

Martin's Rezepte

Meine Rezepte was ich so hab

- Gebäck
 - Marmor Kuchen
 - Quarkölteig
 - Streußel
 - Pancakes
 - Fudge Brownies
 - Pancakes v2
- Fleisch Gerichte
 - Hirschgulasch
 - Ebly
 - Tai Curry Erdnuss Kokos Haenchen
 - Jaegersosse Martin's Art
 - OnePot Pork Medaillons mit Aprikosen
 - Bolognese Sosse
 - Gulasch
- Mac'n'Cheese
- Sandwich Toast
- Spaghetti Carbonara
- Pizza Teig
- Spargel im Blätterteigmantel
- Thai-Curry

Gebäck

Kuchen und so :)

Gebäck

Marmor Kuchen

Ergibt 1 Kastenform

1h bei 180 Grad Ober-/Unterhitze

Zutaten:

- 4 Eier, getrennt
- 250g Butter
- 250g Zucker (bzw. Puderzucker)
- 400g Mehl
- 2EL Kakaopulver
- 1 Vanillezucker
- 1 Tüte Natron
- 200g Schmand
- 2EL Rum, braun

Die Eigelbe mit der geschmolzenen Butter schaumig rühren.

Den Zucker einrieseln lassen und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Wenn Ihr Puderzucker nehmt, bitte vorher durchsieben.

Den Schmand unterrühren.

Das Mehl sieben und mit dem Beutel Natron vermischen, danach Löffel für Löffel unterrühren.

Die Masse nun teilen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

In die eine Portion des Teiges nun das Vanillemark unterrühren und eine Hälfte des Eischnees unterheben.

In die zweite Portion des Teigs das Kakaopulver und den Rum einrühren.

Wer möchte, gibt nun auch den Zimt dazu.

Danach ebenfalls den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine Form geben (ob erst schwarz oder weiß ist Geschmacksache) und dann mit einer Gabel ein Marmormuster hineinziehen.

Source

Quarkölteig

- Menge: 1 Blech
- Dauer:
 - Vorbereitung: 10-20min (ich brauch ne stunde mit pflaumen entkernen)
 - Backofen: ca. 60min

Zutaten

- 200g Quark (Magerquark)
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 5-6 El. Oel
- 1 Prise Salz
- 400g Mehl (gesiebt)
- 1 Packung Backpulver

Zubereitung

- Backofen auf **180°C** **Ober- und Unterhitze** vorheizen
- Quark, Eier und Zucker vermengen
- Mehl und Backpulver hinzugeben
- Prise Salz
- Gut verrühren und zum Schluss durchkneten (sollte nicht mehr kleben)
- den fertigen Teig mit einen Nudelholz auf dem Backblech verteilen
- Mit Früchten (z.B. Pflaumen auslegen)
- Mit **Streu**el ueberstreuen

Ergebnis



Credits

- Petra Gafert

Streußel

- Menge: 1 Blech

Zutaten

- 250g Mehl
- 150g Butter
- 175g Zucker
- 1 Paeckchen Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt

Zubereitung

- Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen
- Zucker und Mehl dazu geben
- Zimt nicht vergessen
- Mit Knethaken rühren bis eine kruemelische Konsistenz erreicht wird
- Kommt auf den Kuchen an wo sie drauf sollen `_ () _/`

Passt zu/Verwendet in

- **Quarkoelteig**

Ergebnis

no image yet

Credits

- Petra Gafert

Pancakes

- Menge: 2 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 20min
 - Herd: 2-3 min pro Pancake
- Preis: ##€

Zutaten

- 2 Eier
- 200g Mehl
- 200ml Milch
- 3 El. Zucker
- 1Tl. Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen
- Milch dazu geben
- Salz, Mehl und Backpulver unterrühren
- 15 min ziehen lassen
- 1-2 El. in eine heiße Pfanne tropfen lassen
- warten bis sich Blasen bilden, dann wenden
- wenn die 2. Seite auch goldbraun ist aus der Pfanne nehmen

Ergebnis



Credits

- [Chefkoch.de](#) in abwandlung

Fudge Brownies

- Menge: 1 Brownie Form
- Dauer:
 - Vorbereitung: 10 min
 - Backofen: 25 min
- Preis: ???€

Zutaten

- 200g Zucker
- 2 Eier
- 1 Tl. Vanille
- 100g Schokolade
- 60g Mehl
- 40g Backkakao
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Backofen auf 165°C **Umluft**
- Butter und Schokolade schmelzen lassen (nicht zusammen)
- Butter mit Zucker verrühren
- Eier und Vanille hinzugeben
- Schokolade unterrühren
- Mehl mit Kakao und Salz vermengen und langsam in die Buttermischung einrühren
- Teig in ein Brownie Form geben und glatt streichen
 - entweder einfetten
 - oder ein Backpapier passend fuer die Form falten

Ergebnis

put images here

Credits

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/3022431455040154/Fudge-Brownies.html>

Pancakes v2

- Menge: 1 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 5 min
 - Herd: 15 min
- Preis: 3-4€

Zutaten

- 1 Ei
- Mehl = Gewicht des Eis (ohne Schale)
- Milch = Gewicht des Eis (ohne Schale)
- 1/2 Tl. Backpulver
- Prise Salz

Zubereitung

- **Alles im Verhaeltniss 1:1:1**
- Pfanne auf mittlerer Hitz auf den Herd stellen
- Gewicht des Eis messen
- Ei in 2 Behaelter trennen
- Gewicht der Schale von zuvor gemessenen Gewicht abziehen (Ei-Nettogewicht)
- Selbe Menge Milch wie Ei (Ei-Nettogewicht) zum Ei-Gelb hinzugeben und verruehren
- Selbe Menge Mehl wie Ei (Ei-Nettogewicht) in eine weitere Schale geben (man kann es auch sieben)
- Backpulver und eine Priese Salz zum Mehl geben und verruehren
- Ei-Milch-Gemisch langsam zum unter das Mehl-Gemisch ruehren
- Ei-Weis zu Schnee schlagen
- Ei-Schnee **langsam** unterheben
- Grob 1 1/2 El. Teig in die Pfanne geben
- Nach gefuehl wenden
- (Der erste wird nie was)
- Backofen auf 200°C **Ober- und Unterhitze** (keine Umluft!) vorheizen
- [...]

Ergebnis

put images here

Credits

- Sorted Food

Fleisch Gerichte

Hirschgulasch

Ergibt muss ich mal Ruthi fragen

Arbeitszeit 30min

Kochzeit 30min

Zutaten:

- Etwas Schmelz oder Oel
- 1kg Hirschfleisch in Wuerfel geschnitten
- 4 Zwiebeln geschaeft in grobe Wuerfel geschnitten
- 1/2l Wildfond
- 1 Glas Rotwein trocken
- Etwas Sahne
- Salz, Pfeffer
- Korianderpulver
- 2 Wacholderbeeren
- 4 Koerner Piment
- 1 Dose Pfifferlinge mittelgross ohne Bruehe
- 2EL Preiselbeeren
- (ggf. etwas Mehl+Wasser zum andicken der Sauce)

Schweineschmalz erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin anbrate

Rotwein und Wildfond angiessen

Wuerzen mit Salz, Pfeffer, Koriander, Piment und Wacholderbeeren

Bei mittlerer Hitze zugedeckt garen, immer darauf achten das die Fluessigkeit nicht restlos verkocht, sonst neue Fluessigkeit angiessen

Pfifferlinge ans Fleisch geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Preiselbeeren und Sahne dazu geben, (ggf. Sauce andicken)

Von Ruthi (bzw. Matthias)

Fleisch Gerichte

Ebly

Ergibt 3 Portionen (denke ich)

Zutaten:

- 250g Fleisch
- ½ – 1 Dose Pilze
- ½- 1 Dose Mais
- 1 Becher Crème Fraiche
- 1 Zwiebel
- 1 Beutel Ebly

Ebly kochen.

Fleisch anbraten. Pilze und Mais hinzugeben. Weiter anbraten lassen.

Ebly hinzugeben und unter rühren. Kurz anbraten lassen. Salzen und pfeffern.

Crème Fraiche unterheben.

Von Petra

Tai Curry Erdnuss Kokos Haenchen

Ergibt 6 Portionen (denke ich)

Zutaten:

- 2 EL (Erdnuss-)Oel
- 500g Huenchenbrust
- 2TL Currypulver
- 400ml Kokosmilch
- 2TL (gehaeuft) Erdnussbutter
- 3-4 Knoblauch Zehe
- 2EL Gemuesebruehe (Ich nimm 1 Bruehwuerfel `\"()/`)
- 1 Beutel Asia-Gemuese (z.B. Frosta)

Oel in Pfanne erhitzen.

Huenchenbrust scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Erneut Oel in die Pfanne geben und Curry darin anschwitzen und mit Kokosmilch aufgiessen.

Erdnussbutter, Knoblauch und Gemuesebruehe dazu geben.

Gemuese und Huhn hinzugeben.

Alles Koecheln lassen bis es gar ist.

Hat man den Reis zuerst aufgesetzt sollte das Curry mit dem Reis fertig sein.

Von Ruthi

Jaegersosse Martin's Art

- Menge: 3 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 15-20 min
- Preis: ~3.00€

Zutaten

- 150g Pilze (z.B. Champions)
- 100ml Schlagsahne
- 1 Tl. Gemuesebruehe
- 1 Tl. Mehl
- Butter
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- Prise Zucker

Zubereitung

- Pilze schneiden
- Mit Butter anbraten
- Wenn die Pilze durch sind das Mehl hinzugeben und so eine Art Mehlschwitze machen
- Die Gemuesebruehe mit ~200-250ml Wasser vermengen und die Pilze damit abloeschen
- Zum Kochen bringen und kurz koecheln lassen
- Die Sahne hinzugeben und noch ein wenig kocheln lassen
- Nach bedarf Prise Zucker und Salz hinzugeben
- Gut mit Pfeffer wuerzen

Ergebnis

put images here

Credits

- MadddinTribbleD (Martin Gafert)

OnePot Pork Medaillons mit Aprikosen

- Menge: 2 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung:
 - Backofen/Herd/Etc.:
- Preis: ##€

Zutaten

- 1 Scharlotte
- 2 Knoblauch Zehen
- 2 Tl. Oel
- 4 Schweine Medaillons (ich hab Schweinelachs verwendet und dann in 2*3 geteilt)
- 2 Zweige Thymian
- 400g Bohnen
- 1/2 Tl. Mehl
- 400ml Huehnchen-Bruehe
- 4 Aprikosen
- 150g Spinat
- 1/2 Becher Creme Fraiche

Zubereitung

- Scharlotte schaelen und halbieren
- Knoblauch schaelen und zerdruecken
- Medaillons wuerzen und von beiden Seiten anbraten (sie werden nicht durchgebraten)
- Medaillons auf einen extra Teller geben fuer spaeter
- Scharlotten, Knoblauch und Thymian in die Pfanne geben
- Fuer 3min braten lassen
- Bohnen und Mehl hinzugeben und vermengen
- Bruehe langsam hinzugeben und unterruehren
- Medaillons wieder hinzugeben
- Wuerzen und zum kochen bringen
- Fuer 10min koecheln lassen
- Aprikosen 1/8teln und hinzugeben
- Spinat hinzugeben und mit einen Deckel auduensten (Egges meint das heist so) lassen

- Creme Fraich hinzugeben und gut zusammen rühren

Ergebnis



Credits

- sorted food

Bolognese Sosse

- Menge: # Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 30 min
- Preis: ##€

Zutaten

- 500g Hackfleisch gemischt
- 500g pasierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauch Zehen

Zubereitung

- Zwiebeln wuerfeln und Knoblauch fein schneiden
- Zwiebeln anbraten
- Knoblauch kurz zugeben
- Hackfleisch mit anbraten
- Tomaten hinzugeben
- etwas Wasser hinzugen (man kann damit auch gut die restliche Tomaten aus der Packung bekommen)
- das Tomatenmark unterruehren
- alles kurz koecheln lassen
- mit Basilikum, Salz und Pfeffer wuerzen

Ergebnis

put images here

Anmerkung

Ist gut aber iwie fehlt noch was.
Und es ist ein wenig suess

Credits

- MadddinTribled

Gulasch

- Menge: 3 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 15 min
 - Kochen: 2h
- Preis: 15€

Zutaten

- 500g gemischtes Gulasch
- 500g Zwiebeln
- 150 ml Rotwein
- 1 El. Tomatenmark
- 1 El. Mehl
- Öl
- 500ml Fleischbrühe
- 1 Tl. Paprika edelsüss
- 1 Tl. Paprika rosenscharf

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in mittelgrosse Stücke schneiden
- Öl in einen grossen Topf (besser breit als hoch) heiss werden lassen
- Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten
- Zwiebeln kurz mit anbraten
- 3-4Min zugedeckt garen lassen
- Mehl zugeben und kurz mitrösten
- Mit dem Rotwein ablöschen und Brühe zugeben
- Etwa 2h auf leichter Hitze kochen lassen
 - (Mehr so aufkochen und wieder abkühlen lassen @stefan.gafert)
 - geht auch ueber die Nacht

Ergebnis

put images here

Credits

- essen-und-trinken.de

Mac'n'Cheese

Ergibt 3 Portionen

Zutaten:

- 250g Macaroni
- 30g Butter
- 30g Mehl
- 1/4TL Salz
- 240ml Milch
- 250g Cheddar Kaese

Macaroni kochen

Butter schmelzen auf mittlerer Hitze in Pfanne schmelzen. Langsam Mehl einruehren (Mehlschwitze).

Salz und Pfeffer zugeben. Langsam Milch hinzu geben und jedesmal gut umruehren. Kochen und umruehren bis „bubbly“.

In kleiner Menge den Kaese unterruehren bis er komplett geschmolzen ist.

Macaroni hinzugeben und gut umruehren.

[Source](#)

Sandwich Toast

Ergibt 1 Packung Toast

Zutaten:

- 1 Packung Toast
- 2 Dosen Thunfisch
- ~1 Tube Remoulade
- 1 Packung geriebenen Kaese
- 1 Zwiebel
- 1-3 Knoblauchzehen

Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden und mit Thunfisch vermischen.

Kaese zugeben und solange Remoulade hinzufuegen bis es eine geschmeidige Masse ergibt.

Mischung auf Toast geben (etwas mehr als ein EL) und in Sandwich Maker geben.

Von Petra

Spaghetti Carbonara

Ergibt 6 Portionen (denke ich)

Zutaten:

- 600 g Spaghetti
- 375g Speckwuerfel
- 2 Frisches Ei
- 150ml Sahne
- ~75g Parmesankaese
- 3-4 Knoblauch Zehen

Nudel in Salzwasser bissfest kochen.

Speck knusprig anbraten, Knoblauch zerdruecken und kurz mitbraten.

Sahne, Ei, Parmesan, Salz und Pfeffer gut verruehren.

Speck mit dem Nudeln mischen, Sahnemischung hinzufuegen und gut vermengen.

Von Ruthi (bzw. Heidrun)

Pizza Teig

- Menge: 3-4 Bleche
- Dauer:
 - Vorbereitung: ~4h
 - Backofen: 5-10 min.
- Preis: (toBeCalculated) €

Zutaten

- 1kg Mehl (+extra)
- 1 El. Salz
- 1 Wuerfel Hefe
- 1 Tl. Zucker
- 1 Tl.-El. Oel
- 2 Eier
- Milch nach Bedarf

Zubereitung

- Mehl sieben und Salz untermischen
- Mehl zu einen Haufen mit einer Kuhle oben in der Mitte haeufen
- Hefe mit einer halben Tasse lauwarmen Wasser anruehren
- Zucker hinzugeben und 1 Schluck Milch hinzugeben
- Oben in die Mehl Kuhle geben und vermengen
- 1h warm stehen lassen
- Oel zugeben
 - bei weniger wird der Teig knuspriger
 - bei mehr wird er ehr wie Tuerkisches Brot
- Die Eier dazugeben
- Wasser oder Milch zugeben das ein glatter Teig entsteht
- wiederhole 3 mal
 - Teig 1h Stunde stehen lassen
 - duckykneten
- Teig ausrollen und auf ein Blech geben
- mit Zutaten nach Wahl belegen
- Backofen auf max **Heisluft** vorheizen
- 5-10 min in den Ofen tun

Ergebnis



Credits

- Stefan Gafert

Spargel im Blätterteigmantel

- Menge: 4 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 20 min
 - Backofen: 30 min
- Preis: ##€

Zutaten

- 10 quadratische Scheiben (450g Packung) teiggekühlter Blätterteig
- 500g Spargel
- Salz
- 4 Scheiben Scheiblettenkäse
- 4 Scheiben gekochter Schinken (etwa 100g)

Zubereitung

- Vorheizen:
 - Backofen auf 200°C **Ober- und Unterhitze** vorheizen
 - Backofen auf 180°C **Heißluft** vorheizen
 - **Gas** auf Stufe 3-4 vorheizen
- Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen.
- Spargel waschen und von oben nach unten dünn schälen.
- Spargel 10 Minuten in Salzwasser kochen.
- Viermal 2 Blätterteig aufeinander legen und jeweils zu einem Rechteck (20 x 13 cm) ausrollen.
- Das Teigrechteck mit je 1 Schinkenscheibe und 1 Scheiblettenkäse belegen.
- Spargel darauf verteilen,
- Blätterteigrechtecke von der kurzen Seite aufrollen.
- Die 2 übrigen Teigplatten in Streifen schneiden und über die Pakete legen.
- Die Blätterteigpäckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und backen.

Ergebnis



Credits

- **Sebi** (aka. Abensberger Spargel, Fam. Brandl)

Thai-Curry

- Menge: 4 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 20-30 min
- Preis: ~12€

Zutaten

- 400g Fleisch (Huhn/Pute/Schwein/Garnelen/...)
- 400ml Kokosmilch
- 1/2 Glass Wasser
- 1 El. Currypaste, rot
- 1 El. Sojasauce
- 1 Paprika
- 1 Chillischote (2 wenn es schaeferfer sein soll)
- 4 grosse Champions
- 1 Bund Fruehlingszwiebeln
- 4-6 Minimaiskolben
- Erdnuesse
- Oel

Fuer Reis

- 1 Tasse Reis (z.B Jaminreis)
- 1 1/3 Tassen Wasser fuer Reis
- 1 El. Reis-Essige
- 1 Tl. Zucker
- 1 Priesse Salz

Zubereitung

- Fleisch und Gemuese in mundgerechte Stuecke schneiden
- Chilli klein schneiden
- Oel in einer hohen Pfanne (oder Wok) erhitzen
- Curry paste scharf darin anbraten bis sie sich gut aufgeloeset hat
- Mit wasser abloeschen
- In kleinen Mengen Kokosmilch zugeben und gut verruehren
- Fleisch zugeben und ~5min kochen lassen
- Nach und nach Gemuese zugeben und weiter kochen lassen
- Erdnuesse hacken und zugeben

Reis

- Reis mit Wasser in einen Topf geben
- Bei geschlossenen Deckel leicht kochen lassen
- Wenn das ganz Wasser aufgezogen wurde vom Herd nehmen
- Kurz mit offenen Deckel abkuehlen lassen
- Reis-Essig, Zucker und Salz unterruehren

Ergebnis



Credits

- Reis: [Sorted Food](#)
- Curry: [Chefkoch](#)