



## **Spaghetti mit Kohlrabi - Rahm - Sauce**

### **Zutaten für 4 Portionen**

500g Nudeln z.B. Spaghetti vom Langenspacher Hof  
1 TL Salz

600g Kohlrabi  
2 EL Butter  
1/4 L.Vollmilch,  
1 Prise Pfeffer  
2 Eßl. Creme Fraiche  
150g Hüttenkäse

### **Zubereitung:**

Für die Spaghetti in einen großen Topf reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Spaghetti ins kochende Wasser gleiten lassen und bei mittlerer Hitze 8 - 12 Minuten kochen lassen. Die Spaghetti in einem Sieb abtropfen lassen und in Öl schwenken,

Von den Knollen die grünen Blätter schneiden. Die zarten Blätter bei Seite legen, die groben kommen weg. Die Knollen waschen, schälen und in Achtel schneiden, Von der Butter ein Eßlöffel im Schnellkochtopf zerlassen, die Kohlrabi darin andünsten, die Milch dazugießen, das Salz und den Pfeffer hinzufügen, Den Schnellkochtopf schließen und auf Schonstufe 2 in etwa 6 Minuten garen.

Inzwischen die zarten grünen Blätter waschen und sehr fein hacken. Die restliche Butter in eine Pfanne zerlassen, die Blätter darin bei Hitze unter rühren. In etwa 4 Minuten weich dünsten.

Den Schnellkochtopf abkühlen lassen und öffnen, sobald sich der Druckstift gesenkt hat. Die Blätter und Creme Fraiche in den Topf geben. Die Kohlrabi mit dem Pürierstab gut pürieren. Den Hüttenkäse untermischen, nochmals erhitzen, wenn nötig noch einmal abschmecken.

**Gutes Gelingen wünscht**

**Ihnen Fam. Hennes vom Langenspacher Hof**



## **Nudelpfanne**

### **Zutaten:**

**1 Zwiebel  
50g Lauch  
1 rote Paprikaschote  
1 grüne Paprikaschote  
1 Möhre  
2 Tomaten  
250g Dinkel Nudeln, z.B. Schneggli vom Langenspacher Hof  
2 Eßl. Sonnenblumenöl  
1 Tasse Gemüsebrühe  
Majoran, Curry, Paprika, Pfeffer  
100g Sahne  
1 Bund Schnittlauch**

**Zwiebeln fein würfeln, Lauch, Paprika und Möhre in Steifen schneiden. Tomaten würfeln.  
Die Nudeln in reichlich Salzwasser 10 - 12 Minuten kochen.  
Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten; erst Lauch, dann Paprika, Tomaten und Möhre hinzugeben  
Brühe angießen, Gewürze hinzugeben, dann 5 - 10 Minuten dünsten.  
Sahne unterziehen und mit Schnittlauch bestreuen.  
Nudeln dazu servieren oder untermischen.**

**Gutes Gelingen wünscht  
Ihnen Familie Hennes**



## **Nudeln mit Zucchini - Sauce**

### **Zutaten:**

**500g Nudeln, z.B. Spirelli vom Langenspacher Hof  
400g Zucchini  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
1/2 L. Milch  
150g Kräuterfrischkäse  
Salz, Pfeffer**

**Die Nudeln mit reichlich Salzwasser 10 - 12 Minuten kochen.**

**Die Zucchini waschen und fein raspeln.**

**Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken. Die Butter in einen Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze angießen. Den Deckel auflegen und die Zucchini für 10 - 15 Min. garen.**

**Das Gemüse mit dem Pürierstab fein zermusen.**

**Kräuterfrischkäse unterziehen.**

**Die Sauce wieder erhitzen, mit Salz, und Pfeffer abschmecken.**

**Gutes Gelingen wünscht  
Ihnen Familie Hennes**



## Geflügelkeulen nach Art der Provence

### Zutaten:

4 Hähnchenkeulen (etwa 800g) unter fließendem Wasser abspülen,

#### Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 Knoblauchzehen

500g Tomaten

in kaltem Wasser

herausschneiden, halbieren,  
schneiden

3 EL Speiseöl

Knoblauch, Zwiebeln und  
gehobelter Thymian

einrichten, warm stellen

150g Champignons

(aus der Dose)

100g schwarze Oliven

2 TL Weizenmehl

kaltem Wasser

Zucker

gehackter Petersilie

Schmorzeit:

Beilage:

einreiben

abziehen in Scheiben schneiden

kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen),

abschrecken, enthäuten, die Stengelansätze

entkernen, in Steifen

erhitzen, das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten,

Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer

würzen, etwa 25 Min. schmoren lassen

Die garen Geflügelkeulen auf einer vorgewärmten Platte

mit der Flüssigkeit zum Gemüse geben

zum Gemüse geben, mit erhitzen

mit

anrühren, das Gemüse damit binden, mit

Salz, Pfeffer,

abschmecken, über das Fleisch geben, mit

bestreuen.

ca. 30 Min.

Nudeln, Reis oder grüner Salat



## **Hähnchenpfanne mit Reis**

### **Zutaten für 2 Personen:**

**200g Hähnchenbrust  
20g Stärkemehl  
Sojasoße  
Zitronensaft  
Pfeffer, Cayennepfeffer  
40ml Sherry  
200g Poree,  
200g Bambussprossen  
1 hl. Zwiebeln  
1 1/2 ELÖl  
160g. Reis**

**Brust in Streifen schneiden, Stärkemehl, Sojasoße, Sherry, Zitronensaft, Pfeffer u. Cayennepfeffer verrühren, Bruststreifen marinieren. Poree in Streifen, die Zwiebeln in Halbmonde schneiden. Hähnchenbrust in Öl anbraten, Gemüse zugeben, mit etwas Wasser ablöschen und garen. Reis mit doppelter Menge Wasser kochen.**

**Gesamtgarzeit ca. 30 Minuten**



## **Käsespätzle**

### **Zutaten:**

**Spätzle selbstgemacht oder vom Langenspacher Hof**

**Zwiebeln**

**Fett**

**gehobelter Käse**

**Kräutersalz**

- Spätzle in ca. 10 Min. in Salzwasser kochen
- Zwiebeln schälen, schneiden und in Fett andünsten
- Spätzle aus Wasser nehmen, zu den Zwiebeln geben
- gehobelten Käse draufgeben
- mit Deckel so lange warmhalten, bis der Käse geschmolzen ist
- durchrühren
- mit Kräutersalz abschmecken

**Schmeckt am besten mit frischen Salaten.**

**Guten Appetit wünscht Euch Maria Frisch**



## **Pizzasemmeln**

**Zutaten für 8 - 10 ganze Semmeln:**

**1 Dose Pilze  
2 Essiggurken  
200g Schinken  
200g Salami  
200g Hartkäse  
1 Zwiebel,  
1 Glas Salatmayonaise  
1 rote Paprikaschote  
1 Dose Mais  
Pizzagewürz**

**Alle Zutaten würfeln und vermischen, auf den halbierten Semmeln verteilen und 15 Min. bei 180°C Backen**



## **Käseschnitzel**

### **Zutaten:**

**600g Schweineschnitzel**

**2 Eier**

**100g Almkäse**

**Butter oder Öl**

**Salz; Pfeffer, Paprika**

**Die Schnitzel klopfen, würzen und im Mehl wenden.**

**Käse reiben und mit den Eiern vermengen. Schnitzel darin wenden, gut festdrücken und in der Pfanne goldgelb backen.**

**Guten Appetit!**



## **Pikanter Weichkäse in Öl**

### **Zutaten:**

**250g Weichkäse natur  
6 Wacholderbeeren zerstoßen  
6 Pfefferkörner  
1-2 Zweige Estragon  
1-2 Zweige Rosmarin,  
1 Lorbeerblatt  
1 Zehe Knoblauch  
ca. 1/2l Olivenöl**

**Käse in Würfel schneiden.**

**Abwechselnd mit den Kräutern und Gewürzen in ein geeignetes Glas füllen.**

**Mit Öl aufgießen, bis der Käse gut bedeckt ist.**

**Mindestens 2 Tage marinieren.**

**Ist bis zu 3 Wochen haltbar.**

**Schmeckt sehr gut zu Rotwein und frischem Bauernbrot.**



## **Irmi´s Käsesuppe**

### **Zutaten:**

**30g Butter  
30g Mehl  
90g geriebenen Käse  
1L. Brühe  
6 EL Sahne  
Pfeffer, Muskat, Kräuter  
geröstete Semmelwürfel**

**Aus Butter und Mehl eine Einbrenne herstellen und geriebenen Käse zufügen. Mit Brühe langsam aufgießen und 20 Min. kochen lassen.  
Mit Sahne Pfeffer, Muskat und Kräutern abschmecken und gerösteten Semmelwürfeln bestreuen.**

**Guten Appetit!**



## **Lauchgratin - Beilage**

### **Zutaten:**

**750g Lauch  
25g Butter  
1/8 L. Sahne  
2 Eigelbe  
Salz, Pfeffer, Muskat**

**Den Lauch putzen, die dunkelgrünen Blätter abschneiden, die helleren Abschnitte oben einschneiden und gründlich waschen. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 150°C vorheizen. In einem flachen Topf die Butter schmelzen lassen und den Lauch darin andünsten. Dann die Lauchscheiben in eine feuerfeste Form füllen. Die Sahne mit den Eigelben, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß verquirlen und über den Lauch gießen. Im heißen Ofen 20-20 Min. überbacken.**

**Guten Appetit wünscht  
Ihre Gärtnerei Kling**



## **Gemüsecurry mit Mandeln - exotisch**

### **Zutaten für 2 Personen:**

**25g Mandeln  
300g Weißkohl  
125g reife Tomaten  
250g grüne Paprikaschoten  
1 Zwiebel  
2 EL Sonnenblumenöl,  
1 TL. Currypulver  
100g, säuerliche Äpfel  
2 EL saure Sahne  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 TL abger. Zitronenschale,  
2 TL Zitronensaft  
Salz**

**Die Mandeln kurz in kochendes Wasser legen, dann häuten und ohne Fett in einer Pfanne unter Rühren hellgelb rösten. Sämtliches Gemüse waschen und putzen.**

**Den Kohl in etwa 1cm breite Steifen schneiden. Die Tomaten würfeln und die Paprikaschoten vierteln, entkernen und in 1cm breite Steifen schneiden.**

**Die Zwiebeln grob würfeln und im Öl glasig dünsten. den Kohl dazugeben und unter wenden 2-3 Minuten anbraten. Zuletzt Curry einige Sekunden mitrösten.**

**Die Paprikasteifen und 1- 2 El Wasser hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen, bis das Gemüse knapp weich ist.**

**Die Äpfel vierteln, entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit den Tomaten unter das Gemüse mischen. Alles noch etwa 3 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.**

**Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die saure Sahne und die Mandeln unter da Gemüse heben und mit dem Cayennepfeffer, der Zitronenschale, mit dem - saft und Salz würzen.**

**Dazu schmecken Pellkartoffeln.**

**Guten Appetit wünscht  
Ihre Gärtnerei Kling**



## **Frankfurter grüne Soße**

### **Zutaten:**

**Quark**

**Sauerrahm**

**Mayonnaise**

**Sahne**

**7 Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kerbel, Pimpernelle, Sauerampfer)**

**2-3 hartgekochte Eier**

**Salz, Pfeffer**

**Quark, Sauerrahm, Mayonnaise und die Sahne zu einer halbflüssigen, geschmeidigen Masse zusammenrühren, wobei man beachten sollte, dass vom Quark die große Menge verwendet werden soll.**

**Jetzt die gehackten Kräuter und die gehackten hartgekochten Eier unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Konsistenz der Soße sollte schön cremig sein.**

**Dazu schmecken neue Kartoffeln am besten.**

**Guten Appetit wünscht**

**Ihre Gärtnerei Kling**



## **Auberginen mit Mozzarella - Füllung**

### **Zutaten für 3 Personen:**

**3 Auberginen  
200g Mozzarella  
300g reife Tomaten  
1TL Oregano  
3EL kaltgepresstes Olivenöl  
2 Prisen Zucker  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer**

**Backofen auf 240°C vorheizen.**

**Auberginen am Stilansatz abschneiden und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Messer so auslösen, dass ein Rand von 1/2 cm bleibt. Das Fruchtfleisch fein hacken und in eine Schüssel geben.**

**Dannach Mozzarella in ca. 1cm große Würfel schneiden. Mit 1EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und der Hälfte des Oregano ebenfalls in die Schüssel geben.**

**Tomaten 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, dannach mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.**

**Grob hacken. Mit dem restlichen Oregano, Zucker und Salz in eine Schüssel geben.**

**Eine ofenfeste Form, in die die Auberginenhälften gerade hineinpassen sollten, leicht einölen.**

**Die Auberginenhälften leicht einölen und die Mozzarella-Füllung hineingeben.**

**Die Auberginen nebeneinander in die Form setzen und die gehackten Tomaten darüber verteilen.**

**Das restliche Öl darüber träufeln und die 2EL Wasser auf den Boden der Form geben.**

**Die Auberginen 1 Stunde im Ofen backen.**

**In der Zwischenzeit eventuell noch etwas Wasser auf den Boden geben.**

**Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte anrichten. Lauwarm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt servieren.**

**Guten Appetit wünscht  
Ihre Gärtnerei Horizont**



## **Panierte Auberginenschnitzel**

### **Zutaten:**

**2 mittlere Auberginen  
Zitronensaft  
2 Eier  
Kräutersalz und Pfeffer  
Knoblauch  
Curry  
Semmelbrösel  
Sonnenblumenöl**

**Ungeschälte Auberginen in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.  
Eier mit Gewürzen verquirlen, Auberginenscheiben darin wenden, dann in den Semmelbröseln wälzen.  
In heißem Öl auf beiden Seiten braten.  
Dazu passt Kartoffelpüree**

**Guten Appetit wünscht  
Ihre Gärtnerei Horizont**



## **Bierfleisch**

### **Zutaten:**

**500g Rinderfleisch  
30g Butterschmalz  
1 Zwiebel  
1 gelbe Rübe  
1/2 Stange Lauch  
1/4 Sellerie  
1 Petersilienwurzel  
Salz, Pfeffer  
1/4 L. Fleischbrühe  
1/4 L. Bier  
2 EL Tomatenmark  
3 TL Zitronensaft  
3 EL Creme fraiche oder Sauerrahm**

**Fleisch in Steifen schneiden, Zwiebeln, gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzel in Würfel und Lauch in Ringe schneiden.**

**Fleisch in heißem Butterfett gut anbraten, Zwiebeln und Gemüse zugeben, mit Fleischbrühe und Bier aufgießen.**

**Zwiebel und Gemüse zugeben, mit Fleischbrühe und Bier aufgießen. Gewürze zugeben, zugedeckt ca. 50 Min. schmoren lassen. Dann mit Zitronensaft und Rahm abschmecken.**



## **Rinder- Pfefferbraten**

### **Zutaten:**

**1kg Rinderbrust oder Hochrippe  
Salz, geschroteter schwarzer Pfeffer  
3EL Öl  
500g Zwiebeln  
1 Stück Sellerie  
1 gelbe Rübe  
2 Lorbeerblätter  
3 Nelken  
10 schwarze Pfefferkörner  
1/4 L. Fleischbrühe  
1 Gewürzgurke  
1/2 Zitrone  
1/8 L. Sauerrahm**

**Fleisch waschen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln, gelbe Rübe und Sellerie würfeln. Fleisch in heißem Öl rundum anbräunen, aus dem Topf nehmen . Gemüse und Zwiebeln anschmoren, Gewürze zugeben und mit Brühe aufgießen. Fleisch einlegen und im geschlossenen Topf mindestens eine Stunde garen. Fleisch warmstellen, Gewürze herausnehmen, Gemüse mit Sauerrahm, Gewürzgurke und Zitronensaft mischen und abschmecken.  
Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten.**



## **Schweinebraten mit Stücklkraut**

### **Zutaten:**

**600g Schweineschulter oder Bauchfleisch  
250g gelbe Rüben  
500g kleine Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
1 kl. Kopf Weißkraut  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
1/2 L. Brühe  
20g Fett zum Anbraten**

**Fleisch mit Pfeffer und gestoßenem Kümmel einreiben, in heißem Fett rundum anbraten, Zwiebeln grob zerkleinern und kurz mitbraten. 1/4 L. Brühe aufgießen und mit der Bratraine in das vorgeheizte Backrohr schieben. Nach etwa 30 Minuten geschälte Kartoffeln zugeben, evtl. halbieren oder vierteln. Gelbe Rüben schälen, in Scheiben schneiden, Weißkraut waschen, vierteln, den Strunk entfernen und zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, mit restlicher Brühe aufgießen und fertig garen.**

**Bratzeit: 1 1/4 EL bei 200-220°C**



## **Schweinerollbraten**

### **Zutaten für 6 - 8 Personen:**

**1,5 kg Schweinehalsgrat**  
**Salz, Pfeffer**  
**100g Kräuterbutter**  
**150g rohen oder gekochten Schinken**  
**150g Butterkäse oder Gouda**  
**zum Bestreichen: etwas flüssige Kräuterbutter**  
**zum Braten: 1 Zwiebel, Wurzelwerk, 1EL Mehl zum Binden**

**Halsgrat flach aufschneiden, würzen, mit Kräuterbutter bestreichen, mit Käse und Schinken belegen und fest aufrollen. Mit Rouladenrollen versehen.**

**Bratzeit: ca. 1 1/2 Std. bei 200° - 220°C . Zwischendurch mit flüssiger Kräuterbutter besteichen, aufgießen und fertigkochen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch abgedeckt ruhen lassen. Soße binden und abschmecken.**



## **Schweinefilet mit Kräutersauce**

### **Zutaten:**

**750g Schweinefilet  
3 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1/4 L. Fleischbrühe  
200g Kräuterfrischkäse  
2 Knoblauchzehen  
gemischte Kräuter aus dem Garten oder gefroren**

**Schweinefilet in heißem Öl rundum kräftig anbraten, würzen und zugedeckt 15 Minuten garen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Bratensaft mit Brühe kräftig aufkochen, Kräuterfrischkäse einrühren, gepressten Knoblauch zugeben und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Gartenkräutern abschmecken.**



## **Schweinefilet im Quarkteig**

### **Zutaten Teig:**

250g Mehl  
250g Butter  
250g Magerquark  
etwas Salz

### **Zutaten Füllung:**

2 kleine Schweinefilet  
20g Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
250g frischer Spinat oder gefrorener Blattspinat  
Muskat  
100g Kalbsbrät  
2 EL Creme Fraiche  
2 Eier  
1 Knoblauchzehe gehackt

Für den die kalte Butter blättrig schneiden, mit Mehl abbröseln, Salz und Quark zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Touren schlagen , d.h. Teig zu einem Band ausrollen, zur Mitte einschlagen und wie ein Buch zusammenlegen. Zweimal wiederholen und den Teig eine Stunde kühl ruhen lassen.

Frischen Spinat 5 Minuten dünsten, mit Salz und Muskat würzen. Kalbsbrät mit Ei, Creme Fraiche und Knoblauch mischen, abgekühlten Spinat untermengen.

Butterschnalz erhitzen, Filet rundum anbraten und würzen.

Quarkteig ausrollen. Füllung aufstreichen, Filet einlegen und aufrollen.

Mit Teigstreifen verzieren und mit Ei bestreichen.

**Backzeit: 30 Minuten bei 200°C**



## **Halsgrat mit Haube**

### **Zutaten:**

**4 Halsgratscheibe à 200g  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
oder 2 Stangen Lauch  
1 Knoblauchzehe  
1/2 rote Paprikaschote  
100g ger. Wammerl  
1 Bund Petersilie  
100g Schmand  
Salz, Pfeffer, Estragon  
10g Butter für die Form**

**Halsgratscheiben mit Salz, Pfeffer Estragon einreiben und in eine gefettete Auflaufform legen, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Paprikaschote in Würfel schneiden. Die Zutaten mit dem Schmand gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Halsgratscheiben häufen.**

**Bratzeit: 55 - 60 Minuten bei 200°C**



## **Lendentopf**

### **Zutaten:**

**500g Schweinelende  
200g geräuchertes  
Wammerl  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
Paprika, Thymian, Rosmarin**

### **Soße:**

**1 Becher süßer Rahm  
1/2 Becher Creme Fraiche  
100ml Ketchup**

**Lende in Scheiben schneiden, mit Rosmarin, Thymian und Paprika würzen. In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Lendenscheiben und Wammerlscheiben einschichten. Knoblauch gehackt und Zwiebelringe darübergeben. Die Zutaten für die Soße verrühren und darübergießen.**

**Backzeit: 70 Min. bei 180 - 200 °C**



## **Gefüllte Schweinebrust**

### **Zutaten:**

**1 kg Schweinebrust**  
**Salz, Pfeffer**  
**200g Hackfleisch**  
**1 Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 Ei**  
**1 EL Semmelbrösel**  
**1/8 L. süßer Rahm**  
**2 EL Petersilie**  
**2 gelbe Rüben**  
**200g Brokkoli**  
**2 EL Butterschmalz**  
**Wurzelwerk zum Braten**  
**1 St. Schwarzbrot**  
**1/4 L. Brühe**  
**1/8 L. Weißwein**  
**2 EL Mehl**

**Gelbe Rüben schälen und würfeln, Brokkoli in kleine Röschen teilen und 3 Minuten blanchieren. Kalt abrausen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Hackfleischteig herstellen mit Ei, Brösel, Rahm und Gewürzen. Gemüse untermischen und abschmecken. In die Schweinebrust eine Tasche schneiden, füllen und zustecken. In die Schweinebrust eine Tasche schneiden, füllen und zustecken.**

**Butterfett erhitzen, Fleisch rundum anbraten und Wurzelwerk zugeben.**

**Bratzeit: 1 1/2 Stunden bei 180°C.**

**Mit Brühe und Wein aufgießen. Schwarzbrot mitkochen.**

**Nach Ende der Garzeit Fleisch warmstellen, Soße binden und abschmecken.**



## **Bayerisches Geröstel**

### **Zutaten:**

**500g Kartoffeln  
300g Schweinefleisch gegart  
100g ger. Wammerl  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
20 g Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
2 Eier  
2 EL Milch  
Petersilie**

**Zwiebeln und Knoblauch hacken, gekochte Kartoffeln würfeln, Wammerl und Fleisch in Steifen schneiden. Butterschmalz erhitzen, Wammerl anrösten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Mit Fleisch- und Kartoffelwürfeln goldgelb rösten und würzen. Eier und Milch vermengen, über das Geröstel gießen und stocken lassen. Mit Petersilie anrichten.**



## **Schlemmerfilet**

### **Zutaten:**

**500g Schweinefilet**  
**Salz, Pfeffer**  
**3-4 Zwiebeln**  
**30g Butter**  
**150g Butterkäse oder Gouda**  
**1 Becher süßer Rahm**  
**1 TL Stärkemehl**

**Filet in Scheiben schneiden, flach drücken und würzen. In eine gefettete Auflaufform legen.**  
**Zwiebeln in Ringe schneiden und darübergeben.**  
**Bei 200°C 15 Minuten backen.**  
**Käsescheiben darauf verteilen und weitere 10 Minuten garen.**  
**Rahm mit Stärkemehl verrühren und über den Käse geben.**  
**Nochmals 10 Minuten überbacken.**



## **Schweinelendchen**

### **Zutaten:**

**500g Schweinelende oder Filet**  
**Salz, Pfeffer, Senf, Majoran**  
**30g Butterschmalz**  
**30g Butter**  
**3 Zwiebeln**  
**2 Äpfel**

**Fleisch waschen, trockentupfen und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.**

**In heißem Butterschmalz auf beiden Seiten scharf anbraten und zugedeckt warmstellen.**

**Frischen Majoran darüberstreuen**

**Zwiebel in Ringe schneiden, Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und in Scheiben schneiden.**

**In Butter andünsten und mit dem Fleisch servieren.**



## Lammcurry im Wok

### Zutaten für 4 Personen:

700g Lammschulter in 2cm großen Würfeln

#### Würzpaste:

4 Schalotten in Würfeln

3 Knoblauchzehen gehackt

1 Stück Ingwer

2 Chilischoten, rot, in kleinen Würfeln

1 Tasse Kokosmilch

#### Gewürzmischung:

1 Stange Zimt

1 EL Koriandersamen

1 TL Kreuzkümmel

2 Nelken

1 TL Pfefferkörner

4 EL Zitronensaft

Koriandergrün

Würzpaste herstellen und das Fleisch darin vier Stunden marinieren.

Den Wok bei mittlerer Energiezufuhr zum Braten aufheizen und die Gewürzmischung unter ständigem Rühren rösten. Im Mörser zerstoßen.

Das Fleisch aus der Flüssigkeit und unter ständigem Rühren anbraten. Sauce, Gewürzmischung und Zitronensaft unterrühren und auf geringster Stufe 20 Minuten garen.

Mit Korianderblättern bestreut servieren.

**Guten Appetit wünscht  
Rosalie Bachmann**



## **Lammkeule mit Käsekruste**

### **Zutaten für 4 Personen:**

**1, 2 kg Lammkeule  
Pfeffer, Salz  
2 Knoblauchzehen  
20g Butterschmalz  
2 Zwiebeln  
1/4 L. Wasser  
2 EL Creme Fraiche**

### **Für die Käsekruste:**

**75g Creme Fraiche  
1 TL Tomatenmark  
30g gehackte Zwiebeln  
50g zerkrümelter Schafskäse  
Salz, Kräuter**

### **Zum Garnieren:**

**2 Tomaten  
1 Zweig Rosmarin**

**Lammkeule mit Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch und Salz würzen. Butterschmalz in einen Bräter geben, Fleisch hineinsetzen, Zwiebelstücke zugeben. Bei 175 - 200 Grad 1 - 1 3/4 Stunden braten. Zwischendurch mit Wein und Wasser ablöschen. Fleisch ab und zu mit Bratenfond beschöpfen.**

**Zutaten für die Käsekruste verrühren. Nach ca. 1 Stunde über die Keule geben (etwas Masse für die Tomaten zurücklassen). Bratenfond mit Creme fraiche binden und durchkochen lassen. Abschmecken.**

**Halbierte Tomaten mit Käsesauce krönen und zum Schluß mitgaren oder übergrillen.**

**Guten Appetit wünscht  
Rosalie Bachmann**



## **Irish Stew**

### **Zutaten:**

**500g mageres Lammfleisch  
250g Kartoffeln  
3 mittelgroße Zwiebeln  
250g Weißkohl  
Kümmel  
1/4 L. Fleischbrühe  
Petersilie**

**Lammfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln würfeln. Weißkohl putzen und in grobe Streifen schneiden. Alles abwechselnd mit Kümmel in einen großen Topf schichten. Jede Schicht nach Geschmack würzen. Mit Fleischbrühe auffüllen und zugedeckt ca. 50 Minuten garen. Mit Petersilie garniert servieren.**

**Guten Appetit wünscht  
Rosalie Bachmann**



## **Lammkeule für den Osterbraten**

### **Zutaten für 6 - 8 Personen:**

**Lammkeule (2,5 - 3kg)**  
**5 Knoblauchzehen**  
**Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin**  
**Öl**  
**Rotwein**  
**2 Tomaten**  
**2 Bund Suppengrün**

**Knoblauchzehen pellen, in Stifte schneiden und die gesalzene und gepfefferte Lammkeule damit spicken. Dann mit Thymian und Rosmarin einreiben, mit Öl übergießen und im offenen Bräter im Backofen bei 225°C garen. Nach 1/2 Stunde 2 enthäutete Tomaten und 2 Bund gewaschenes und zerkleinertes Suppengrün in den Bräter geben. Die Garzeit beträgt ca. 3 Stunden. Dazu schmecken grüne Bohnen oder glasierte Karotten.**

**Guten Appetit wünscht**  
**Rosalie Bachmann**



## **Geschmortes Lammfleisch**

### **Zutaten für 3 Personen:**

**300g Lamm - Haxel oder Ripperl  
2 EL Grillgewürz  
2 EL Öl**

**Lammfleisch mit Grillgewürz einreiben, mit Öl bestreichen und 1 paar Stunden oder länger einziehen lassen, dann auf dem Herd beidseitig anbraten, zudecken und 1 Stunde schmoren lassen.**

**Guten Appetit wünscht  
Rosalie Bachmann**



## **Lachsforelle aus dem Sud**

### **Zutaten für 6 Personen:**

**2,5 kg Lachsforelle  
150g Sellerieknolle  
250g Porree  
100g Zwiebel  
je 1 Bund Petersilie und Dill  
1 Flasche trockener Weißwein  
2 Lorbeerblätter  
2 EL schwarze Pfefferkörner  
3 EL Salz**

**Die Zubereitung erfolgt einen Tag vor dem Essen.**

**Sellerie und Porree putzen, waschen und grob zerteilen. Zwiebel schälen und vierteln. Kräuter waschen. Alle Zutaten mit 4 Liter Wasser in einen Fischtopf geben, zum kochen bringen und im offenen Topf 20 Minuten kochen lassen.**

**Die Lachsforellen waschen und in den kochenden Sud legen. Den Topf verschließen und vom Herd nehmen, über Nacht bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Lachsforellen am nächsten Tag auf eine Platte geben und häuten.**

**Mit Zitronenscheiben garnieren.**

**Dazu passen eine selbstgerührte Mayonnaise und Salat**

**Guten Appetit wünscht die  
Forellenzucht Weiß**



## **Bunter Salat aus geräucherten Forellen**

### **Zutaten:**

**600g geräuchertes Forellenfilet  
150g Zwiebeln (frisch oder Silberzwiebeln)  
150g eingelegte Gurken  
80 g Tomatenpaprika  
100 g Grünerbsen  
100g Karotten  
200g Tilsitter oder Käse nach Geschmack, geraspelt  
200g Kartoffeln gekocht und abgekühlt  
50 ml Flüssigkeit von Tomatenpaprika  
50 ml Flüssigkeit von eingelegten Gurken  
200 ml Delikateßremoulade**

**Die Zutaten können nach Belieben geschnitten, gewürfelt oder gehackt gemischt werden und angerichtet werden.  
Etwas ziehen lassen und mit frischer Petersilie garniert servieren.**

**Guten Appetit wünscht die  
Forellenzucht Weiß**



## **Gebackene Balsamico Kartoffeln**

### **Zutaten:**

**2 EL Olivenöl (kaltgepresst)**  
**500g kleine festkochende Kartoffeln**  
**200g Schalotten o. Zwiebeln**  
**4 EL Balsameco,**  
**1 TL Basilikum**  
**1 TL Akazienhonig**  
**1 Bund Basilikum**  
**Salz, Pfeffer aus der Mühle**

**Den Backofen, auf 160°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Schalotten schälen und halbieren. Öl in einem flachen Bräter erhitzen. Kartoffeln und Schalotten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und garen. Balsameco und Honig vorsichtig erwärmen. Basilikumblätter grob schneiden. Die Balsameco-Honig-Mischung über die Kartoffeln geben, die Hälfte der Basilikumblätter darüberstreuen und weiter 20 Minuten im Ofen garen. Kartoffeln in eine Schale geben und mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.**



## **Bärlauchsuppe**

### **Zutaten für 2-3 Personen:**

**1 Zwiebel  
1 großer Bund Bärlauch  
1/2 L. Gemüsebrühe  
200ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
2 hartgekochte Eier**

**Zwiebel fein würfeln und mit Butter dünsten. Klein geschnittene Bärlauchblätter zugeben. Brühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne unterrühren. Wer mag kann geriebenen Käse hinzugeben. Suppe mit kleingehackten Eiern bestreuen und mit Bärlauchblüten garnieren**



## **Radieschenbutter**

### **Zutaten:**

**200g zimmerwarme Butter**  
**2 EL saure Sahne**  
**2 TL Balsamessig hell**  
**Salz und frischer Pfeffer**  
**8 Radieschen**  
**2 Bund gemischte Kräuter**

**Butter und saure Sahne schaumig rühren. Essig zugeben. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Radieschen in kleine Würfel schneiden, evtl. zusätzlich klein hacken. Kräuter waschen und klein hacken, unter die Butter mischen und bis zum Verzehr kalt stellen.**



## **Heiße Pflaume**

### **Zutaten:**

**Pflaumenlikör  
Sahne  
Zimt**

**1 Likörglas mit Pflaumenlikör stark erhitzen (nicht kochen), Sahnehäubchen aufspritzen, mit Zimt bestreuen.**

**Dann Prost**

**Fam. Berger**



## **Putenspieß mit Paprika und Zucchini**

### **Zutaten:**

**500g Putenbrust  
2 gelbe Paprikaschoten  
2 kleine Zucchini  
6 kleine Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
1 Fladenbrot  
4 EL Öl,  
1 TL Oregano  
Curryketchup**

**Putenbrust in 2-3 cm große Würfel schneiden. Zucchini putzen und in 2cm dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten putzen in 2 x 2cm große Stücke teilen. Die Zwiebeln abziehen und in dicke Ringe schneiden. Dann alles abwechselnd auf 8 Spieße stecken.**

**Grill oder Elektro-Ofen auf die höchste Stufe einschalten. Spieße auf ein mit Alufolie belegtes Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Oregano mit Öl verrühren und die Spieße rundum damit bestreichen. Unter dem Grill oder auf oberster Backschiene etwa 15 Minuten garen.**

**Spieße auf Tellern anrichten, etwas Ketchup über die Spieße gießen. Mit Fladenbrot servieren.**

**Guten Appetit wünscht  
Ihr Geflügelhof Unterforsthuber**



## **Putengulasch**

### **Zutaten:**

**2 Putenoberkeulen  
2 große Zwiebeln  
Paprikaschoten (je eine rote, gelbe und grüne)  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Thymian  
Tomatenmark  
Brühe  
Knoblauch  
Sahne**

**Die Oberkeulen vom Knochen lösen und das Fleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln kleinschneiden und im heißen Fett anbraten, da Fleisch hinzugeben und kräftig anbraten.**

**Gewürze zugeben, Tomatenmark (ca. 2 EL) unterrühren und mit der Brühe ablöschen. Alles ca. 20 Minuten schmoren lassen. Die Paprika - Brühe ablöschen. Alles ca. 20 Minuten schmoren lassen. Die Paprikaschoten kleinwürfeln und zum Fleisch geben, dann noch 10 Minuten köcheln lassen. Soße abschmecken und mit Sahne verfeinern.**

**Mit Semmelknödel und Kartoffelsalat servieren.**

**Guten Appetit wünscht  
Ihr Geflügelhof Unterforsthuber**



## **Hasenöhrl**

### **Zutaten für 15 - 20 Stück:**

**225g Mehl  
100g Butter  
2 Eier  
1/8 L. süsser Rahm  
Salz**

**Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, 1 Std, kalt ruhen lassen. Teig dünn ausrollen, Dreiecke oder Rauten ausradeln. Bei 170°C in Sonnenblumenöl ausbacken. Hasenöhrl müssen aufgehen und werden innen hohl.**



## Schuxen

### Zutaten für ca. 25 Stück:

500g Weizenmehl  
500 Roggenmehl  
500g Magerquark  
2 Hefe (2P. Trockenhefe)  
Salz  
warme Milch

Festen Hefeteig herstellen, mindestens 1 Stunde gehen lassen.  
Ovale Flecken (Schuxen) auswalken, nochmals zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.  
In heißem Sonnenblumenöl bei ca. 170°C von beiden Seiten ausbacken.  
Schmecken sehr gut zu Sauerkraut oder Apfelmus.



## **Kiachl**

### **Zutaten:**

**1000g Weizenmehl Type 550  
350ml Milch  
5 Eier  
100g Zucker  
10g Salz  
1 Würfel Hefe  
Butter**

**Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.  
Danach den Teig mit einem Tuch zudecken und eine Stunde stehen lassen.  
Den Teig in etwa 50g schwere Stücke schneiden, auf einer sauberen Unterlage auf den Tisch legen und mit einem Tuch zudecken.  
Die Teigstücke 10 Minuten liegen lassen.**

**Danach die Teiglinge zu Kiachl ausziehen, diese wieder auf die saubere Unterlage legen und zudecken.  
Die Teiglinge in der Friteuse bei 170°C einlegen und den Deckel schließen. Nachdem die Unterseite goldgelb gebacken ist, die Kiachl umdrehen.  
Nachdem die Kiachl fertig sind, diese abtropfen lassen und noch heiß in Zimtzucker oder Vanillezucker wenden.**

**Viel Spass beim Nachbacken wünscht  
Ihnen die Hofbäckerei Weidinger**



## **Mosttorte**

### **Zutaten:**

#### **Mürbteig herstellen aus:**

**250g Mehl**

**125g Butter**

**100g Zucker**

**1P. Vanillezucker**

**1 Pr. Salz**

#### **Füllung:**

**750g Äpfel grob raspeln**

**aus**

**1/2l Apfelmost**

**100g Zucker**

**1P. Vanillepudding einen Pudding herstellen**

**Springform mit Mürbteig auslegen, Rand hochdrücken, Äpfel verteilen, Puddingmasse darüber streichen,**

**ca. 40 Minuten bei 175°C backen.**

**Wenn erkaltet, steife Sahne verteilen und mit Kakao bestreuen.**

**Gutes Gelingen wünscht**

**Fam. Berger**



## **Linzer Torte**

### **Zutaten:**

**375g Mehl  
200g Butter  
200g geriebene Mandeln  
180g Zucker  
2 Eier  
1 EL Kakao  
2 EL Rum  
1 TL Öl und 1/2 Backpulver  
1 TL Zimt  
1 Messerspitze Nelken  
1 geriebene Zitronenschale  
5 EL Marmelade**

**Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig in eine Springform geben und mit der Marmelade bestreichen. Aus Teigresten ein Gitter darüber machen.**

**Backzeit: 40 Minuten bei 175°C**



## **Johannisbeerkuchen**

### **Zutaten:**

**Einen Rührteig herstellen aus:**

**125g Butter  
100g Zucker  
1 Vanillezucker  
2 Eier  
150g Mehl  
50g Stärkemehl  
1/2 Packung Backpulver**

**in Springform 20-30 Min bei 175°C backen**

### **Belag:**

**2 Eier  
100g Zucker  
50g gem. Nüsse  
500g vorbereitete Johannisbeeren**

**Eiweiß steif schlagen, restl. Zutaten darunter heben  
Zuletzt die Johannisbeeren zugeben. Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen u.  
fertigbacken.  
Backzeit: ca. 35 Minuten bei 175°C**



## **Kokoskuchen**

### **Zutaten:**

**250g Butter**  
**250g Zucker**  
**4 Eier**  
**1 P. Vanillezucker**  
**100g Kokosflocken**  
**400g Mehl**  
**1 Packung Backpulver**  
**1/8 L. Milch**  
**Verzierung: Puderzucker**

**Schaummasse: Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker und Kokosflocken dazu.**  
**Mehl und Backpulver dazurühren, Milch dazugeben.**  
**Den Teig in eine gefettete Kranz- o. Kastenform geben**  
**Backzeit: ca. 50 Minuten bei 175°C**



## **Rhabarberkuchen mit Nussbaiser**

### **Zutaten:**

**200g Butter  
180g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eigelbe  
200g Mehl  
100g gemahlene Mandeln (Bittermandelaroma)  
4 EL Milch  
1 TL Backpulver  
750g Rhabarber**

**Aus Butter, Zucker und den Eigelben eine schöne Schaummasse rühren (ca. 5 Min.), dann die restlichen Zutaten unterrühren. Den Kuchen ca. 20 Minuten bei 175°C vorbacken.  
In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten.  
Den Rhabarber schälen und in 1cm lange Stücke schneiden.**

### **Nussbaiser:**

**4 Eiweiße  
150g Zucker  
1 Prise Salz  
100g geriebene Mandeln  
etwas Zitronensaft**

**Die Eiweiße mit dem Salz ganz steif schlagen, anschließend den Zucker langsam einrieseln lassen, Nüsse dazugeben, über den Rhabarber geben.  
Noch einmal 20 Minuten weiterbacken.**



## **Mohn - Apfelkuchen**

### **Zutaten für den Teig:**

**280g Mehl  
1 Ei  
160g Butter  
1/2 TL Butter  
1 EL Rum  
100g Zucker  
1 TL Backpulver**

### **Zutaten für den Belag:**

**4 Äpfel  
1 Päckchen Mohn - Back  
500g Quark  
1 Becher Sahne  
1 Päckchen Vanillepudding  
1 Päckchen Vanillinzucker**

**Mehl, Ei, Butter, Zucker, Kakao, Rum und Backpulver zu einem Mürbteig verarbeiten. Teig ausrollen, in Springform ausbreiten und Rand hochziehen.**

**Äpfel kleinschneiden und auf Boden verteilen.**

**Quark mit Sahne, Vanillepudding und Vanillinzucker verrühren. Mohn - Back hinzugeben. Die Masse über die Äpfel gießen und backen.**

**Gutes Gelingen wünscht  
Fam. Stefanutti**



## **Nußkuchen mit Guss**

### **Zutaten:**

**250g gem. Haselnüsse  
200g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 - 3 Tropfen Bittermandel  
250g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
2 Eier  
gut 1/8 L. Milch**

**Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 25 Minuten bei guter Mittelhitze backen (=Heißluft 180°C). Den Kuchen sofort nach dem Backen mit Guß bestreichen. Dazu 200g gesiebten Puderzucker, 4 EL starken Kaffee sowie 1 EL zerlassenen Butter verrühren.**

**Gutes Gelingen wünscht  
Fam. Stefanutti**



## **Vollwert - Birnenkuchen**

### **Zutaten:**

**250g Butter  
200g Honig  
4 Eigelbe  
250g Weizenmehl  
3 TL Backpulver  
100g geriebene Schokolade  
4 EL Haferflocken  
1/8 L. Milch  
1 EL Rum  
1 TL Zimt  
4 Eiweiße**

**Butter, Honig und 4 Eigelbe ganz schaumig rühren.**

**Aus den 4 Eiweißen sehr steifen Eischnee schlagen (mit etwas Salz)**

**Dann die restlichen Zutaten und die vorher geschlagene Schaummasse vorsichtig unter das Eiweiß heben.**

**In eine Springform geben.**

**1 kg Birnen schälen und jede Birne in 8 Teile schneiden, sternförmig in den Teig legen.**

**Backzeit: 30 Minuten bei 175°C backen.**

**Vor dem anrichten leicht mit Puderzucker bestäuben.**