# Antje und Bent's Rezepte

Eine Sammlung unser liebsten Gerichte.

"ACHTUNG: Kann spuren von Nüssen, Laktose, Gluten sowie Super-Kleber enthalten."


- Nudelgerichte
  - Nudelauflauf
- Nachspeisen
- Fleischgerichte
- Kuchen und co.
  - Pizza/ Fleischtorte
  - Brandl's Zimtschnecken
- Suppen
  - Käselauchsuppe mit Hackfleisch
  - Kürbissuppe
- Salate

# Nudelgerichte

Nudelgerichte

# Nudelauflauf

- Menge: 4 Portionen
- Dauer:
  - Vorbereitung: 30 Minuten
  - Backofen: 40-50 Minuten
- Preis: < 10€

## Zutaten

- 400g Nudeln nach Wahl (z.B. Spirelli)
- 200g Schlagsahne
- 400ml Milch
- 500ml Wasser
- 200g Schmelzkäse
- 120g Scheibenkäse nach Wahl (Emmentaler oder Gouda)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Öl (Sonneblumenöl)
- 1 Schikenwurst
- 4 1/2 Teelöffel Gemüsebrühe (oder ein Brühwürlfel)
- Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung

- Backofen auf `200°C` **Ober- und Unterhitze** (keine Umluft!) vorheizen
- `400g` Nudeln in eine Auflaufform geben
- 1 Knoblauchzehe und 1 Zwiebel zerkleinern, diese zusammen mit einem Esslöffel Öl in einen großen Topf geben
- Zwiebel und Knoblauch ca. 5 Minuten anbraten
- Parallel die Schineknwurst in kleine Würfel schneiden und über den ungekochten Nudeln verteilen
- `500ml` Wasser mit `4 1/2 Teelöffeln` Gemüsebrühe vermischen und in den Topf geben
- `200g` Schlagsahne und `400ml` Milch in den Topf geben
- mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben im Topf würzen
- Fünf Minuten bei gerniger Hitze köcheln lassen
- `200g` Schmelzkäse dazugeben und vollständig auflösen
- abschließend die fertige Sauce über die Nudeln gießen und gleichmäßig verteilen
- mit Käse bestreuen / den Käse drauf legen
- ohne Deckel `40-50 Minuten` in den Ofen (dabei nach 30 Minuten einmal reinschauen)

## Ergebnis





# Nachspeisen

# Fleischgerichte

# Kuchen und co.

Kuchen und co.

# Pizza/ Fleischtorte

- Menge:
  - für 5 Leute
- Dauer:
  - Vorbereitung: `40 min`
  - Hefeteig: `über den Tag`
  - Backofen/Herd/Etc.: `30 min`

## Zutaten

Hefeteig

- 500 g Mehl
- 80 g Magarine/ Butter
- 1/4 L Milch
- 1 Päckchen Trockenbackhefe
- Salz
- Pizzagewürz

## Belag

- Tomaten für ein Blech ca. 5
- Pilze für ein Blech
- 500 g Streukäse

Hack

- 1,2 kg gemischtes Hack
- 5 Scheiben Toastbrot
- etwa 3 Tl. Senf
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Öl

Soße

- etwas Ketchup
- etwas Sahne

## Zubereitung

Hefeteig

Die Magarine/ Butter in der Mikrowelle **kurz** erwärmen, sodass sie weich ist. Etwas Salz, die Hefe und das Mehl dazu geben und mit dem Mixer verrühren. Anschließend abwechselnd weiter Mehl

und Milch hinzufügen, sodass ein gut durchrührter Teig entsteht. Wenn der Teig zu klebrig für den Mixer wird mit der Hand weiter kneten. Zum Schluss noch etwas Pizzagewürz dazu geben und gut durchkneten. Wenn der Teig morgens gemacht wird, über den Tag an einen warmen Ort (z.B. neben eine Heizung) stellen und gehen lassen. Abends den Hefeteig auf ein Backblech mit Backpapier ausrollen. Wenn er zu klebrig ist, endweder Hände nass machen oder mit Mehl einstäuben und Teig verteilen.

## Belag

Ofen bei 200°C Ober-und Unterhitze (Umluft 170°C)vorheizen.

Hack

Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Hack in eine Schüssel geben, das Ei, die Zwiebel, den Senf dazugeben und mit den Händen gut durchkneten. Währenddessen die 5 Scheiben Toast in einen weiteren Behälter mit warmen Wasser geben und aufquellen lassen. Das aufgequollene Toast über dem Waschbecken ausdrücken und zum Hack hinzufügen. Wieder gut durchkneten. Zum schluss mit Salz, Pfeffer und evt. mit mehr Senf abschmecken, durchkneten. Anschließend das Hack in einer Pfannne mit Öl gut durchbraten.

Die Tomaten und Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Bei den Tomaten noch den Strunk entfernen.

Soße

Für die Soße etwas Ketchup in eine Tasse geben und mit etwas Sahne vermischen, so dass es nicht zu flüssig ist. Anschließend Soße auf dem ausgerollten Teig verteilen.

Auf dem Teig nun das Hack verteilen und darauf die Tomaten- und Pilzscheiben legen. Darauf den Käse streuen und das ganze in den Backofen bei 200°C Ober-und Unterhitze (Umluft 170°C) für ca. 30 min. backen.

# Ergebnis

Bild folgt

















## Credits

- Hahn'sches Familienrezept

Kuchen und co.

# Brandl's Zimtschnecken

- Dauer:
  - Vorbereitung: `40 min`
  - Hefeteig: `1 h gehen lassen`
  - Backofen/Herd/Etc.: `20 min`

## Zutaten

Hefeteig

- 500 g Mehl
- 270 mL Milch
- 60 g Magarine/ Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Trockenbackhefe oder ein Würfel Hefe
- 1 Prise Salz

Füllung

- 100 g geschmolzene Butter
- 70 g Zucker
- 3 TL Zimt

Glasur Herzhaft

- 70 g Frischkäse
- 1 EL Weiche Butter
- 1 EL Puderzucker

ODER

Glasur Puderzucker

- Zitrone
- Puderzucker

## Zubereitung

Hefeteig

Die Magarine/ Butter in der Mikrowelle **kurz** erwärmen, sodass die Magarine/ Butter weich ist. Prise Salz, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben. Den Würfel Hefe mit etwas Zucker so lange in einer Tasse rühren bis sie Flüssig ist und ebenfalls in die Schüssel geben. Bei Trockenbackhefe ist dies nicht nötig. Diese kann so in die Schüssel gegeben werden. Die warme Milch mit der Magarine/Butter auch in die Schüssel geben und alles gut mit der Hand oder dem Mixer verrühren.

Den Teig ungefähr 1 h gehen lassen. Danach den Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen.

Den Teig zu einer Rolle zusammenrollen und kleinere Stücke abschneiden.

Die Stücke auf ein Backblech legen und alles bei 200 °C Ober/ und Unterhitze ca. 20 min im Backofen backen. Die Zimtschnecken sind gut, wenn sie goldbraun sind und kein Teig mehr am Zahnstocher hängen bleibt.

Mit jeweiligen Glasur bestreichen. Guten Appetit!

# Suppen

Suppen

# Käselauchsuppe mit Hackfleisch

- Dauer:
  - Arbeitszeit: `15 min`
  - Koch-/Backzeit.: `20 min`
- Preis:
  - gering

## Zutaten

- 1 kg gemischtes Hack
- 6 Stangen Lauchzwiebeln (im Bund)
- 600 g Schmelzkäse (z.B. Gouda)
- 2 Becher Crème fraîche
- 6 Würfel Gemüsebrühe ≙ 5 Tl. Gemüsebrühe
- 1400 ml Wasser
- evt. Baguette
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 6 El. Öl

## Zubereitung

Falls man Baguette dazu essen möchte, den Ofen bei 175°C vorheizen. Das Baguette in den vorgeheizten Ofen legen und ca. 10 min. backen.

Öl in einen großen Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und andünsten. Das Hackfleisch darin von allen Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch in kleine Ringe schneiden und zum Hackfleisch geben. Ca. 5 min. mit anbraten. Im Wasser Brühwürfel/ Gemüsebrühe auflösen. Das Wasser zugießen und alles 10 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Baguette in Scheiben schneiden und zur Suppe reichen.

## Ergebnis

Käselauchsuppe.png

Suppen

# Kürbissuppe

- Menge:
  - viel
- Dauer:
  - Vorbereitungs-/ Kochzeit: `55 min`
- Preis:
  - gering

## Zutaten

- ca. 800 g Kürbis
- 300 g Möhren
- 300 g Kartoffeln
- ein Bund Lauchzwiebeln
- 300 g Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 El. Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- gemischte Kräuter

## Zubereitung

- Kürbis schälen (außer Hokkaido, Schale essbar), Kerne und innere Fasern entfernen, Fruchtfleisch würfeln.
- Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
- Lauch trockene Stellen entfernen, waschen und in Ringe schneiden.
- Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln.

Zwiebeln und Knoblauchzehen in Butter leicht andünsten. Dann das restliche Gemüse dazu tun und in heißer Butter einige Minuten leicht mit schmoren lassen. Die Gemüsebrühe dazugießen und bei kleiner Hitze 15 min. köcheln lassen.

Etwa ein Drittel der Suppe in ein höheres Gefäß abschöpfen, mit dem Pürierstab pürieren und wieder zurück in den Topf geben. Wenn es einem noch nicht sämig genug ist, einfach wiederholen. Die Suppe erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die gemischten Kräuter unterrühren.

# Tipp

Das Rezept kann je nach Jahreszeit und je Vorräten variieren: Es kann auch eine Lauchstange statt ein Lauchzwiebelbund oder Pestinaken und Petersilienwurzeln statt Möhren verwendet werden. Auch rote oder grüne Paprikaschoten schmecken dazu ganz gut. Nur Kartoffeln sollten **immer** dabei sein. Sie sind für die Sämigkeit verantwortlich.

# Ergebnis



# Salate