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 Oder-/Unterhitze

Zutaten:

- 4 Eier, getrennt
- 250g Butter
- 250g Zucker (bzw. Puderzucker)
- 400g Mehl
- 2EL Kakaopulver
- 1 Vanillezucker
- 1 Tuete 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

Gebäck

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 Fruechten (z.B. Pflaumen auslegen)
- Mit Streußel ueberstreuen

Ergebnis



Credits

- Petra Gafert

Gebäck

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 ruehren 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

Gebäck

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 crmig aufschlagen
- Milch dazu gebe
- Salz, Mehl und Backpulver unterruehren
- 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 gold Braun ist aus der Pfanne nehmen

Ergebnis



Credits

- Chefkoch.de in abwandlung

Gebäck

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 verruehren
- Eier und Vanille hinzugeben
- Schokolade unterruehren
- Mehl mit Kakao und Salz vermengen und langsam in die Buttermischung einruehren
- Teig in ein Brownie Form geben und glatt streichen
  - entweder einfettern
  - oder ein Backpapier passend fuer die Form falten

Ergebnis

`put images here`

Credits

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

Gebäck

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

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 geschaelt 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 restlost 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 Fraice
- 1 Zwiebel
- 1 Beutel Ebly

Ebly kochen.
Fleisch anbraten. Pilze und Mais hinzugeben. Weiter anbraten lassen.
Ebly hinzugeben und unter ruehren. Kurz anbraten lassen. Salzen und pfeffern.
Crème Fraice unterheben.

Von Petra

Fleisch Gerichte

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

Fleisch Gerichte

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

- MadddinTribleD (Martin Gafert)

Fleisch Gerichte

OnePot Pork Medaillons mit Aprikosen

- Menge: 2 Portionen
- Dauer:
  - Vorbereitung: `x min`
  - Backofen/Herd/Etc.: `x min`
- 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 ruehren

Ergebnis



Credits

- sorted food

Fleisch Gerichte

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

Fleisch Gerichte

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
- Oel
- 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) heis weden lassen
- Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten
- Zwiebeln kurz mit anbraten
- 3-4Min zugedeckt gahren lassen
- Mehl zugeben und kurz mitrösten
- Mit dem Rotwein ablöschen und Brühe zugeben
- Etwa 2h auf leichter Hitze kochen lassen
  - (Mehr so aufkocken 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).
Saltz 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
  - duchkneten
- 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) teifgekühlter 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 aufeinader 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 Packete 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. Sojasouce
- 1 Paprika
- 1 Chillischote (2 wenn es schaerfern 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 Priese 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 aufgeloest 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