem:

etwas	Parmesan, frisch gehobelt
8 Scheiben	Schinken (San Daniele), dünn aufgeschnitten
etwas	Butter, braune
etwas	Meersalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle

Stellen Sie aus den Eiern, dem Eigelb und dem Mehl einen Nudelteig her und lassen Sie diesen mindestens 60 Minuten mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt im Kühlschrank ruhen.

Für die Füllung weichen Sie währenddessen die Steinpilze in etwa 150 Milliliter heißem Wasser etwa 10-12 Minuten einweichen, nehmen sie dann heraus und schneiden sie in Würfel. Das Einweichwasser gießen Sie bitte nicht weg!

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Steinpilzravioli mit Petersilienöl, Parmesan und San Daniele Schinken - Fortsetzung:

Danach schneiden Sie bitte die Schalotten in feine Würfel und schwitzen sie in der zerlassenen Butter in einer Pfanne an. Dann geben Sie die Steinpilze dazu und dünsten sie kurz mit. Abgelöscht wird das Ganze mit dem Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft), anschließend geben Sie das Einweichwasser der Pilze dazu und lassen alles einkochen. Die Mischung sollte möglichst nicht mehr flüssig sein. Nun schmecken Sie die Mischung mit Jodsalz und Pfeffer ab und lassen die Masse abkühlen.

Jetzt rösten Sie die Haselnüsse kurz ohne Fett in einer Pfanne an und lassen sie dann auf einem Teller abkühlen. Die Steinpilzmasse vermischen Sie danach mit den Haselnüssen, dem Ricotta und dem Eigelb und schmecken die Zutaten nochmal mit Jodsalz, Pfeffer und Muskat ab.

Den Nudelteig rollen Sie danach aus und stellen mit der Füllung Ravioli her (es werden etwa 36 Stück á 5 Zentimeter).

Für das Petersilienöl pürieren Sie die abgespülte und kurz trocken geschüttelte Petersilie mit dem Knoblauch, dem Salz und dem Olivenöl in einem Mixer. Abgeschmeckt wird das Öl mit Pfeffer und eventuell noch etwas Jodsalz .

Anschließend garen Sie die Ravioli in Salzwasser (wir nehmen wegen des Geschmacks lieber 1 Esslöffel Gemüsebrühe) etwa 8 Minuten. Danach schwenken Sie sie nach Geschmack in etwas brauner Butter und geben die Ravioli auf vorgewärmte Teller. Zum Schluss werden die Ravioli mit Petersilienöl beträufelt, die Schinkenstreifen und Parmesan-Späne darauf gegeben und alles mit etwas Pfeffer und grobem Meersalz bestreut.

Arbeitszeit: etwa 60 Minuten

Ruhezeit: etwa 2 Stunden

Kochzeit: etwa 30 Minuten

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Curry-Couscous-Salat nach Köche-Nord.de

Menge: 4 Portionen

1 ½ Tassen	Couscous, ungekocht
½ Tasse	Rosinen
1 Tasse	Erbsen, gefroren
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Schnittlauch
1 Esslöffel	Currypulver
500 Milliliter	Wasser

Für das Dressing:

5 Esslöffel	Zitronensaft
1 Esslöffel	Orangenschale
5 Esslöffel	Orangensaft
2 Esslöffel	Olivenöl
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle

Bringen Sie Wasser mit dem Couscous, den Rosinen, den Erbsen und dem Curry zum Kochen. Dann nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen die Zutaten abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen. Danach geben Sie Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch hinzu und mischen alles miteinander.

Anschließend mischen Sie für das Dressing, alle Zutaten und gießen es über den Salat. Den Salat rühren Sie danach um und lassen ihn zum Schluss mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt im Kühlschrank etwa 60 Minuten ziehen. Vor dem Servieren müssen Sie den Salat eventuell nachwürzen.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Ruhezeit: etwa 60 Minuten

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Köche-Nord's vegetarisches Gemüsecurry

Menge: 4 Portionen

2 Esslöffel	Sonnenblumenöl
1	Zwiebel, in Ringe geschnitten
2 Teelöffel	Kreuzkümmel
2 Esslöffel	Koriander, gemahlen
1 Teelöffel	Kurkuma
2 Teelöffel	Ingwer, gemahlen
1 Teelöffel	Chilischoten, rot, gehackt
2 Zehen	Knoblauch, durchgepresst
400 Gramm	Tomaten, gehackt, aus der Dose
300 Milliliter	Kokosmilch
1	Blumenkohl, klein, in Röschen geteilt
2	Zucchini, in Scheiben geschnitten
4	Karotten
400 Gramm	Kichererbsen (aus der Dose), abgespült und abgetropft
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
150 Milliliter	Naturjoghurt
2 Esslöffel	Mangochutney
etwas	Kräuter, frisch, zum Garnieren

Erhitzen Sie das Speiseöl in einer Pfanne und dünsten Sie die Zwiebel darin kurz an. Dann fügen Sie die Gewürze, die Chili und den Knoblauch hinzu und braten alles 1 weitere Minute an. Danach geben Sie die Tomaten und die Kokosmilch dazu und rühren die Zutaten gründlich unter. Den Blumenkohl, die Zucchini, die Karotten, die Kichererbsen sowie etwas Jodsalz und Pfeffer geben Sie anschließend hinzu und lassen das Gemüsecurry mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln. Dann rühren Sie den Joghurt und das Mangochutney ein und erhitzen das Ganze nur noch leicht, lassen es aber nicht aufkochen.

Zu diesem Curry servieren wir immer Basmati-Reis. Traditionell gibt es dazu auch noch Naanbrot und Minzesauce, aber es ist so schon ein sehr sättigendes Gericht.

Arbeitszeit: etwa 50 Minuten

Kochzeit: etwa 30 Minuten

Kleine Gerichte, vegetarische und vegane Gerichte

Rotes Lammcurry mit Pommes frites

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm	Lammfleisch ohne Knochen
2 Esslöffel	Ghee oder Butterschmalz
2	Zwiebeln, gehackt
125 Milliliter	Joghurt
1 Teelöffel	Chilipulver
1 Esslöffel	Koriander, gemahlener
2 Teelöffel	Kreuzkümmel, gemahlener
1 Teelöffel	Kardamom, gemahlener
½ Teelöffel	Nelkenpulver
1 Teelöffel	Kurkuma
3	Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Esslöffel	Ingwer, frischer, gerieben
1 Teelöffel	Jodsalz
400 Gramm	Tomaten (Dose)
3 Teelöffel	Gewürzmischung (Garam Masala)
3 Esslöffel	Mandeln (Mandelstifte), geröstete

Lammfleisch in 2,5 cm große Würfel schneiden.

Erhitzen Sie das Ghee oder das Butterschmalz in einem Topf, geben Sie die gehackten Zwiebeln hinzu und dünsten Sie sie unter Rühren weich. Den Joghurt, die Gewürze (ohne das Garam Masala), den Knoblauch und den Ingwer rühren Sie bitte unter und geben das Jodsalz sowie die Tomaten mitsamt der Dosenflüssigkeit dazu. Anschließend lassen Sie die Zutaten ohne Deckel etwa 5 Minuten köcheln. Danach geben Sie das Fleisch dazu und heben es unter. Nun lassen Sie alles bitte bei schwacher Hitzezufuhr etwa 60-90 Minuten köcheln (bis das Lamm weich ist). Danach lassen Sie es ohne Deckel weiter köcheln, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Zum Schluss streuen Sie bitte den Garam Masala darüber und rühren ihn unter.

Serviert wird das Gericht mit Mandelstiften bestreut.

Unser Tipp:

Wir reichen zu diesem Gericht immer Pommes frites.

Arbeitszeit: etwa 35 Minuten

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit Drillingen, Omelett und einen kleinem Salat

Menge: 2 Portionen

2	Putenschnitzel
½ Kilogramm	Drillinge
1 Esslöffel	Kümmel
etwas	Salzwasser
125 Gramm	Mehl
1 ½	Ei (Größe M)
125 Gramm	Paniermehl oder Panko-Mehl
Prisen	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
½	Rosmarinzweig
nach Belieben	Butter
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl
½ Bund	Petersilie
2 Esslöffel	Olivenöl
ein paar	Gewürze nach Geschmack
eventuell	Knoblauch
nach Belieben	Preiselbeeren
2	Zitronenscheiben

Heizen Sie den Backofen auf 150 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor. Zwischendurch geben Sie die Drillinge mit Schale in kaltes, leicht gesalzenes Wasser und geben den Kümmel hinzu. Dann kochen Sie sie bis die Kartoffeln gar sind.

Während des Kochens geben Sie das Mehl und das Paniermehl (oder Pankomehl) separat in jeweils eine Schüssel, schlagen dann die Eier in eine weiteren Schüssel auf und verquirlen sie mit Pfeffer und Salz.

Die Putenschnitzel klopfen Sie danach leicht mit einem Fleischhammer, bis sie etwa 1/4 an Größe zugenommen haben. Anschließend wenden Sie die geklopfen Putenschnitzel als erstes beidseitig in die Schüssel mit dem Mehl, danach in die mit den Eiern und als letztes in die Schüssel mit dem Paniermehl (oder dem Pankomehl), bis alle Seiten gut bedeckt sind.

Nun erhitzen Sie in einer Pfanne ein Stück Butter mit reichlich Sonnenblumenöl und lassen es unter großer Hitzezufuhr heiß werden. Die panierten Putenschnitzel legen Sie dann vorsichtig hinein (Spritzgefahr) und lassen sie auf jeder Seite etwa 2-3 Minuten braten, bis die Panade goldgelb bis braun ist.

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit Drillingen, Omelett und einen kleinem Salat - Fortsetzung:

Jetzt geben Sie die Schnitzel auf einen Ofenfesten Teller und schieben sie etwa 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Dann stellen Sie die Hitzetemperatur der Kochstelle auf die niedrige Stufe, geben den Rest der Eier für das Omelett hinein und braten sie pro Seite etwa 2-3 Minuten.

Während die Putenschnitzel aufbacken, genen Sie bitte die Drillinge in eine weitere Schale - sie sollte so groß sein, dass die Drillinge hierin gewendet werden könne – stellen die Schale beiseite und bereiten die Marinade vor.

Hierzu geben Sie das Olivenöl, das Sonnenblumenöl und den ab gespülten und trocken geschüttelten Rosmarinzweig mit beliebigen Gewürzen, eventuell auch gepresstem Knoblauch, sowie der ab gespülten, trocken geschüttelten und klein geschnittenen Petersilie in die Schüssel.

Danach schrecken Sie die Drillinge mit kaltem Wasser ab und wenden sie in der Marinade, bis alle Kartoffeln gleichmäßig bedeckt sind.

Nun nehmen Sie die Schnitzel aus dem Backofen und richten sie zum Schluss auf einem vorgewärmten Teller mit den Drillingen, dem Omelett, ein paar Zitronenscheiben und den Preiselbeeren an.

Als Beilage empfehlen wir einen kleinen Salat.

Arbeitszeit: etwa 5 Minuten

Kochzeit: etwa 20 Minuten

Hauptspeisen

Putenbrustscheiben mit Cornflakes paniert, Reis und einem gemischten Salat

Menge: 4 Portionen

4	Putenschnitzel
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas	Mehl
etwas	Cornflakes
1	Ei (Größe M)
etwas	Speiseöl
2 Tassen	Reis
1 Dose	Früchte (Fruchtcocktail)
2 Esslöffel	Butter

Spülen Sie die Putenschnitzel kurz mit kaltem Wasser ab, trocknen Sie sie dann, klopfen Sie sie ein wenig dünner und würzen Sie die Schnitzel mit Jodsalz und Pfeffer. Das Ei geben Sie danach in einen Teller und verschlagen es mit dem Speiseöl. Die Cornflakes zerkleinern Sie bitte sehr fein und geben sie in einen zweiten Teller. Dann bestäuben Sie die Schnitzel mit Mehl, ziehen sie durch das Ei und panieren sie mit den Cornflakes.

Anschließend braten Sie die Putenschnitzel in der Pfanne mit heißem Speiseöl goldbraun. Dann kochen Sie den Reis und lassen ihn in einem Sieb gut abtropfen. Den Fruchtcocktail lassen Sie bitte ebenfalls gut abtropfen und braten ihn in der Butter. Danach geben Sie den Reis dazu und erhitzen ihn mit dem Fruchtcocktail. Zum Schluss verteilen Sie den Reis und die Putenschnitzel auf vorgewärmten Tellern und servieren das Gericht.

Als Beilage empfehlen wir einen gemischten Salat.

Arbeitszeit: etwa 35 Minuten

Hauptspeisen

Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce, Gemüse der Saison und Kroketten

Menge: 2 Portionen

500 Gramm Schweinefilet
3 Esslöffel Butterschmalz
100 Milliliter Weißwein (oder hellen Traubensaft)
150 Milliliter Gemüsebrühe
150 Milliliter Sahne
1 Esslöffel Speisestärke
1 Teelöffel Senf (mittelscharf)
etwas Jodsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Trennen Sie das Schweinefilet von den Sehnen und schneiden Sie es in 2-3 Zentimeter dicke Scheiben. Dann drücken Sie die Scheiben bitte mit der Hand leicht an, erhitzen 2 Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne und braten die Medaillons von beiden Seiten für etwa 1-2 Minuten bei starker Hitzezufuhr scharf an. Anschließend nehmen Sie die Medaillons aus der Pfanne und garen sie im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) für etwa 7-9 Minuten fertig.

Das Bratfett in der Pfanne löschen Sie währenddessen bitte mit Wein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) ab. Wenn der Weißwein nahezu verdampft ist, geben Sie bitte die Gemüsebrühe und Sahne dazu und lassen alles einige Minuten köcheln. Nebenbei verrühren Sie 1 gehäuften Esslöffel Speisestärke mit 1 Esslöffel kaltem Wasser (in einer kleinen Schüssel) und binden die Sauce damit ab. Danach schmecken Sie die Sauce bitte mit Senf, Jodsalz und Pfeffer ab.

Die Medaillons würzen Sie zum Schluss nochmal mit Jodsalz und Pfeffer, richten sie auf vorgewärmten Tellern an und garnieren das Gericht mit der Sauce.

Wir reichen zu diesem Gericht immer Gemüse der Saison und Kroketten.

Unser Tipp:

Sie können die Rahmsauce natürlich beliebig verfeinern, beispielsweise mit Champignons oder ganzen Pfefferkörnern.

Hauptspeisen

Zartes Rumpsteak, medium, vom Weideochsen mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Salat

Menge: 2 Portionen

500 Gramm Rumpsteaks (Weideochsenbeefstück)
3 Esslöffel Speiseöl
etwas Jodsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Außerdem:
etwas Alufolie

Wir bevorzugen ein Roastbeef am Stück (etwa 3-4 Kilogramm) und schneiden dann portionsweise Steaks herunter. Das Fleisch sollte möglichst pariert werden, das heißt natürlich in diesem Fall das Roastbeef-Stück von der Fettschicht und gegebenenfalls der Sehne zu befreien. Jetzt schneiden Sie das Fleisch in etwa 2 Finger dicke Scheiben. Dies sollte dann pro Steak etwa 220 - 250 Gramm sein.

Selbstverständlich können Sie das Fleisch auch in haushaltsüblichen Mengen fertig pariert und portioniert beim Metzger kaufen. Wir raten jedenfalls von Discounter-Fleisch ab, denn die Auswahl eines qualitativ annehmbaren Fleisches ist für das Gelingen dieser recht einfachen Zubereitung wichtig.

Dann heizen Sie den Backofen auf 80 Grad Celsius (Umluft) und erhitzen das Speiseöl in einer Pfanne stark, es sollte allerdings auf keinen Fall zu rauchen beginnen. Danach nehmen Sie die Steaks am Rand etwas zusammen, so dass sie ein wenig an Höhe gewinnen und legen sie in die Pfanne. Dafür verwenden Sie bitte keine Gabel und drücken nicht auf das Fleisch oder ähnliches (damit kein Fleischsaft austritt). Legen Sie es einfach sanft in die Pfanne und braten Sie es etwa 2,5 - maximal 3 Minuten, ohne zu wenden. Jetzt sollte sich auf der Bratseite eine schöne braune Kruste gebildet haben. Danach wenden Sie die Steaks und pfeffern und salzen sie auf der bereits angebratenen Seite. Dann braten Sie die Steaks nochmals etwa 2,5 - maximal 3 Minuten. Anschließend nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne und wickeln es einzeln in die Alufolie.

Zum Ruhen legen Sie die Steaks nun für etwa 10-15 Minuten in den Backofen. Hier kann übrigens nichts mehr schief gehen, Sie können also in Ruhe eine Vorspeise verzehren.

Nach der Ruhezeit befreien Sie die Steaks von der Alufolie, geben den dunklen Fleischsaft, der sich in der Folie angesammelt hat, über das Fleisch und richten es dann an.

Dazu können Sie am besten Kräuterbutter, gebratene Zwiebeln oder einfach Meersalz sowie Pfeffer aus der Mühle servieren.

Als Beilage empfehlen wir außerdem Bratkartoffeln und buntem Salat.

Hauptspeisen

Hausgemachter Grünkohl, aus dem Calenberger Land, mit Bregenwurst, Kasseler und Kartoffeln

Menge: 2 Portionen

500 Gramm Grünkohl
38 Gramm Speck, geräucherter
½ Esslöffel Schweineschmalz
250 Gramm Kasseler
250 Gramm Wurst (Bregenwurst)

Putzen Sie den Grünkohl, waschen Sie ihn und lassen Sie ihn abtropfen. Dann hacken Sie den Grünkohl sehr fein. Danach schneiden Sie den Speck in Würfel und lassen ihn im heißem Schweineschmalz in einem Topf aus. Danach schneiden Sie das Kassler grob in Würfel, geben ihn dazu und braten ihn an. Den Grünkohl mengen Sie jetzt unter und garen ihn etwa 30 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitzezufuhr. Anschließend legen Sie bitte die Bregenwurst oben darauf und garen ihn im Backofen bei Mittelhitze weitere 30 Minuten.

Dieses Gericht können Sie gut mit Kartoffeln oder Bratkartoffeln servieren.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Kochzeit: etwa 60 Minuten

Hauptspeisen

Osso buco mit Gremolata geschmorte Kalbshaxen-Scheiben

Menge: 4 Portionen

4	Haxen (Kalbshaxenscheiben, ca. 1,2 kg)
etwas	Mehl zum Wenden
5 Esslöffel	Olivenöl
2	Möhren
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
½ Stangen	Lauch/Porree
¼ Stück	Knollensellerie
1 Esslöffel	Tomatenmark
1 Dose	Tomaten
200 Milliliter	Rinderfond (Glas)
200 Milliliter	Rotwein, kräftiger (oder roten Traubensaft)
etwas	Jodsalz
2	Knoblauchzehen
2	Zitronen, unbehandelte, die abgeriebene Schale davon
1 Bund	Petersilie
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

etwas Alufolie

Putzen Sie das Gemüse, die Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen beziehungsweise schälen Sie es und schneiden Sie es in Würfel.

Dann wenden Sie die Fleischscheiben in Mehl und braten sie in heißem Olivenöl in einem Bräter (oder einer großen Pfanne) rundum gut an. Das Fleisch nehmen Sie danach aus dem Bräter und würzen es mit Jodsalz und Pfeffer. Dann rösten Sie das Gemüse im Bratfett und geben das Tomatenmark hinzu (Tomatisieren lassen / also um Röststoffe zu bilden etwas anrösten lassen). Den Rinderfond und den Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, roten Traubensaft) gießen Sie bitte danach an und fügen die Tomaten hinzu. Dann würzen Sie alles mit Pfeffer und Jodsalz und lassen es aufkochen. Das Fleisch legen Sie nun bitte auf das Gemüse.

Dann lassen Sie es mit der Alufolie zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 2 Stunden schmoren.

Währenddessen ziehen Sie für die Gremolata die beiden weiteren Knoblauchzehen ab und schneiden sie in sehr feine Würfel. Die Zitronenschale reiben Sie bitte ab und hacken die abgespülte und trocken geschüttelte Petersilie fein. Dann mischen Sie die Zutaten.

Hauptspeisen

Osso buco mit Gremolata geschmorte Kalbshaxen-Scheiben - Fortsetzung:

Nach der Garzeit das Fleisch nehmen Sie es aus dem Bräter und stellen es warm. Die Sauce pürieren Sie bitte oder passieren sie durch ein Sieb. Sie muss übrigens nicht mehr angedickt werden!

Die Gremolata streuen Sie zum Schluss über das fertige Gericht und servieren es dann.

Dazu können Sie einfach Kartoffelbrei reichen, dann ist die Menge genau richtig für 2 Personen.

Bei weiteren Beilagen (zum Beispiel Erbsen und Möhren) oder wenn Vorspeise und/oder Nachspeise gereicht, reicht natürlich eine große Haxenscheibe pro Person. Wenn Sie es gerne nur fleischig mögen, können Sie auch einfach nur ein gutes Ciabatta oder Fladenbrot zum Fleisch mit der Sauce geben.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Ruhezeit: etwa 3 Stunden

Hauptspeisen

Geschmorte Rinderbäckchen im Spätburgunder geschmort mit Kartoffelklößen und Spätzle

Menge: 4 Portionen

4	Rinderbäckchen, küchenfertig
100 Gramm	Zwiebel(n), in Spalten geschnitten
100 Gramm	Möhre(n), gewürfelt
200 Gramm	Lauch(poree, in Streifen geschnitten
200 Gramm	Knollensellerie, gewürfelt
etwas	Meersalz
4	Pfefferkörner, schwarze, gestoßen
2	Wacholderbeeren, gestoßen
1	Lorbeerblatt
2	Knoblauchzehen
1 Zweige	Rosmarin
100 Milliliter	Portwein, rot
700 Milliliter	Rotwein, (Spätburgunder)
3 Esslöffel	Speiseöl
100 Gramm	Mehl
80 Gramm	Tomatenmark

Für die Klöße:

500 Gramm	Kartoffeln, gekocht
100 Gramm	Mehl
2	Eigelb (Größe M)
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas	Muskat
160 Gramm	Leberwurst, grobe
etwas	Mehl zum Arbeiten

Für das Gemüse: (Sellerieragout)

500 Milliliter	Wasser
200 Gramm	Knollensellerie, gewürfelt
200 Gramm	Staudensellerie, in Rauten geschnitten
3 kleine	Tomaten
100 Gramm	Butter, kalte
100 Gramm	Schalotten, gewürfelt
30 Milliliter	Sahne
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas	Muskat
einige Stiele	Blattpetersilie, in Streifen geschnitten

Außerdem:

etwas	Alufolie
-------	----------

Hauptspeisen

Geschmorte Rinderbäckchen im Spätburgunder geschmort - Fortsetzung:

Waschen Sie die Rinderbäckchen kalt ab, tupfen Sie sie trocken und geben Sie sie mit dem Gemüse, den Gewürzen und dem Wein in eine Schüssel. Dann marinieren Sie das Fleisch etwa 24 Stunden (mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt).

Am nächsten Tag heizen Sie den Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor. Das Fleisch nehmen Sie jetzt aus der Marinade und tupfen es trocken. Die Marinade passieren Sie bitte durch ein Sieb in einen Topf. Das Gemüse bewahren Sie bitte auf. Danach lassen Sie die Marinade aufkochen und schäumen sie eventuell ab.

Das Speiseöl erhitzen Sie anschließend in einem Bratentopf und braten die Rinderbäckchen darin scharf an. Danach nehmen Sie das Fleisch heraus und schwitzen dann das Gemüse darin an. Nun bestäuben Sie das Gemüse mit dem Mehl, rühren das Tomatenmark unter und gießen einen Teil der Marinade an. Die Rinderbäckchen setzen Sie bitte darauf und gießen die restliche Marinade an. Danach lassen Sie alles mit der Alufolie zugedeckt im vorgeheizten Backofen etwa 90 Minuten garen. Nach dem Garen nehmen Sie das Fleisch heraus und passieren die Sauce durch ein Sieb.

Für die Kartoffelklöße kochen Sie bitte in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser auf. Dann geben Sie die Kartoffeln durch ein Sieb in eine Schüssel und stellen aus dem Mehl, den Eigelben sowie den Gewürzen einen Kartoffelteig her. Den Teig teilen Sie jetzt bitte in 8 Portionen auf und drücken in die Mitte etwas Leberwurst. Danach formen Sie mit bemehlten Händen Klöße, geben die Klöße in das kochende Salzwasser und lassen sie bei mittlerer Hitzezufuhr etwa 15 Minuten ziehen.

Nun lassen Sie für das Sellerie-Ragout etwa 500 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen, salzen es leicht und blanchieren das Sellerie-Gemüse darin. Das Gemüse nehmen Sie dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser und schrecken es mit kaltem Wasser ab (damit es nicht weiter gart). Das Blanchierwasser lassen Sie bitte anschließend auf die Hälfte einkochen. Dann schneiden Sie die Tomaten kreuzweise ein, geben sie in eine Schüssel, überbrühen sie etwa 2 Minuten mit kochendem Wasser, geben sie mittels einer Schaumkelle in eine zweite Schüssel und schrecken die Tomaten dann mit kaltem Wasser ab. Danach werden die Tomaten enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten.

Jetzt nehmen Sie bitte 2 Esslöffel von der Butter ab und erhitzen sie in einem Topf. Dann schwitzen Sie die Schalottenwürfel darin glasig an und löschen sie mit dem Blanchierwasser sowie der Sahne ab. Die kalte Butter arbeiten Sie bitte portionsweise mit dem Schneebesen unter. Dann schmecken Sie das Gericht mit Jodsalz, Pfeffer und Muskat ab und heben die Tomatenwürfel sowie die abgespülte und geschnittene Petersilie unter. Zum Schluss richten Sie das Gericht bitte auf vorgewärmten Tellern dekorativ an und servieren es. Als Beilage können Sie auch Wirsinggemüse und Spätzle reichen

Arbeitszeit: etwa 3 Stunden, Ruhezeit: etwa 24 Stunden, Kochzeit: etwa 2 Stunden

Hauptspeisen

Wildschweinragout mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm	Wildschweinschulter
etwas	Jodsalz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel	Majoran
1	Lorbeerblatt, gerebelt
2 Esslöffel	Butterschmalz
2	Zwiebeln
2	Möhren
etwas	Tomatenmark
½ Liter	Rotwein (oder roten Traubensaft)
¼ Liter	Wildfond oder Gemüsebrühe
1 Esslöffel	Butter
300 Gramm	Champignons
2 Esslöffel	Konfitüre (Kirschkonfitüre)
4 Zentiliter	Kirschwasser
1 Becher	Crème fraîche
etwas	Saucenbinder, eventuell

Waschen Sie die Wildschweinschulter, tupfen Sie sie trocken und schneiden Sie sie in Stücke. Dann würzen Sie das Fleisch mit Jodsalz, Pfeffer, zerriebenem Lorbeerblatt und Majoran.

Danach erhitzen Sie das Butterschmalz in einem Bräter oder einer großen Pfanne und braten das Fleisch an. Anschließend schälen Sie die Zwiebeln und die Möhren, spülen die Möhren kurz ab, schneiden beide Zutaten in Würfel und braten sie kurz mit. Das Tomatenmark rühren Sie nun bitte ein und rösten es mit (Tomatisieren: Tomatenmark mit anrösten um Röststoffe für einen besseren Geschmack zu bilden). Dann gießen Sie den Wildfond und den Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, den roten Traubensaft) an.

Jetzt lassen Sie das Ganze im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 - 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im geschlossenen Bräter (oder der Pfanne) etwa 60-70 Minuten schmoren.

Hauptspeisen

Wildschweinragout mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller - Fortsetzung:

Währenddessen putzen Sie bitte die Pilze: Pilze sind sehr heikel mit Wasser, sie saugen es auf und dann haben Sie nur Wassergeschmack. Deshalb sollten Sie die Pilze auch nie ins Wasser legen. Stattdessen lösen Sie bitte zwei Esslöffel Mehl in einer Schüssel Wasser auf und waschen die Pilze darin etwa 1 - 2 Minuten. Das Mehl wirkt wie Schmirgelpapier und die Pilze nehmen so kaum Wasser auf.

Danach schneiden Sie die Pilze in Scheiben und braten sie in zerlassener Butter an. Nach Ende der Garzeit geben Sie die Pilze bitte zum Fleisch.

Das Wildschweinragout schmecken Sie zum Schluss mit Kirschmarmelade, Kirschwasser, Jodsalz, Pfeffer und der Crème fraîche ab.

Dazu servieren wir zum Beispiel Rotkohl und hausgemachte Spätzle und einen Salatteller.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Kochzeit: etwa 80 Minuten

Hauptspeisen

Wedemarker Pfannenschlag angeregt vom Gasthaus Stucke in Mellendorf

Menge: 4 Portionen

1/2 Kilogramm	Fleisch (Kopffleisch v. Schwein)
1/2 Herz	vom Schein
1,3 Liter	Brühe
160 Gramm	Hafergrütze
2	Zwiebeln, klein gehackte
1/2 Teelöffel	Thymian
nach Belieben	Salz
nach Belieben	Pfeffer, frisch gemahlen
nach Belieben	Piment
nach Belieben	Gewürzgurken

Die Hafergrütze in der heißen Brühe quellen lassen.

Das Fleisch und das Herz erst in Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen, dann mit den Gewürzen und der Zwiebel in den Brei geben. Alles vorsichtig auf kleiner Stufe kochen, sehr oft umrühren, damit nichts anbrennt. Anschließend portionsweise je einen "Schlag" in die Pfanne geben und schön braun braten. Das Gericht wird mit Gewürzgurke und rote Beete serviert.

Dazu können Sie Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und einige "Lüttje Lagen" (ein Hannoveraner Mischgetränk) reichen.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal



Drinks von Köche-Nord.de

Beschleuniger

Menge: 1 Drink

50 Milliliter Wodka
 100 Milliliter Prosecco
 100 Milliliter Red Bull oder anderen
 Energydrink
 eventuell Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten ein 250-Milliliter-Glas und servieren Sie sie bei Bedarf mit Eiswürfeln.

Dieser Drink ist eine gute Alternative, um Wodka-Energy aufzupeppen.

Wodka Lemon

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka
 1 Zentiliter Limettensaft
 1 Schuss Bitterlemon

Geben Sie 2 Eiswürfel in ein Longdrinkglas, dann zuerst den Wodka und danach den Limettensaft dazu. Anschließend rühren Sie den Drink mit einem Barlöffel um und füllen ihn mit Bitterlemon auf.

Zum Schluss garnieren Sie das Getränk bitte mit einigen heiß abgespülten Limettenscheiben.

Wodka Black Lemon

Menge: 1 Portion

30 Milliliter Nektar (Schwarzer
 Johannisbeer-Nektar)
 40 Milliliter Wodka
 200 Milliliter Bitter Lemon
 nach Belieben Eiswürfel

Geben Sie den Johannisbeer-Nektar und den Wodka in ein Glas. Danach geben Sie die Eiswürfel und füllen alles mit Bitter Lemon auf.

Sie sollten alle Zutaten gut gekühlt verwenden. Die Menge an Wodka und Johannisbeer-Nektar können Sie Ihrem persönlichen Geschmack anpassen.

Wodka-Feigen-Likör

Menge: 3 Portionen

½ Flasche Wodka, 40 %
 3 Feigen, getrocknete

Füllen Sie vom Wodka 3 Schnapsgläschen ab und prüfen Sie, ob der Schnaps gut ist. Danach schneiden Sie die getrockneten Feigen in Streifen und geben sie in die noch fast volle Flasche.

Nun lassen Sie den Drink etwa 3-4 Tage ruhen und füllen ihn danach ohne die Feigenstreifen in eine schöne, neutrale Flasche um. Die Feigenstreifen können Sie eventuell mit dem Likör servieren.

Ruhezeit: etwa 3-4 Tage

Drinks von Köche-Nord.de

Jungfernkopf

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Zitronensaft
1 Schuss Sirup, (Preiselbeersirup)
8 Zentiliter Cola
einige Eiswürfel

Mischen Sie den Wodka mit dem Zitronensaft, dem Preiselbeersirup und den Eiswürfeln in einem Shaker gut durch.

Anschließend geben Sie den Drink bitte in ein Glas und füllen ihn mit Cola auf.

Long Island Ice Tea

Menge: 1 Drink

1 ½ Zentiliter Wodka
1 ½ Zentiliter Rum, weißer
1 ½ Zentiliter Tequila
1 ½ Zentiliter Gin
1 ½ Zentiliter Cointreau
2 Zentiliter Limettensaft
14 Zentiliter Cola
Eis, zerstoßenes

Mischen Sie die Zutaten in einem großem Cocktailglas mit zerstoßenem Eis.

Danach servieren Sie den Drink bitte eiskalt.

Wodka Shooters

Menge: 25 Portionen

1 Paket Götterspeise, (Wackelpudding)
250 Milliliter Wodka

Außerdem:
ein paar Zahnstocher

Bei der Zubereitung der Götterspeise ersetzen Sie die Hälfte des dafür benötigten Wassers (in der Regel 500 Milliliter) durch Wodka. Ansonsten bereiten Sie die Götterspeise nach Anleitung zu.

Zum Abkühlen verteilen Sie die Götterspeise in Plastik-Pinnchen (2 Zentiliter, zum Beispiel von Papstar). Vor dem Servieren stecken Sie in jedes Pinnchen einen Zahnstocher. Dieser dient natürlich dazu, die Götterspeise anzulösen, damit Sie sie aus dem Pinnchen herauslutschen können.

Beim Erhitzen des Wasser / Wodka Gemisches halten Sie bitte nicht die Nase über den Topf. Der Alkohol verdunstet schneller als Wasser!

Sie können Götterspeise jeder Geschmacksrichtung verwenden (Waldmeister, Kirsch oder Zitrone). Wenn Sie mehr als 25 Stück machen, empfiehlt es sich, verschiedene Sorten zu machen. Es ist einfach schön bunt auf einem Tablett.

Wir haben leider einmal, wegen einer unzureichenden Beschreibung, das Wasser komplett durch Wodka ersetzt, das schmeckte dann nicht mehr so gut. Geben Sie maximal etwa die Hälfte Wodka hinein. Nach unserem Geschmack eher weniger als mehr.

Drinks von Köche-Nord.de**Stukes Kaffee Royal**

Menge: 1 Portion

4 Zentiliter	Likör (Kirsch-)
1 Tasse	Kaffee, gekochter
nach Belieben	braunen Zucker nach Bedarf
etwas	Sahne (Sprühsahne)

Geben Sie den Kirschlikör zur gekochten Tasse Kaffee. Je nach Bedarf können Sie braunen Zucker einrühren. Zum Schluss setzen Sie dem Drink mit Sprühsahne eine Krone auf und servieren ihn dann.

Schwipskaffee für Damen

Menge: 3 Drinks

188 Milliliter	Kaffee, heißen starken schwarzen
75 Gramm	brauner Zucker
⅛ Liter	Sahne, ungeschlagen (Obers)
⅛ Liter	Schnaps, Obstbrand (Menge nach Geschmack - eventuell weniger)

Lösen Sie den braunen Zucker im heißen Kaffee auf. Wenn der Kaffee erkaltet ist, geben Sie die Sahne und zuletzt den Obstbrand dazu. Zum Schluss verrühren Sie alles gut und können den Drink sofort servieren.

After eight - Bowle

Menge: 5 Portionen

6 Beutel	Tee, Pfefferminztee oder entsprechende Menge loser Tee
1 Liter	Wasser
6 Esslöffel	Kakaopulver, oder Trinkschokolade, kann auch mehr sein
100 Milliliter	Sirup, Minzsirup für die Variante ohne Alkohol oder
100 Milliliter	Likör, Pfefferminzlikör für Erwachsene
nach Belieben	brauner Zucker

Bringen Sie das Wasser zum Kochen und fügen Sie den Tee hinzu. Dann lassen Sie das ganze etwa 9 Minuten ziehen. Nach der Ruhezeit geben Sie in den Tee löffelweise die Trinkschokolade oder den Kakao und süßen die Bowle nach Geschmack mit braunem Zucker oder Süßstoff.

Achtung! Trinkschokolade ist meist gesüßt, deshalb brauchen Sie da weniger Zucker.

Auch heiß ist das Getränk ein sehr schöner Genuss, aber noch besser wird es, wenn es abgekühlt ist. Erst dann geben Sie den Minzsirup oder den Minzlikör dazu. Hier können Sie die Menge auch nach Geschmack variieren. Insbesondere an heißen Tagen ist das Getränk eine erfrischende Alternative.

Ruhezeit: etwa 2 Stunden

Drinks von Köche-Nord.de

Köche-Nord's Blondes Engelchen

Menge: 1 Drink

2 Kugeln	Eis (Vanille-)
250 Milliliter	Orangenlimonade, je nach Glasgröße
4 Zentiliter	Eierlikör

Außerdem:
1 Strohhalm

Geben Sie das Vanilleeis in ein Longdrinkglas. Dann gießen Sie den Eierlikör darüber und füllen alles langsam mit der Limonade auf. Vorsicht! Es könnte überschäumen, wenn Sie zu schnell auffüllen!

Zum Schluss stecken Sie ein Strohhalm hinein und servieren dieses köstliche alkoholische Getränk.

Milch & Alkohol

Menge: 1 Drink

600 Gramm	Beeren, (Tiefkühl-Beerenmischung, ungezuckert)
400 Milliliter	Vollmilch
300 Gramm	Puderzucker
2	Vanilleschoten
125 Milliliter	Weingeist, Primasprit Trinkalkohol (96%)

Lassen Sie die tiefgekühlten Beeren (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren) in einem großen Topf auftauen. Dann geben Sie die Vollmilch und den Puderzucker hinzu und pürieren alles anschließend fein. Nun schlitten Sie die Vanilleschoten auf und kratzen das Mark heraus. Das Mark geben Sie danach zusammen mit den ausgehöhlten Vanilleschoten in den Topf zu den anderen Zutaten. Den Inhalt des Topfes kochen Sie jetzt auf, nehmen ihn von der Kochstelle und lassen ihn etwa 20 Minuten zugedeckt ziehen.

Nach der Ruhezeit streichen Sie das Ganze unter Rühren durch ein feines Sieb. Sie erhalten etwa 800 Milliliter. Dann lassen Sie den Drink zugedeckt ganz abkühlen und geben anschließend langsam den Weingeist unter stetigem Rühren hinzu und verarbeiten alles zu einer einheitlichen Flüssigkeit.

Das Getränk füllen Sie zum Schluss bitte in saubere Glasflaschen ab und lagern es im Kühlschrank.

Ruhezeit: etwa 30 Minuten

Drinks von Köche-Nord.de**Erdbeeren treffen Milch & Alkohol**

Menge: 1 Drink

600 Gramm Erdbeeren, Tiefkühl, ungezuckert
 250 Milliliter Vollmilch, kalt
 1 große Vanilleschoten, das Mark
 200 Gramm Puderzucker
 75 Milliliter Zitronensaft
 125 Milliliter Weingeist,
 Primasprit Trinkalkohol (96%)

Die tiefgekühlten Erdbeeren lassen Sie bitte in einer großen Schüssel oder einem Topf auftauen und pürieren sie fein. Dann geben Sie die Vollmilch und den Puderzucker hinzu und verrühren alles gut mit einem Schneebesen. Die Vanilleschote schlitzten Sie jetzt auf und kratzen das Mark bitte heraus. Das Vanillemark geben Sie dann zu den anderen Zutaten und rühren es gut unter. Danach geben Sie den Zitronensaft mit in die Schüssel oder in den Topf und verrühren alles gut. Anschließend fügen Sie langsam den Weingeist unter stetigem Rühren mit einem Schneebesen hinzu und verarbeiten das Getränk zu einer einheitlichen Flüssigkeit.

Den Drink füllen Sie zum Schluss in saubere Glasflaschen ab und lagern ihn im Kühlschrank.

alkoholfreie Drinks von Köche-Nord.de**Fanta Sunset (alkoholfrei)**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Orangensaft
 2 Zentiliter Zitronensaft
 2 Zentiliter Grenadine-Sirup
 mit Fanta auffüllen.

Karo As (alkoholfrei)

Menge: 1 Drink

1	Karotten
250 Milliliter	Buttermilch
etwas	Meersalz
etwas	Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas	Petersilie

Entsaften Sie die Karotten, mixen Sie sie mit der Buttermilch, würzen Sie das Gemisch mit Meersalz sowie Pfeffer und geben Sie es in ein Longdrinkglas. Zum Schluss geben Sie bitte etwas abgespülte und gehackte Petersilie in das Glas.

Gut schmecken auch feine Gewürzmischungen in diesem Longdrink!

Drinks von Köche-Nord.de

Minze-Zitronenmelisse-Sirup (alkoholfrei)

Menge: etwa 3 Liter Sirup

6 Stängel	Minze, frisch
1 Bund	Zitronenmelisse
2	Zitronen
1 Kilogramm	brauner Zucker
3 Liter	Wasser

Spülen Sie die Minze und die Zitronenmelisse gründlich ab und geben Sie die Stängel komplett mit den Blättern in einen großen Kochtopf. Danach schneiden Sie die heiß abgewaschenen Zitronen in Scheiben, geben sie dazu und gießen das Ganze mit etwa 3 Liter Wasser auf. Nun lassen Sie es einmal kurz aufkochen und lassen es anschließend zugedeckt über Nacht durchziehen.

Am nächsten Tag entnehmen Sie bitte die Zutaten aus der Flüssigkeit. Danach filtern Sie die Flüssigkeit durch ein sauberes Geschirrtuch gründlich durch (das Geschirrtuch müssen Sie bitte auch ausdrücken) und kochen sie mit dem Zucker noch einmal auf.

Dann füllen Sie den heißen Sirup in sterilisierte Flaschen ab und kurz stellen sie (etwa 5 Sekunden) auf den Kopf.

Unser Tipp:

Der Sirup aus frischer Minze ist eine sehr köstliche Basis für sommerliche Erfrischungsgetränke. Im Kühlschrank hält er sich übrigens einige Wochen lang.

Maibowle (alkoholfrei)

Menge: 1 Portion

2 kleine	Zitronen, Saft davon
150 Milliliter	Waldmeistersirup
600 Milliliter	Apfelsaft
400 Milliliter	Mineralwasser

Vermischen Sie den Zitronensaft mit dem Waldmeistersirup, dem Apfelsaft und dem Mineralwasser. Danach servieren Sie die Bowle bitte kühl, eventuell mit Eiswürfeln.

Sommerbowle (alkoholfrei)

Menge: 1 Portion

1 Beutel	Obst, (Obstsalat) Tiefkühlware
1 Flasche	Orangensaft
1 Flasche	Ginger Ale
½ Flasche	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Handvoll	Eiswürfel, oder Eissplitter

Geben Sie alle angegebenen Zutaten (außer den Eiswürfeln) bitte in ein Bowlegefäß und kühlen Sie sie gut. Kurz vor dem Servieren geben Sie dann die Eiswürfel hinzu.

Drinks von Köche-Nord.de

Eiscreme-Soda

Menge: 1 Portion

1 Kugel	Eis (Vanille- oder Erdbeereis)
200 Milliliter	Fanta (Wild Berries), eisgekühlt
1 Kugel	Eis (Vanille- oder Joghurteis)
200 Milliliter	Cola, eisgekühlt
1 Kugel	Eis (Zitronen-)
200 Milliliter	Fanta, Limette, eisgekühlt

Geben Sie jeweils 1 Kugel Eis in ein Glas und füllen Sie es mit Fanta Wild Berries auf.

Marilyn Monroe serviert man mit Vanilleeis oder Erdbeereis und Beerenlimonade.

Crazy Coke serviert man mit Vanilleeis oder Joghurteis und Cola.

Funky Green serviert mit Zitroneneis und Limettenlimonade.

Fruchtiger Cocktail 'Stucke'

Menge: 1 Portion

250 Milliliter	Orangensaft
3	Eiswürfel
nach Belieben	Fanta Mango
2 Teelöffel	Zitronensaft
3 dicke	Ananasstücke, oder Pfirsichstücke
1 Scheibe	Orange

Füllen Sie den Orangensaft in ein großes Coca Cola-Glas und füllen Sie es mit Fanta auf, bis das Glas zu 3/4 voll ist. Dann kommen 3 Pfirsichstücke oder Ananasstücke und 3 Eiswürfel in das Glas. Anschließend stecken Sie bitte eine frische und heiß abgewaschene Orangenscheibe an das Glas stecken. Zum Schluss kommt dann noch der Zitronensaft dazu.

Mrs. Piggy

Menge: 1 Drink

1 Flasche	Sirup (Himbeersirup), 0,7 L
1 Flasche	Limonade (Fanta), 2 L
Eiswürfel	je 3 -4 pro Glas

Die Portionsangaben sind eine Circa-Angaben!

Geben Sie etwa 2 fingerbreit Himbeersirup in ein 0,3 Liter Glas. Danach geben Sie 3 Eiswürfel hinzu und füllen das Glas LANGSAM mit Fanta auf. Zum Schluss geben Sie bitte ein Strohhalm hinein und servieren den Drink.

Dieser Drink schmeckt nicht nur Kindern sehr gut. Richtig gemacht ist Mrs. Piggy unten schön rot und nach oben hin immer heller werdend und ganz oben schön gelb.

Siehe Kermit: dasselbe nur mit Waldmeistersirup.

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



Auf [Köche-Nord.de](https://köche-nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich
vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von
den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum
Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

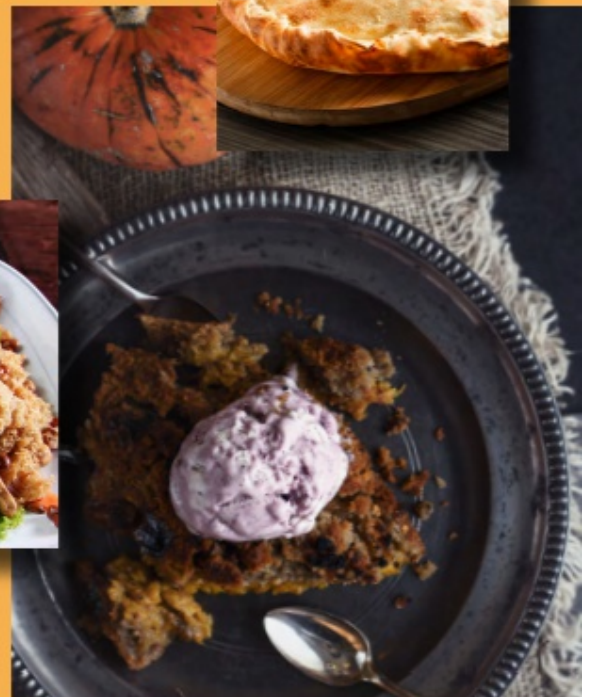
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter
<https://xn--kche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.köche-nord.de

[f Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)