

Aleksandra Danuta Loibl -Swiba

Mein kleines Kochbuch



Aleksandra Danuta Loibl wurde 1946 in Chur, Schweiz geboren. Ihre Kindheit und Jugend verbrachte sie in Polen. Nach Abschluß ihres Studiums lebte sie bei ihrer Mutter in der Schweiz. Inzwischen ist sie in München zu Hause.

Ihre Großmutter war eine ausgezeichnete, phantasiebegabte Köchin. Die Menüs mit unzähligen Gängen die sie bei den verschiedensten Festen servierte, sind der Familie noch heute in guter Erinnerung.

Danuta hat ihre ersten Kocherfahrungen bei ihrer Großmutter gesammelt, was nicht immer leicht war - die Großmutter war eine sehr strenge Frau.

Bei der Großmutter hat Danuta die polnische Küche kennengelernt, bei ihrer Mutter die Schweizer Küche mit italienischem und französischem Einschlag. Seit sie in München lebt, wird diese Mixtur durch die Einflüsse der regionalen bayerischen Küche ergänzt.

Die Rezepte, die hier niedergeschrieben sind, entsprechen nicht der Nouvelle Cuisine. Sie zeigen auf, wie Hausmannskost schmackhaft zubereitet werden kann. Aber auf die Portionsgröße sollte man achten! Allzu leicht verliert man bei gutem Essen das richtige Maß.

Rezepte nach Tante Wladzia, Großmutter Sofia sowie erprobte und bewährte Rezepte aus meiner eigenen Versuchsküche.

Inhaltsverzeichnis

Herbst und Winter	4
Kohlrouladen	4
Sauerkrautauflauf mit Würstchen	5
Sauerkrautauflauf mit Hackfleisch	5
Pierogi (Teigtäschchen)	6
Zubereitung des Teiges für die Pierogi	6
Füllung der Pierogi	6
Kartoffelpuffer	9
Kolatschen mit Zwiebeln oder Süßkraut	9
Füllung aus Zwiebeln	9
Füllung aus Kraut	10
Schweinebraten nach polnischer Art	10
Kartoffelnudeln	11
Weißer Wurst in polnischer Soße	11
Rinderbraten nach Husarenart	12
Hase auf polnische Art in Rahm	13
Rehshlegel auf Litauer Art	14
Gerstensuppe mit Schinkli	15
Schweinebraten nach Wildart	16
Semmelknödel	17
Pischinger (Oblatenkuchen)	18
Schokoladencreme	18
Buttercreme	19
Ameisenkuchen	20
Schokoladenglasur	20
Lebkuchen nach Hausfrauenart	21
Chrust oder faworki (Faschingsgebäck)	22
Igelkuchen	24
Frühling und Sommer	25
Huhn mit gebratenen Kartoffeln	25
Huhn auf mexikanische Art	26
Huhn a la Tante Wladzia	26
Putengeschnetzeltes	27
Putenrouladen	27
Italienische Pasta mit Biß	28
Nudelaufbau mit Zucchini	28
Blumenkohlaufbau mit Hackfleisch	29
Schnitzel aus Hähnchenbrust mit Zitronenbutter	30
Gebackener Kohlrabi mit Hähnchenbrust	32
Salat mit Thunfisch und Tomaten	33
Wurstsalat mit Brunnenkresse	33
Sommersalat nach griechischer Art	34
Grüner Kartoffelsalat	34
Gefüllte Tomaten mit geriebenen Käse	35
Gefüllte Tomaten a la Frau Bolesta aus Warschau	35
Gulasch mit Muschelnudeln	36
Reisaufbau mit Äpfel	37
Grießaufbau mit Aprikosen	37
Französischer Aufbau mit Kirschen	38
Biskuit mit Wasser	39
Apfelkuchen nach spanischer Art	40
Quarktorte mit Äpfeln	40
Obstkuchen mit Öl	40
Quarkkuchen mit Früchten	41
Rhabarberkuchen	41
"Kalter Hund" - Butterkekse mit Schokolade, ungebacken	42

Rezepte für die zwei Jahreszeiten

Herbst und Winter

In dieser Zeit essen wir gewöhnlich schwer und kräftig, d.h. Suppen und zu dieser Jahreszeit passende Gerichte wie Wild, das im Herbst gejagt wird. In meiner Kindheit gab es zu dieser Jahreszeit nicht diese Vielzahl an Salaten und Südfrüchten wie heute. Als vitaminreiche Kost wurden Salate aus rohen Karotten, Sauerkraut und eingelegten marinierten Gurken zubereitet.

Kohlrouladen

Sie machen viel Arbeit, die Vorbereitung kann aber am Vorabend erfolgen oder an einem verregneten Wochenende.

Ein großer nicht zu kompakter Kohlkopf wird nach dem Entfernen des Strunks in kochendes Salzwasser gelegt und etwa 15 min. bis 20 min. gekocht. Nach dieser Zeit wird der Kohlkopf aus dem Topf genommen. Nachdem er ein wenig abgekühlt ist, zerteilen wir ihn in einzelne Blätter. Die äußeren Blätter sind manchmal zu hart oder nicht vollständig. Diese Blätter legen wir zur Seite und auf den Boden des Topfes, in dem wir die Kohlrouladen kochen werden. Die Blattnerve der übrigen Blätter klopfen wir mit dem Messergriff weich, damit die Blätter später gut eingerollt werden können.

Jetzt zur Füllung der Kohlrouladen:

Hauptbestandteil der Füllung ist Reis. Wir kochen 200 g bis 250 g Reis in viel Wasser, achten aber darauf, daß er nicht zu weich wird und seihen ihn ab. Wenn wir jetzt zu Hause einige gedörrte Pilze haben, kochen wir auch diese bis sie weich sind. Schweinefleisch, z.B. Halsgrat, ein wenig Fett schadet nicht, wird durch den Fleischwolf gedreht. Wir verwenden dabei die Scheibe mit den größeren Löchern. Wer sich diese Arbeit sparen will, kauft beim Metzger Hackfleisch. Für diese Portion benötigen wir ca. 300 Gramm. Alle Zutaten werden mit dem Reis vermischt, d.h. das Fleisch, die gehackten Pilze und dazu eine gedünstete und klein gehackte Zwiebel.

Das ganze wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Jetzt legen wir die Füllung auf jedes Kohlblatt. Die Ränder der Blätter rollen wir nach innen eng zusammen. Wir geben die fertigen Kohlrouladen in einen emaillierten Topf, den wir vorher mit den Blättern ausgelegt haben. Das Ganze übergießen wir mit dem Sud, den wir beim Kochen der Pilze erhalten haben oder mit einer Fleischbrühe. Die Fleischbrühe kann aus einem der fertigen Suppenwürfel zubereitet werden. Es wird soviel Brühe aufgegossen, bis die Kohlrouladen gerade bedeckt sind. Den Topf zudecken und die Rouladen auf der Kochplatte oder im Backrohr ausbacken.

Wenn meine Großmutter die Kohlrouladen zubereitete, hat sie auf den Topfboden eine Schwarte geräucherten Speck, oder ein rohes bzw. geräuchertes Wammerl gegeben und die Rouladen in Sauerkraut eingebettet. Im Sauerkraut waren ein Lorbeerblatt und zwei Wacholderkörner. Die Kohlrouladen waren fast versteckt im Sauerkraut und wurden nur mit Wasser übergossen. So vorbereitete Kohlrouladen hat man immer im Backofen

ausgebacken. In allen Fällen schmecken die Kohlrouladen besser erst am nächsten Tag, wenn sie wieder aufgewärmt werden.

Es gibt zwei Möglichkeiten die Kohlrouladen zu servieren. Wir können die sie auf einer Platte anrichten und mit gerösteten Speckwürfeln garnieren. Man kann sie aber auch mit einer Pilz- bzw. einer kräftigen Tomatensoße oder - wie meine Großmutter, mit saurem Rahm servieren.

Sauerkrautauflauf mit Würstchen

In einem Dampfkochtopf kochen wir ein Kilogramm Sauerkraut ca. 20 Minuten zusammen mit 1 dl Wasser, dem 1 dl Weißwein zugesetzt ist. Wir nehmen acht Würstchen (Wiener, oder Knackwürste) und acht Scheiben Speck. Jetzt umwickeln wir die Würstchen mit den Speckscheiben und braten sie kurz an. Leicht säuerliche Äpfel (Boskop) schälen und in Achtel schneiden. Diese geben wir in eine gefettete Auflaufform. Auf die Apfelstücke legen wir das vorgekochte Sauerkraut und darüber die vorgebratenen, mit Speck umwickelten, Würstchen. Eine Mischung, die aus 3 dl Rahm, einem Ei, Salz und Pfeffer besteht, gießen wir über den Auflauf und schieben das Ganze in das Backrohr. Nach ca. 30 bis 40 Minuten bei einer Temperatur von 200 °C ist der Auflauf fertig. Den Auflauf servieren wir mit Salzkartoffeln oder mit Stangenbrot (Pariserbrot).

Sauerkrautauflauf mit Hackfleisch

Gehacktes Schweinefleisch wird vorbereitet wie für die Fleischpflanzerl, nur ohne eingeweichte Semmeln. Aus dem Fleischteig formen wir nußgroße Kügelchen, welche wir kurz in Mehl wenden und in Öl anbraten. Das Sauerkraut mit einem Lorbeerblatt und zwei Wacholderbeeren dünsten wir halbweich. In eine Auflaufform geben wir das Sauerkraut. In das Sauerkrautbett legen wir dann die kleinen Fleischkügelchen und obenauf einige Scheiben geräuchertes Wammerl. Zuerst 20 Minuten mit zugedeckter Auflaufform backen. Wenn kein Deckel vorhanden ist, kann man auch eine Folie zum Abdecken verwenden. Bei 200 °C wird das Ganze gebacken. Dann ohne Zudecken solange weiter backen (ca. 10 min.) bis der Speck knusprig braun wird. Als Beilage reichen wir Salzkartoffeln. So ist schnell eine gute und preiswerte Mahlzeit zubereitet.

Pierogi (Teigtäschchen)

Pierogi sind ein slawisches Nationalgericht. Sie sind sehr einfach vorzubereiten, preiswert aber trotzdem sehr gut. Man kann sie sofort nach der Zubereitung in Salzwasser servieren oder - wenn welche vom Mittagessen übrig geblieben sind -, gebraten am Abend. Fertige Pierogi können auch eingefroren werden. Man verwendet hierfür einen Plastikbecher. Will man sie zu einem späteren Zeitpunkt verwenden, brät man die aufgetauten Pierogi mit ein wenig Fett in einer Pfanne (Vorsicht Spritzgefahr). Man kann auch die noch nicht ganz aufgetauten Pierogi in kochendes Salzwasser geben und nochmals kurz aufkochen lassen bis sie gut warm sind. Der Hauptbestandteil dieses Gerichtes ist ein Teig mit verschiedenen Füllungen. Diese Füllungen können salzig oder süß sein.

Zubereitung des Teiges für die Pierogi

Auf einem Brett bereiten wir einen Teig aus ca. 350 g Mehl, ein wenig Salz und einem Eidotter. Wir geben langsam lauwarmes Wasser hinzu und kneten den Teig solange bis er schön geschmeidig ist. Der Teig soll nicht zu hart sein und darf nicht mehr an den Händen oder am Brett kleben. Der Teig wird in Viertel geteilt. Ein Viertel belassen wir auf dem Brett. Den restlichen Teig geben wir in eine Schüssel und decken sie zu (Gefahr des Austrocknens). Der Teig auf dem Brett wird nun ganz dünn ausgewellt. Mit einem Glas (Durchmesser ca. 5 cm) stechen wir aus dem Teig kreisrunde Scheiben aus. Auf jede dieser Teigscheiben geben wir einen vollen Teelöffel der Füllung. Dann falten wir die Teigscheibe in der Mitte und schließen so die Füllung ein. Die offenen Ränder werden fest zusammen gedrückt, so daß sie gut miteinander verkleben. Das ist sehr wichtig sonst gehen die Pierogi beim Kochen auf. Nachdem wir zwei oder drei Pierogi gemacht haben ist sicher schon das richtige Gefühl und Übung hierfür vorhanden. Die Pierogi sollten prall gefüllt sein mit gut geschlossenen Rändern.

Füllung der Pierogi

I. Salzige Füllung

1. Russische Pierogi

Für die sog. russischen Pierogi nehmen wir ein halbes Kilo gekochte Kartoffeln, 100 g Quark oder besser Schichtkäse. Alles zusammen wird durch den Fleischwolf gedreht. Zu dieser Masse geben wir ein kleines Ei und dazu eine klein gehackte gedünstete Zwiebel. Wir kontrollieren wie salzig die Masse ist und würzen mit Pfeffer. Wir bereiten wie oben angeführt den Teig, geben die Füllung hinzu und schließen die Teigtaschen. Die fertigen Pierogi legen wir auf die bemehltes Brett.

Zum Kochen der Pierogi eignet sich am besten ein Topf mit großem Durchmesser. Die fertigen Pierogi legen wir in kochendes Salzwasser. Wenn die Pierogi nach oben schwimmen, kochen wir sie noch ca. 4 bis 5 Minuten weiter. Mit einem großen Schöpflöffel nehmen wir sie vorsichtig aus dem Wasser, nicht zu viele auf einmal damit sie gut abtropfen können. Wir legen die Pierogi auf eine Platte.

Die „Pierogi ruskie“ servieren wir mit zerlassener Butter oder mit gerösteten Speckwürfeln. Dazu können wir separat etwas Sauerrahm geben.

Wenn die „Pierogi ruskie“ eingefroren werden sollen, verwenden wir dazu gekochte Pierogi ohne Butter und ohne Speck. Wenn sie mit viel kaltem Wasser abgeschreckt werden, kleben sie später nicht zusammen. In den Gefrierbeutel kommen die Pierogi erst nach dem Abkühlen.

Mein Tip: Auch am nächsten Tag schmecken die in der Pfanne gebratenen Pierogi sehr gut.

2. Pierogi mit Süß- oder Sauerkraut

In jedem Fall nehmen wir 800 g Kraut, entweder Süß- oder Sauerkraut. Das Süßkraut kochen wir kurz in Salzwasser und schneiden bzw. hacken das Kraut anschließend in ganz kleine Stücke. Dann wird es in Butter weich gedünstet. Unter das Kraut mischen wir eine klein gehackte gebratene Zwiebel. Wir schmecken die Masse mit Salz und Pfeffer ab. Die Füllung müssen wir solange dünsten bis die Masse fest zu werden beginnt. Die Flüssigkeit soll verdunstet sein.

Das Sauerkraut hacken wir auf einem Brett ebenfalls in ganz kleine Stücke. Das Sauerkraut wird nicht in Butter gedünstet, sondern wir verwenden hierzu Schweineschmalz oder Öl. In das Sauerkraut geben wir ebenfalls eine klein gehackte gebratene Zwiebel sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack. Zu dieser Füllung kann man noch vorgekochte Pilze geben, die auch klein gehackt werden müssen. Aus dem Sud vom Kochen der Pilze kann eine Pilzsoße zubereitet werden.

Die Pierogi mit Süßkraut servieren wir mit zerlassener aber nicht zu brauner Butter, die Pierogi mit Sauerkraut mit knusprig gebratenen Speck.

3. Pierogi mit Fleischfüllung

Wir verwenden dazu ca. 500 g gehacktes Fleisch, zur Hälfte Rind- und Schweinefleisch. Wir bereiten das Fleisch wie für die Fleischpflanzerl vor (ein Ei, eine gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer). Statt einer eingeweichten Semmel, wie für die Fleischpflanzerl fügen wir etwas kaltes Wasser hinzu, damit die Füllung nicht zu hart wird. Wir füllen die Pierogi und die gekochten Pierogi übergießen wir mit geschmolzener brauner Butter.

II. Pierogi mit süßer Füllung

1. Süße Pierogi mit Quark

Der Teig für die süßen Pierogi ist etwas anders als für die oben beschriebenen Pierogi mit salziger Füllung. Wir nehmen ein halbes Kilo Mehl, 40 g Butter ein ganzes Ei und einen Eidotter ein halbes Glas lauwarmes Wasser und ein wenig Salz. Wir kneten daraus schnell einen Teig und decken ihn mit einer Schüssel ab damit er nicht austrocknet. Jetzt zur süßen Füllung: Schichtkäse oder Rahmquark in einem Sieb gut abtropfen lassen. Wir legen dazu ein Papiertaschentuch in das Sieb.

Unter 400 g Schichtkäse rühren wir 60 g bis 80 g Zucker. Zu dieser Käsemasse geben wir einen Eßlöffel klein gehacktes Orangeat und 50 g Rosinen. Damit füllen wir die Pierogi. Diese Pierogi übergießen wir nach dem Kochen mit sehr viel Butter. Man kann auch leicht sauren Rahm dazu geben. Diese Pierogi eignen sich nicht zum aufwärmen.

2. Pierogi mit Blaubeeren oder Fruchtfüllung

Für diese Pierogi können außer Blaubeeren auch andere Früchte wie z.B. Weichseln, Süßkirschen oder Apfel verwendet werden. Die Äpfel werden dazu in Achtel geteilt.

Für die Zubereitung dieser Pierogi verwenden wir den schon beschriebenen gesalzenen Teig. Die Sauer- oder Süßkirschen sollten wir entsteinen. Die Früchte mischen wir mit ein wenig Paniermehl und Zucker. Diese Mischung verwenden wir zur Füllung der Teigtaschen. Nach dem Kochen:

a) Wenn zu Hause der Rest einer Packung von Butterkekse vorhanden ist trocknet man diese ganz kurz im Backofen. Anschließend zerdrückt man die Kekse zu Brösel. Die so zubereiteten Pierogi übergießt man mit zerlassener brauner Butter und überstreut das Ganze mit den Bröseln der Butterkekse.

b) Wir können auch die Pierogi nur mit Butter übergießen und dazu Zucker geben oder mit Süßrahm und ein wenig Zucker servieren.

Kartoffelpuffer

Kartoffelpuffer sind ein bekanntes aber nicht geschätztes Gericht. Die Kartoffel werden auf einer Reibe mit kleinen Löchern zerrieben oder man nimmt dazu, wie es heute möglich ist, eine Küchenmaschine. Eine klein gehackte Zwiebel, ein Ei, ein Löffel Mehl wird unter die Kartoffeln gemischt und mit ein wenig Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Wir formen aus dem Teig kleine Fladen und braten sie in einer heißen Pfanne, in die wir Sonnenblumenöl geben, aus. Bei mir Zuhause ißt man die Kartoffelpuffer mit heißen Wienerwürstchen oder wir geben dazu dicken Sauerrahm.

Sehr gut sind auch Kartoffelpuffer, zubereitet nicht in der obigen Größe, sondern mit dem Durchmesser einer mittleren Bratpfanne. Gefüllt wird dieser Riesenkartoffelpuffer mit starkem und scharfem Gulasch. Das Gulasch bereiten wir aus Schweine- und Rindfleisch. Den Kartoffelpuffer klappen wir in der Mitte zusammen und schon haben wir ein gutes Essen. Leider ist das ein Gericht, das schon ein wenig mehr Arbeit verlangt.

Im Herbst können wir Kartoffelpuffer aus Gemüse zubereiten. Sie werden genauso wie vorher beschrieben gemacht. Man nimmt dazu ein Drittel Kartoffel, ein Drittel geriebene Karotten und ein Drittel junge Zucchini. Zu diesem Gericht reichen wir eine Soße. Die Soße bereiten wir aus dickem Sauerrahm, darunter mischen wir etwas Naturjoghurt und geben dazu eine zerdrückte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer. Man kann auch noch eine grob geriebene frische Gurke dazugeben, damit erhält die Soße einen sehr erfrischenden Geschmack. Soßenreste können wir mit ein wenig Zitronensaft auch als Salatsoße verwenden.

Kolatschen mit Zwiebeln oder Süßkraut

Man kann Kolatschen als Hauptgericht oder als Imbiß z.B. zum Bier oder Wein servieren. Man nimmt hierzu Hefeteig aus 300 g Mehl, ein Achtel Liter lauwarmer Milch, 40 g Butter, zwei Eidotter und ein wenig Salz. Aus diesen Zutaten bereiten wir einen Hefeteig. Jede Hausfrau hat ein anderes Verfahren einen Hefeteig zu machen, von Hand oder mit der Küchenmaschine. Den Hefeteig lassen wir wachsen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Dann formen wir aus dem Teig kleine Semmeln mit ca. 30 g Gewicht. Diese legen wir im Abstand von ca. 5 cm auf ein gut gefettetes Backblech oder auf Backpapier. Jetzt lassen wir den Teig nochmals für etwa 30 Minuten gehen. In die Mitte der Kolatschen machen wir nun eine Vertiefung und bestreichen sie mit Eiweiß und legen die Füllung z.B. aus Zwiebeln auf.

Füllung aus Zwiebeln

200 g sehr dünn geschnittene Zwiebeln geben wir in ein Sieb und übergießen sie mit heißem Wasser und lassen sie gut abtropfen. Anschließend dünsten wir die Zwiebeln bis sie weich sind in Butter. Zu den so gedünsteten Zwiebeln geben wir einen kleinen Löffel Zucker und sehr viel gemahlene Pfeffer.

Füllung aus Kraut

Einen kleinen Kopf Süßkraut schneiden wir zuerst in Viertel und kochen dann das Ganze ca. 15 Minuten und lassen es abkühlen. Dann schneiden und hacken wir das Kraut. Eine gehackte Zwiebel wird untergemischt und alles gedünstet. Dann geben wir ein wenig Salz und Pfeffer hinzu. Wir können zu dieser Portion auch noch 50 g geriebenen Käse hinzufügen.

Welche Füllung wir auch nehmen, in beiden Fällen wird die Füllung in die Vertiefung der Kolatschen gegeben. Die Kolatschen schieben wir dann in den Backofen und achten darauf, daß sie nicht zu dunkel werden. Wir servieren die warmen Kolatschen direkt aus dem Ofen.

Selbstverständlich können wir in dieser Jahreszeit die Fleischgerichte nicht vergessen z.B. den traditionellen Schweinebraten. In diesem Fall einmal ein Rezept aus meiner Heimat.

Schweinebraten nach polnischer Art

Benötigt wird ein 1 kg Schweinefleisch (Schinken) mit Haut. Die Haut wird mit einem scharfen Messer rautenförmig aber nicht zu tief eingeschnitten. Das Fleisch reiben wir eine Stunde vor dem Braten mit einer Mischung aus Salz, Majoran und einem Eßlöffel Kümmel ein. In einer Reine schmelzen wir 40 g Schmalz, (ein Braten zubereitet mit Schmalz oder Speck ist einfach besser). Nun bräunen wir in dem Schmalz den Braten rundherum an. Den gebräunten Braten legen wir mit der Haut nach unten in die Reine, geben dazu zwei in Scheiben geschnittene Zwiebel und gießen ein wenig heißes Wasser auf, besser ist jedoch Fleischbrühe. Während des Bratens achten wir darauf, daß die Soße ausreichend ist, ggf. gießen wir Wasser nach. Nach ca. 30 Minuten Bratzeit wird der Braten umgedreht, d.h. mit der Haut nach oben. Wir begießen den Braten jetzt mit der eigenen Soße und garen den Braten fertig. Nach dem Braten schneiden wir das Fleisch in dünne Scheiben und begießen diese mit Bratensoße. Die Zwiebel kann, wenn Lust und Zeit vorhanden ist, durch ein Sieb passiert werden. Bei mir zu Hause hat man zu diesem Braten Kartoffeln und gedünstetes Sauerkraut mit gedörrten Pilzen und heller Mehlschwitze serviert (ein Löffel Schmalz und ein Löffel Mehl).

Kartoffelnudeln

Kartoffelnudeln können als Beilage zu einem Fleischgericht mit Soße, wie z.B. dem oben angeführten Schweinebraten oder als eigenes Gericht serviert werden. Wenn wir sie als selbständiges Gericht verwenden reichen wir eine Soße, wie z.B. Champignonsoße oder wir geben gerösteten Speck dazu. Den gerösteten Speck können wir mit einer gebratenen Zwiebel verfeinern. Bei einem separaten Gericht servieren wir noch Salat dazu.

Ein halbes Kilo (500 g) gekochte Kartoffel drehen wir durch den Fleischwolf. Unter diese Kartoffelmasse ziehen wir ein Ei und ca. 200 g Mehl. Alles wird gut vermischt und auf einem Nudelbrett teilen wir die Maße in drei Teile. Aus jedem Teil drehen wir kleine etwa fingerdicke Würstchen. Mit einem schrägen Schnitt zerteilen wir die Würstchen in ca. 3 cm lange kleinere Teile. Die fertigen Kartoffelnudeln geben wir jetzt in kochendes Salzwasser. Nach dem Kochen nehmen wir sie mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser und legen sie auf eine Servierplatte.

Die Kartoffelnudeln können wir bereits einen Tag vorher zubereiten und am nächsten Tag in heißem Wasser nur noch kurz aufwärmen (einmal Aufkochen lassen). Sie schmecken dann genauso, als wären sie frisch gemacht. Wenn nicht alles gegessen wird, so kann man sie auch am nächsten Tag in einer Pfanne mit ein wenig Butter braten. Auch so schmecken sie sehr gut.

In dieser kalten Jahreszeit, der Winterzeit, dürfen wir ein Gericht mit der sog. "weißen Wurst" nicht vergessen, nicht zu verwechseln mit der "bayrischen Weißwurst". Unter "Weißer Wurst" versteht man in Polen eine grobe, dicke Bratwurst.

Weißer Wurst in polnischer Soße

Weißer Wurst serviert zusammen mit Kartoffelpüree ergibt eine vollständige Mahlzeit. Wir benötigen 800 g bis ein Kilo weißer Wurst, sie darf auch etwas geräuchert sein. Die Wurst begießen wir mit einem halben Liter hellem Bier und der gleichen Menge Wasser. Dazu geben wir zwei große grob gehackte Zwiebeln. Das Ganze kochen wir ca. 20 Minuten bei zugedecktem Topf. Den entstandenen Sud passieren wir durch ein Sieb und verdicken ihn mit einer hellbraunen Mehlschwitze (Mehlschwitze: ein Löffel Butter und ein Löffel Mehl). Jetzt geben wir in die Soße zwei Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, einen kleinen Löffel Zucker, ein Lorbeerblatt und Salz oder flüssiges Maggi. Diese Soße lassen wir kurz aufkochen und geben die Wurst dazu (Wurst schräg schneiden). Die Wurst kann man auch in Tomatensoße oder in Zwiebelsoße servieren. Als Wurst in diese Soßen kann man auch Stadtwurst, Wienerwürstchen verwenden. Diese Würste werden aber dann nicht in der Soße gekocht, sondern separat erwärmt.

Jetzt kommen wir zum Rindfleisch und hierzu habe ich ein Rezept den

Rinderbraten nach Husarenart

welcher in meiner Heimat selten gemacht wurde und dann nur zu besonderen Anlässen. Wenn er serviert wurde fand er immer große Anerkennung.

Wir benötigen ein schönes, kompaktes Stück Rinderbraten. Wir klopfen es weich und beträufeln es mit dem Saft einer halben Zitrone. An einem kalten Ort lassen wir dann das Fleisch ca. eine halbe Stunde stehen. Dann stäuben wir das Fleisch mit Mehl ein und braten es kurz von allen Seiten in Butter an. In eine Reine geben wir etwas heißes Wasser und dünsten das Fleisch zudeckt ungefähr 45 Minuten lang. Von Zeit zu Zeit drehen wir den Braten und kontrollieren die Soße. Wenn sie zu wenig wird geben wir heißes Wasser zu. Das noch nicht ganz weiche Fleisch geben wir dann auf ein Brett , warten, bis es ein wenig abkühlt, dann schneiden das Fleisch ein. Wir schneiden dünne Scheiben achten aber darauf, daß wir das Fleischstück nicht ganz durchschneiden. Und jetzt dazu die Füllung:

Drei mittelgroße Zwiebeln hacken wir so klein wie nur möglich und dünsten sie in Butter bis sie weich sind. Wir achten darauf, daß die Zwiebeln nicht braun werden, sie sollen nur gut weich werden. Dazu geben wir 30 g Paniermehl oder Semmelbrösel, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Masse lassen wir erkalten und geben am Ende einen Eidotter dazu. Wir mischen alles gründlich und geben diese Füllung in jeden zweiten Einschnitt des Bratens. Das Ganze drücken wir etwas zusammen, so daß das keine Stufen entstehen. Beim Dünsten des Bratens ist eine Soße entstanden. In diese Soße rühren wir 20 g Mehl, ein halbes Glas Fleischbrühe und geben den gefüllten Braten hinein. Nun garen wir den Braten bei zugedeckter Reine ca. 45 Minuten fertig. Den fertigen Husarenbraten legen wir im ganzen auf eine Servierplatte. Zwei Scheiben zusammen ergeben jeweils eine Portion. Zu diesem Braten eignet sich gut Kartoffelpüree und gedünstetes Kraut mit Äpfeln oder Tomaten.

In den Monaten September und Oktober schlagen die Herzen der Jäger schneller. Die Hausfrau steht dann vor der Frage „was mache ich mit dem Wild oder den Wildvögeln“.

Hase auf polnische Art in Rahm

Ein einige Tage abgehangener Hase mit abgezogenem Fell und gesäubertem Haut marinieren wir zwei Tage in Buttermilch, die wir jeden Tag wechseln. Danach ziehen wir die durchsichtigen Häute ab und zerteilen den Hasen in das Vorderteil, die Leber nehmen wir für die Pastete und für unseren Braten lassen wir das hintere Ende und die Schlegel. Diesen Teil reiben wir mit im Mörser zerdrückten Wacholderbeeren, ein wenig Pfeffer ein. Dann belegen wir das Ganze mit gehacktem Gemüse, einer großen Zwiebel, einem Sellerie, zwei bis drei Karotten und einer Petersiliewurzel. Den so vorbereiteten Hasen stellen wir für ein paar Stunden oder für die ganze Nacht an einen kalten Ort. Am nächsten Tag, das Gemüse können wir leider nicht mehr verwenden, legen wir das gesalzene Fleisch in eine Reine und belegen es mit kleinen Stücken ca. (100 g bis 150 g) Butter. Man kann auch gedörrte Pilze dazu geben. Das Ganze wird zudeckt mit einem Deckel oder mit Aluminiumfolie und in einen sehr heißen Backofen geschoben. Von Zeit zu Zeit wird der Braten mit der entstehenden Bratensoße übergossen. Wenn das Fleisch weich ist nehmen wir ein halbes Glas leicht sauren Rahm und rühren einen Löffel Mehl darunter und begießen damit das Fleisch. Jetzt dünsten wir den Braten noch ca. 10 bis 15 Minuten bis die Soße Aroma bekommt. Das Fleisch teilen wir und legen es auf eine erwärmte Platte. Zu diesem Gericht geben wir sehr breite Bandnudeln oder Spätzle. Wir schälen eine Birne, halbieren sie und entfernen das Kernhaus und kochen sie leicht weich. Dem Kochwasser geben wir ein Stück Zimt bei. Die Birnenhälften füllen wir mit Preiselbeermarmelade und garnieren damit den Braten. Zu Hause bei meiner Großmutter hat man zu Wild leicht säuerlich zubereitetes Rotkraut oder als Besonderheit karamalisierte Maroni serviert.

Das nächste Gericht, in Deutschland vielleicht eher zu bekommen, ist ein Rehschlegel auf Litauer Art.

Rehschlegel auf Litauer Art

Den abgehängten von den Häutchen und Sehnen gesäuberten Schlegel salzen wir und reiben ihn mit Pfeffer und - wie im vorausgehenden Rezept beschrieben - mit im Mörser zerkleinerten Wacholderbeeren ein. Das Ganze stellen an einen kalten Ort. Vor dem Braten belegen bzw. umwickeln wir das Fleisch mit ganz dünnen Speckscheiben. Den so vorbereiteten Rehschlegel legen wir in die Reine und begießen ihn mit ca. 60 g zerlassener Butter. Wir braten den Schlegel in einem nicht zu heißem Backofen. Wenn die Speckscheiben beginnen bräunlich zu werden, nehmen wir den Braten aus dem Ofen. Auf den Braten streuen wir nun etwas Puderzucker (ca. 30 g). Der Zucker schmilzt während des Bratens und bildet eine bräunliche appetitliche Kruste, die das Fleisch mürbe macht und es vor dem Austrocknen schützt. Der Braten darf nicht zu lange im Ofen sein. In der Mitte soll das Fleisch rosa gebraten sein. Wir mischen wieder ein halbes Glas Rahm mit einem Löffel Mehl und dem Saft zweier Zitronen und ein wenig Salz. Die Soße kochen wir kurz auf. Dann legen wir den Braten wieder in die Reine und garen in der Soße weiter. Dann nehmen wir den Braten aus der Reine und in die heiße Soße geben wir ca. 80 g in kleine Stücke geschnittene Butter und rühren sie unter. Mit der nicht mehr kochenden Soße begießen wir den in Portionen geschnittenen Braten. Zum Rehfleisch servieren wir Spätzle oder Kroketten aus gekochten Kartoffeln. Als Gemüse Rotkraut oder Rote Beete mit Meerrettich.

Zu verschiedenen Wildgerichten kann man statt Preiselbeeren Marmelade aus Hagebutten reichen. Diese Marmelade ist bei uns ganz in Vergessenheit geraten, denn die Zubereitung dieser Marmelade macht sehr viel Arbeit, aber vielleicht hat jemand von Ihnen die Zeit dazu.

In der Heimat meiner Mutter in den Alpen hat man in der Jagdzeit oft **Reh- oder Hirschpfeffer** zubereitet. Man nimmt dazu Fleisch vom Vorderteil dieses Wildes mit Knochen gehackt in kleine Stücke in der Größe wie z.B. für Gulasch. Die Fleischstücke wird mariniert genauso wie Rinderfleisch für Sauerbraten. Für die Marinade nimmt man einen schweren Rotwein gemischt mit Weinessig im Verhältnis 1:1. Zur Verfeinerung reiben wir einen alten Lebkuchen in die Marinade. Damit bekommen wir ein gutes und eines der preiswertesten Wildgerichte, das auch einige Zeit vorher zubereitet werden kann. Das Fleisch wird etwa drei bis vier Tage in die Marinade eingelegt. Aufgewärmter Rehpfeffer schmeckt besser als frischer.

In der Winterzeit wird in der Schweiz gerne Gerstensuppe mit einem kleinen Schinken gegessen.

Gerstensuppe mit Schinkli

Ein kleiner Schinken auch Rollschinken ca. 800 g, Gemüse, eine Karotte, ein Stück Sellerie, ein Lauch, ein kleiner Wirsing. Das Gemüse wird gewaschen und geschält, geschnitten und in Butter gedünstet. In einen Topf geben wir ca. 80 g Rollgerste und löschen mit 5 dl Bouillon ab (ein Würfel und 7 dl Wasser). In eine geschälte Zwiebel stecken wir ein paar Nelken und ein Lorbeerblatt. Zusammen mit dem Gemüse wird alles gekocht. Den entstehenden Schaum schöpfen wir ab und legen jetzt den Schinken hinein. Die so vorbereitete Suppe kochen wir auf kleinen Feuer ca. eineinhalb Stunden lang. Von Zeit zu Zeit rühren wir ein wenig um. Dann nehmen wir den Schinken für ca. 5 Minuten heraus damit er, bevor wir ihn in Scheiben schneiden, etwas abkühlt. In der Zwischenzeit nehmen wir die Zwiebel aus der Suppe und schmecken die Suppe mit ein wenig Rahm und Pfeffer ab und geben - falls vorhanden - etwas kleingeschnittenen Schnittlauch dazu. Die Suppe ist nun fertig. Wir können nun die Suppe allein und später den Schinken mit Salat aus grünen Bohnen servieren oder beides zusammen.

Ein gut vorbereiteter Braten nach dieser Art schmeckt genauso gut und ähnlich wie ein Wildschweinbraten. Im Gegensatz zum Wildschweinbraten ist dieser Braten mürber und etwas saftiger. Wildschweinfleisch ist gewöhnlich mager und deshalb trocken.

Schweinebraten nach Wildart

Zirka eineinhalb Kilo Schweinefleisch zum Braten begießen wir im Steinguttopf mit kochender Marinade. Diese Marinade bereiten wir aus einem halben Glas trockenem Weißwein, dem Saft einer großen Zitrone, 20 getrockneten zerdrückten Wacholderbeeren, 10 Beeren Pfeffer und 10 Beeren Piment, 2 Nelken und einem Lorbeerblatt. Diese Zutaten kochen wir, wie vorher angeführt mit Wein und Zitronensaft und begießen das Fleisch. Das Fleisch marinieren wir ca. 4 Tage an einem kalten Ort. Weil die Marinade nicht sehr viel ist, müssen wir das Fleisch mindestens zweimal am Tag umdrehen. Noch vor dem Einlegen des Fleisches in die Marinade belegen wir das Fleisch mit dünnen Zwiebelscheiben. Nach den Tagen nehmen wir das Fleisch aus der Marinade und legen es für ein Stunde an einen kalten Ort. Nach einer Stunde braten wir es in heißem Fett (ca. 60 g) kurz von allen Seiten an. Dann geben wir das Fleisch in den Backofen. Wir garen das Fleisch langsam bei mittlerer Temperatur fertig. Während des Bratens begießen wir das Fleisch mit der Bratensoße. Nach ca. einer halben Stunde geben wir eine in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu. Wenn das Fleisch weich ist begießen wir es durch ein Sieb mit der Marinade, in die wir einen Löffel Mehl gerührt haben. Nach einer Weile geben wir ein wenig Powidel und eineinhalb Glas Fleischbrühe (aus einem Fleischwürfel) dazu. Die Soße sollte noch 10 Minuten auf kleinem Feuer leicht weiter kochen. Ich serviere diesen Braten mit Semmelknödel oder mit gekochten Graupen.

Semmelknödel sind in Polen nicht bekannt, werden aber in Deutschland gern als Beilage oder als eigenständiges Gericht, z.B. Schwammerlsuppe oder in Schwammerl-soße verwendet.

Semmelknödel

Wir benötigen 8 bis 10 "alte" Semmeln ein wenig Salz, 3/8 Liter lauwarme Milch (abhängig von der Trockenheit der Semmeln). Sehr trockene Semmeln brauchen mehr Milch. Weiter werden gebraucht 3 bis 4 Eier, eine kleine Zwiebel, etwas Butter zum Dünsten der Zwiebeln und Petersilie. Die Semmeln oder Weißbrotreste schneiden wir in kleine Stücke geben sie eine Schüssel und übergießen sie mit lauwarmer Milch. Die Semmeln lassen wir ca. 20 Minuten lang in der zugedeckten Schüssel ziehen. Dann geben wir in die Masse zwei bis drei Eier, die sehr klein geschnittenen und in Butter gedünsteten Zwiebeln, die gehackte Petersilie und ein wenig gemahlene Pfeffer. Das Ganze wird gut durchgeknetet und nun formen wir einen kleinen Probe-Knödel (die Hände vorher im kalten Wasser abspülen). Diesen Knödel legen wir in kochendes Salzwasser. Wenn dieser Probe-Knödel zusammen bleibt ist die Semmelmasse gut. Ist das nicht der Fall geben wir ein wenig Semmelbrösel oder Grieß dazu. Wenn die Masse die richtige Konsistenz hat formen wir schnell die Knödel und legen sie in das kochende Salzwasser. In dem zugedeckten Topf müssen die Knödel einmal aufkochen. Dann nehmen wir den Topfdeckel weg und lassen die Knödel ca. 20 Minuten weiter ziehen (die Zeit ist abhängig von der Größe der Knödel. Mit einem gelochten Schöpflöffel nehmen wir die Knödel aus dem Wasser und legen sie auf einen vorgewärmten Teller.

Mancher Hausfrau ist nicht bekannt, daß aus einem Kürbis außer Marmelade noch andere Gerichte zubereitet werden können. Im Herbst und Winter oder zur Erntezeit kann man aus tiefgefrorenem Kürbis oder aus frischem Kürbis eine sehr schmackhafte Suppe zubereiten. Zusammen mit einer kleinen Vorspeise kann diese Suppe eine vollständige Mahlzeit ergeben.

Kürbissuppe

Für vier Personen schneiden wir etwa ein halbes Kilo Fruchtfleisch des Kürbis in Würfel. In einem großen Topf geben wir zu dem Kürbis etwa 1/8 Liter Milch. Dazu geben wir zwei in Scheiben geschnittene Stangen Lauch, die wir in einer Pfanne vorher bei kleinem Feuer in Butter glasiert haben (nicht anbrennen lassen). Das Ganze kochen wir langsam bei nicht zu starker Hitze bis eine Masse entsteht. Diese Masse kann mit dem Mixer noch weiter zerkleinert werden. Zum Schluß würzen wir das Ganze noch mit Pfeffer und zwei bis drei Löffeln dickem Rahm. Wenn die Suppe etwas zu dick erscheint, kann man ein wenig Wasser dazu geben. Ich serviere die Suppe mit gerösteten Brotwürfeln.

In meiner Jugend in Polen haben erfahrene Hausfrauen immer gesagt, daß man Gemüse essen soll das der Jahreszeit entspricht oder selbst Eingelegtes bzw. anderweitig selbst Konserviertes, aber nicht im Treibhaus gezogenes Gemüse. Im Hochwinter z.B. nicht grünen Salat oder Tomaten. Ausgenommen sind Schlangengurken, welche immer arm an Vitaminen sind. Man erinnert sich heute an die Erfahrungen unserer Großmütter. Im Winter essen wir also die verschiedenen Arten von Kraut süß oder sauer oder Sauerkrautsalat, Karotten, rote Beete, Gurkensalat, grüne Bohnen oder von uns selbst Eingelegtes. Über die Rezepte dazu werde ich nichts sagen, ich möchte hier nur erinnern an unseren Feldsalat, welcher im Herbst ausgesät und den ganzen Winter über wenn kein hoher Schnee liegt geerntet werden kann. Der Feldsalat besitzt sehr viel Vitamine und ist reich an Chlorophyll.

In dieser Jahreszeit sind Backwaren sehr wichtig. Ich schreibe auch nicht über die verschiedenen Desserts, da die eigentlich ähnlich innerhalb eines Jahres sind. Im Winter machen wir vielleicht mehr Obstsalat, im Hochwinter mit Orangen oder Ananas. Im Sommer nehmen wir frisches Obst dazu. Gleiches gilt für die verschiedenen Grützen oder Gelees.

Ich möchte Ihnen liebe Frauen oder auch Männer ein Rezept geben für einen sehr einfachen Kuchen, der nicht "gebacken" werden muß, den sog. Pischinger (Oblatenkuchen).

Pischinger (Oblatenkuchen)

Wir verwenden dazu Waffeln und eine Schokoladenmasse (dieses Gebäck ist sehr beliebt bei Kindern). Wir bereiten zuerst eine Schokoladencreme vor. Die Waffeln, z.B. Karlsbader Oblaten, müssen wir uns vorher besorgen. Für die nachstehend beschriebene Menge Schokoladencreme benötigen wir ca. fünf Stück 20 cm mal 40 cm große Waffeln.

Schokoladencreme

Drei große Eier schlagen wir mit einem Schneebesen in einem kleinen Topf auf geringem Feuer, geben ein Glas Zucker hinzu bis die Masse schaumig und heller wird, dann rühren wir drei Eßlöffel Kakao darunter. Wir schlagen die Masse weiter bis die Creme wie Schokolade aussieht. Jetzt nehmen wir den Topf vom Feuer, geben noch ein Model Butter (250 g), das wir bei Zimmertemperatur schneiden, zu der lauwarmen Masse und rühren weiter. Zum Schluß ziehen wir noch schnell ein Glas Milchpulver unter. Jetzt können wir noch ein Glas Rum oder Weingeist zugeben. Wenn kleine Kinder das Gebäck kosten sollen, verzichten wir auf diese Beigabe.

Wir legen die erste Waffel auf ein Brett. Mit der Creme bestreichen wir diese Waffel, legen die zweite darüber und bestreichen diese wieder und fahren so weiter bis die fünfte Waffel obenauf liegt. Auf die fünfte Waffel legen wir wieder ein Brett. Dieses Brett beschweren wir und lassen das Ganze für mindestens eine Nacht stehen. Am nächsten Tag schneiden wir unseren Kuchen in Rauten. Diesen Kuchen können wir in Alufolie einpacken und einige Tage oder auch bis eine Woche aufbewahren. Das Ganze kann noch verbessert werden, wenn wir am nächsten Tag einen Schokoladenguß aufbringen und erst dann in Rauten schneiden.

Die fünf Waffeln können wir auch mit einer anderen Masse bestreichen.

Buttercreme

Ein Model Butter (250 g) verrühren wir mit 200 g Puderzucker zu einer luftigen lockeren Masse. Unter langsamen Rühren geben wir zwei Eier hinzu. Jetzt nehmen wir 200 g gemahlene Haselnüsse mischen den Saft einer halben Zitrone unter und geben in das Pulver ein wenig Zimt. Wir rühren nun alles zusammen und bestreichen damit die Waffeln.

Weniger bekannt, aber geeignet zum Einfrieren oder längerem Aufbewahren in Alufolie ist der Ameisenkuchen.

Ameisenkuchen

In 250 g Butter rühren wir vier Eidotter. Das Eiweiß geben wir auf die Seite und schlagen es sehr steif. Dann nehmen wir einen Vanillezucker, 150 g Zucker und heben es vorsichtig unter den Eischnee. Dann geben wir das Ganze zur Buttercreme. Zum Ende geben wir einen Eßlöffel Rum und eine Tasse Eiercognac. Jetzt nehmen wir 250 g Mehl und ein Päckchen Backpulver und rühren es vorsichtig unter. Zum Abschluß geben wir noch 100 g Schokostreusel hinzu. So entstehen unsere "Ameisen". Wenn wir bemerken, daß unser Teig zu fest ist (der Teig muß vom Löffel fließen, wie beim Teig für Marmorgugelhupf) so geben wir ein wenig Milch dazu. Aus dieser Teigmenge entsteht ein großer Kuchen in Kastenform. Die Kastenform wird mit Butter oder Margarine gefettet. Anschließend streuen wir Mehl oder Semmelbrösel darüber. Jetzt stellen wir unseren Ameisenkuchen für ca. 35 Minuten in den auf 190 °C vorgeheizten Backofen. Nach dem Erkalten des Ameisenkuchens können wir ihn mit einer Schokoglasur überziehen oder ihn nur mit Puderzucker bestreuen.

Schokoladenglasur

Die im folgenden beschriebene Schokoladenglasur kann für den Ameisenkuchen oder jeden anderen Kuchen mit Schokoladenglasur verwendet werden.

Wir benötigen hierfür: 50 g Butter, 80 g Zucker, 20 g guten Kakao oder Schokoladenpulver, einen Teelöffel Kartoffelmehl, ein bis zwei Eßlöffel Milch. Die Milch wird erwärmt und dann werden nacheinander die angegebenen Zutaten unter ständigem Rühren in die Milch gegeben. Die Mischung wird weiter bis zum Kochen erhitzt. Dabei das Rühren nicht vergessen. Die entstehende Glasur wird im lauwarmen Zustand auf den entsprechenden Kuchen gegeben.

Jede Hausfrau hat eigene erprobte Rezepte für Weihnachtsbäckereien oder -kuchen. Darum schreibe ich nicht viel über diese Dinge. Ich möchte nur kurz dazu anführen, daß man in meiner Heimat in Polen zu dieser Zeit Heferouladen mit Mohnmasse oder gefüllt mit Walnußmasse bäckt , weiter Käsequarkkuchen und in einigen Fällen die traditionellen Neujahrstorten. In der Schweiz und in Deutschland bäckt man schon zu Anfang des Advents sehr viele kleine Plätzchen. Das sind zum Teil sehr kalorienreiche Gebäcke, da sie meistens aus Mürbeteig, Butter, Marzipan, Mandeln, Nüssen, Nougat oder mit Fruchtmarmelade zubereitet werden. Die Plätzchen sind werden bis Weihnachten in Blechbüchsen an einem kalten Ort aufbewahrt und in der Vorweihnachtszeit rationiert.

Ich möchte sie auf ein polnisches Rezept für einen Lebkuchen auf Hausfrauenart hinweisen, der auch in der Kastenform gebacken wird. Diesen Lebkuchen kann man in einer Folie lange aufbewahren oder einfrieren.

Lebkuchen nach Hausfrauenart

Was benötigen wir dazu. Drei Eier, ein Glas Zucker, ein Glas Honig (Natur- oder Kunsthonig, auch Halb/Halb gemischt ist möglich), ein Glas sehr starken Kaffee, drei Gläser Mehl, ein dreiviertel Glas Öl oder geschmolzene Margarine, ein Tütchen Lebkuchengewürz, ein nicht gehäufter Teelöffel Natron. Bei diesem Rezept muß man auf die Proportionen achten. Wenn wir als Maß ein Glas verwenden, dann messen wir alle Zutaten mit dem gleichen Glas ab.

Unter den Eidotter rühren wir den Zucker, dann geben wir Honig und nacheinander zunächst den heißen Kaffee, dann Mehl, Öl, Lebkuchengewürz, Natron dazu. Am Ende ziehen wir den ganz steif geschlagenen Eischnee darunter. Den Teig gut durchrühren und dann geben wir ihn in die gefettete und, wie oben beschrieben, in die mit Mehl oder Paniermehl bestreute Kastenform. Jetzt kann man je nach Geschmack zu diesem Teig einen Eßlöffel Kakao, Schokolade oder andere Zutaten wie Nüsse, Mandeln oder Rosinen geben.

Nach dem Backen und Abkühlen schneiden wir den Lebkuchen (längs) z.B. zweimal durch und bestreichen ihn einmal mit Nougat und zum anderen mit einer säuerlichen Marmelade oder Zwetschgenpowidel. Das ist der Phantasie jeder Hausfrau überlassen.

Den Lebkuchen backen wir ca. 20 Minuten bei einer Temperatur von 180 °C und dann nochmals 40 Minuten bei einer Temperatur 220 °C. Nach dem Abkühlen kann man verschiedene Glasuren, z.B. eine säuerliche Glasur oder eine Schokoglasur aufbringen.

Nicht sehr bekannt in Westeuropa aber im Karneval sehr "modern" ist *Chrust* (Faschingsgebäck oder Fastnachtsgebäck). Chrust machen nicht so viel Arbeit wie die Faschingskrapfen. Mit der angegebenen Menge erhalten wir ca. 100 Stück. Chrust bezeichnet man im polnischen auch als faworki.

Chrust oder faworki (Faschingsgebäck)

Auf einem Brett kneten wir einen Teig aus folgenden Zutaten zusammen, 500 g Mehl, 40 g Butter, 4 Eidotter, ein ganzes Ei, eineinhalb Eßlöffel guten dicken sauren Rahm und ein Eßlöffel Weingeist oder klaren Schnaps oder einen halben Eßlöffel Essig. Den Teig gut durchkneten und mit dem Nudelholz oder den Teig auf das Brett schlagen. Wir teilen den Teig in zwei Teile und jedes Teil sehr dünn auswellen. Beim Auswellen des Teiges das Brett nur wenig mit Mehl bestreuen. Während wir den ersten Teil des Teiges auswellen decken wir die zweite Hälfte des Teiges mit einer Schüssel ab, damit er nicht austrocknet. Wir schneiden nun aus dem Teig mit einem Rollmesser ein rechteckiges Stück der Größe von ca. 3 cm mal 12 cm bis 15 cm aus. Das Teigrechteck schneiden wir in der Mitte mit einem Messer auf einer Länge von ca. 5 cm in Längsrichtung ein und ziehen durch diese Öffnung ein Ende des Teigstreifens ganz hindurch. In der Mitte des Teigstreifens erhalten wir damit eine Art Teigschleife. In einem flachen Topf oder in einer Friteuse erhitzen wir Fritierfett sehr heiß. Das Fett kann z.B. Palmin, Schmalz oder eines der verschiedenen angebotenen Pflanzenfette sein, die sich für die hohen Temperaturen zum Fritieren eignen. In das kalte Fett geben wir einen Eßlöffel Wasser. Wir kontrollieren die Temperatur des Fettes indem wir ein Stück Teig in das heiße Fett geben. Schwimmt das Teigstück sofort wieder auf, ist die Temperatur richtig. Jetzt geben wir vorsichtig die vorbereiteten Chrust-Stücke in das heiße Fett. Nach einiger Zeit wenden wir mit einem Holzlöffel die Chrust-Stücke um. Sie sollen auf beiden Seiten goldbraun sein. Jetzt nehmen wir die Chrust-Stücke aus dem Fett und legen sie auf ein saugfähiges Papier ab. Das Papier soll das überschüssige Fett, das vom Gebäck tropft, aufnehmen. Den noch warmen Chrust bestreuen wir mit Puderzucker vermischt mit Vanillezucker. Den Vanillezucker müssen wir vielleicht vorher im Mörser zerstoßen oder auf dem Teigbrett mit dem Nudelholz zerkleinern. Noch eines: Wenn wir während des Auswellen des Teiges zuviel Mehl zum Bestreuen des Brettes genommen haben entfernen wir, vor dem Fritieren, mit einem Pinsel das Mehl von den Chrust-Stücken.

Aus dem gleichen Teig können wir die sog. Karnevalsrosen machen. Sie sehen sehr schön aus und schmecken hervorragend. Die Zubereitung des Teiges erfolgt wie vorher beschrieben. Der Teig wird sehr dünn ausgewellt. Wir stechen drei Kreise aus mit immer größeren Durchmesser aus. Jeden Kreis schneiden wir am Rand ein. Dann legen wir die ausgeschnittenen Kreise aufeinander (groß, mittel, klein). In der Mitte kleben wir die einzelnen Teigscheiben mit Eiweiß zusammen und drücken sie mit den Daumen an. Dann backen wir sie wie vorher in heißen Fett aus und legen sie auf ein saugfähiges Papier. In die gebackenen Rosen obenauf legen wir ein wenig Konfitüre. Am besten eignet sich hierfür Konfitüre aus sauren Kirschen (Weichseln). Das Ganze garnieren wir dann mit einer einzelnen Weichsel. Wie oben beschrieben bestreuen wir das Gebäck stark mit Puderzucker.

Ich höre schon, wie verschiedene Hausfrauen sagen, was mache ich mit dem Eiweiß von 4 Eiern und was mache ich mit dem vielen Fett? Das Fett kann nach dem Backen des Chrust filtriert werden. Man benutzt dazu z. B. einen Kaffee-Papierfilter oder ein

Papiertaschentuch das wir in ein Sieb einlegen. Das gereinigte Fett kann später zum Fritieren von Pommes Frites oder wieder zum Backen von Fastnachtsgebäck verwendet werden.

Was machen wir mit dem Eiweiß? Ich sammle das Eiweiß in einem Glas, so daß sich ein fast volles Glas ergibt und decke es mit einer Alufolie ab oder ich nehme ein verschließbares Glas. Das Eiweiß kann nun fast eine ganze Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dann backe ich einen Igel. Man kann auch Meringe Baisse machen, nur das Trocknen der Baisse im Backofen erfordert viel Zeit, in meinen Haus ist Meringe Baisse nicht sehr beliebt.

Igelkuchen

Die Zutaten für den Kuchen für eine große Kastenform. Wir brauchen dazu, wie gesagt ein Glas Eiweiß oder soviel wie wir haben, nehmen ein Glas Zucker, ein Glas Mehl, ein Glas ungemahlene Mohn und ein Glas zerlassenes, aber nicht heißes Fett. Jetzt geben wir zum geschlagenen Eiweiß nacheinander Mehl, Mohn und am Ende das lauwarme Fett und ein wenig Backpulver. Man kann noch dazu geben geschnittenes Orangeat, Rosinen oder ganz einfach Vanillezucker. Den Igelkuchen backen wir in einer gefetteten und mit Paniermehl bestreuten Kastenform bei ca. 180 °C in einem vorgeheizten Backofen.

In der Osterzeit machen wir in Polen sehr viel den sog. Mazurek. Das ist ein Mürbeteig, für den wir schon wieder nur Eidotter benötigen. Auch hier bleibt sehr viel Eiweiß übrig. Den Igelkuchen können wir auch in einer runden Springform wie eine Torte backen, so wie oben beschrieben ohne Orangeat oder Zitronat nur mit Vanillezucker. Nach ausreichender Abkühlzeit schneiden wir den Kuchen durch. Mit Kaffee-, Butter- oder Orangencrème füllen wir den Igelkuchen.

Nach dem Fasching oder der Fastnacht nähern wir uns langsam der Fastenzeit. Der Monat März bringt uns den Frühling und mit dem Frühling kommen die Osterfeiertage. Alles erwacht wieder zum Leben, wir bekommen frisches Gemüse und unsere Gerichte passen sich der Jahreszeit an. Im Frühling und im Sommer ist leichte Kost gewünscht.

Frühling und Sommer

Wie im ersten Teil des Buches "Herbst- und Wintergerichte" beginne ich auch hier wieder mit den Fleischgerichten.

Im Frühling möchten viele wieder etwas abnehmen, also rate ich in dieser Zeit zu Geflügelgerichten - vor allem mit Huhn. Die Hühner können tiefgefroren sein (die Hühner tauen wir sehr langsam und sorgfältig im Kühlschrank auf, waschen sie sehr gründlich und trocknen sie mit einem Küchen- oder Flanelltuch ab). Ich selbst kaufe Hühner mit einem Gewicht von ca. 1 100 g bis 1 400 g. Diese sind sehr fleischig mit wenig Fett.

Zuerst ein einfaches Rezept - und das Beste daran, die Beilage ist bereits enthalten.

Huhn mit gebratenen Kartoffeln

Ein Huhn mit einem Gewicht von höchstens 1 100 g bis 1 400 g teilen wir in vier Teile. Die einzelnen Teile reiben wir mit Salz und Pfeffer oder Paprika ein. Zehn mittelgroße Kartoffeln waschen und schälen wir und schneiden sie in sehr dünne Scheiben. In einer Auflaufform oder Reine geben wir auf den Boden eine Lage Kartoffeln, salzen und pfeffern sie. Über die Kartoffeln geben wir Butter oder Margarine, die wir vorher mit einer zerdrückten Knoblauchzehe gewürzt haben. Die Hühnerteile bestreichen wir mit ein wenig Öl und legen sie obenauf. Wenn Zitronensaft verfügbar ist, so können wir das Huhn und die Kartoffel mit Zitronensaft beträufeln. Das Ganze braten wir im Backrohr bei einer Temperatur von ca. 200 °C. Serviert wird das Huhn mit grünen Salat oder Gurkensalat.

Mehr Arbeit macht uns das nächste Gericht. Das Huhn auf mexikanische Art ist jedoch sehr schmackhaft.

Huhn auf mexikanische Art

Wir bereiten zunächst aus folgenden Zutaten eine Soße. Ungefähr 200 g Butter, drei zerdrückte Zehen Knoblauch, eine Tasse Ketchup, eine gehackte Zwiebel, eine Viertel Tasse Fleischbouillon (aus einem Fleischwürfel), eine Viertel Tasse Weinessig, zwei Eßlöffel Zucker, ein Eßlöffel Salz, eine halbe Tasse Wasser, eine Viertel Tasse Zwetschgenmarmelade besser Powidel oder Zwetschgenmus. Alle Zutaten mischen wir und lassen die Mischung kurz aufkochen. Dann stellen wir die Soße zur Seite.

Das Huhn waschen wir trocken es und zerteilen es in kleine Teile. In einen Plastikbeutel geben wir ein wenig Salz, Mehl und Paprikapulver. Die einzelnen Teile des Huhns geben wir nun nacheinander in den Plastikbeutel zu den Zutaten und schütteln den Beutel solange bis die Fleischteile mit der Mischung aus Salz, Mehl und Paprika paniert sind. Die panierten Stücke braten wir nun auf einer Bratpfanne rundherum knusprig goldbraun. Die Hühnerteile geben wir jetzt in ein Jenaerglas und übergießen sie mit der vorbereiteten Soße. Wir decken die Form ab, evtl. mit Alufolie schieben sie in das Bratrohr und braten bis das Fleisch weich wird. In Scheiben geschnittene Kartoffeln panieren wir mit Mehl, Salz und Kümmel und backen sie ebenfalls im Backrohr. Das Huhn servieren wir dann mit Reis oder mit den panierten Kartoffeln.

Jetzt noch ein Gericht mit Huhn, das wir zu einem Nachtessen servieren können, bei dem wir Gäste erwarten.

Huhn a la Tante Wladzia

Das Huhn wir gewaschen und in einer Fleischbrühe gekocht, der wir Suppengemüse und einen Teelöffel Kräuter begeben. Diese Kräuter z.B. "Aromat", bestehen aus grünen Kräutern mit ein wenig Salz. Wenn unser Huhn weich ist, lösen wir das Fleisch von den Knochen und schneiden es in schöne Stücke. Wir legen diese auf eine Anrichtplatte und garnieren das Fleisch mit gekochten, grünen Erbsen und einigen Tomatenvierteln. Das Ganze übergießen wir mit einer guten Mayonnaise, die wir ggf. mit etwas Sauerrahm verdünnen. Dazu servieren wir geschnittenes Pariser-Brot (Baguette).

Der zweite Teil des Gerichts ist bereits beim Kochen des Huhns entstanden. Die Hühnerbrühe seihen wir ab, würzen mit Pfeffer, legierten die Brühe evtl. mit einem Eidotter und servieren sie in kleinen Trinktassen.

Das oben beschriebene Pariser-Brot kann noch auf eine andere Art serviert werden, d.h. als geröstete Brotscheiben. Das Brot schneiden wir in dicke Scheiben und tunken das Brot in gerührte, geklopfte Eier, in die wir etwas Salz und Pfeffer geben. Die so vorbereiteten Brotscheiben legen wir auf eine Bratpfanne mit Butter oder anderem Fett und braten von beiden Seiten die Scheiben goldgelb an. Noch besser wird das Brot, wenn

wir es vor dem Servieren mit etwas geriebenem Käse und gehackter Petersilie überstreuen.

Wir bleiben noch eine Weile bei Geflügelgerichten. In Polen, wie auch bei uns gibt es Putenschnitzel oder Putenbrust zu kaufen.

Putengeschnetzeltes

Das Fleisch von einem Putenschnitzel oder Putenbrust schneiden wir ganz dünn und braten es kurz zusammen mit gehackten Zwiebeln und einigen Champignons. Wir schmecken das Ganze mit Rahm, Mehl, Salz und Paprika ab. Zu diesem Geschnetzelten reiche ich sog. "Rösti". Das sind Kartoffeln, die einen Tag vorher in der Schale gekocht und am nächsten Tag geschält und auf einer groben Reibe gerieben werden. Die gekochten und geriebenen Kartoffeln braten wir auf einer Bratpfanne mit ein wenig Butter wie ein Omelett. Wenn sich auf Bratseite eine Kruste bildet wenden wir unser Kartoffelomelett mit Hilfe eines Tellers oder dem Deckel der Bratpfanne. Die Rösti servieren wir wie eine Omelett. Wie eine Torte schneiden wir die Rösti in einzelne Stücke.

Aus Putenschnitzel oder Putenbrust, besser Schnitzel kann man auch sehr gut Rouladen zubereiten.

Putenrouladen

Für vier Personen benötigen wir 250 g Champignons, eine Zwiebel, ein wenig Butter, einen großen Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, vier Putenschnitzel ca. 125 g pro Stück, vier Scheiben mitteldick geschnittenes geräuchertes Wammerl, ein Achtel Liter trockenen Weißwein und vier Eßlöffel Rahm. Die Champignons schneiden wir nach dem Waschen in dünne Scheiben, hacken die Zwiebel klein und dünsten beides zusammen mit dem Butter, bis das beim Dünsten der Champignons entstehende Wasser verdunstet ist. Jetzt geben wir die gehackte Petersilie dazu und schmecken alles mit Salz und Pfeffer ab. Die Putenschnitzel salzen wir und geben die vorbereiteten Champignons darauf. Dann rollen wir das Fleisch zusammen. Zum Schluß umwickeln wir noch jede Roulade mit einer Scheibe geräuchertem Wammerl. Wir schließen die Roulade indem wir einen Zahnstocher durch die Fleischteile schieben. In eine hohe Bratpfanne geben wir ein wenig Fett, z.B. zerlassene Butter und braten die Rouladen von allen Seiten gelb an. Jetzt geben wir den Weißwein in die Pfanne und decken sie zu. Wir garen die Rouladen ca. 15 Minuten bis 20 Minuten. Zum Schluß schmecken wir die Soße mit Rahm ab. Zu diesem Gericht serviere ich trockenen Reis.

Im Frühling haben wir zu Hause noch gefrorenes, gedörrtes oder auf andere Art über den Winter aufbewahrtes Gemüse. Diese Vorräte gehen nun langsam zu Ende. Aus diesem Gemüse z.B. Karotten, Lauch und Sellerie können wir eine etwas andere italienische Pasta zubereiten, die Pasta mit Biß.

Italienische Pasta mit Biß

Für vier Personen benötigen wir 400 g Makkaroni (kurze rohrförmige Nudeln), ein Stück Sellerie, zwei Karotten, ein kleiner Lauch, 250 g Champignons, ein Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer, ein großer Eßlöffel Sojasoße und 2,5 dl Rahm. Das gesamte Gemüse und die Champignons werden wie immer gewaschen und geschnitten. In der Bratpfanne zerlassen wir Butter. Im Butter dünsten wir unser Gemüse halbweich. Das ist sehr wichtig denn unser Gemüse muß einen "Biß" haben. Das Ganze wird mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abgeschmeckt. Nun vergrößern wir das Feuer unter der Pfanne bis das Gemüse heiß wird und geben jetzt in die heiße Soße Rahm. Wir drehen das Feuer zurück und halten die Soße warm (die Soße soll nicht mehr kochen).

Die Makkaroni kochen wir in Salzwasser al dente, d.h. nicht zu weich. Die Nudeln seihen wir ab und geben jetzt die Gemüsesoße und evtl. etwas geriebenen Parmesan dazu. Wenn wir zu Hause getrockneten oder aus dem Garten frischen Basilikum haben, fügen wir noch ein paar Blätter gehacktes Basilikum hinzu und verbessern so den Geschmack der Soße. Diese Soße kann man auch mit anderem Gemüse zubereiten.

Für Fanatiker von Nudelgerichten, die Autorin zählt auch dazu, noch schnell ein neuer Nudelaufbau.

Nudelaufbau mit Zucchini

Für vier Personen nehmen wir: drei Liter Wasser, einen Teelöffel Salz, einen Eßlöffel Öl und 300 g Nudeln (am besten sind kleine kurze Makkaroni). Dann 400 g Zucchini, 6 Eßlöffel Milch nochmals ein wenig Salz, 200 g Schinken, eine Zwiebel und 50 g geriebenen Käse (am besten ist Gouda), ein Eßlöffel Öl, ein Becher halbfetten Joghurt oder Sauermilch (ca. 150 g), zwei Eier sowie ein wenig Butter.

In das gesalzene kochende Wasser geben wir einen Löffel Öl und kochen darin kurz in Nudeln. Die Nudeln nur al dente kochen (nicht zu weich). Die gekochten Nudeln lassen wir gut abtropfen. Die gewaschenen Zucchini (je jünger und kleiner desto besser) schneiden wir in kleine Würfel und dünsten sie kurz (ca. 5 Minuten) in Milch und Salz. Den Schinken schneiden wir ebenfalls in Würfel. Die Zwiebel hacken wir klein, der Käse wird gerieben, wenn wir nicht schon geriebenen Käse gekauft haben. Der Backofen wird auf ca. 200 °C vorgeheizt und in der Zwischenzeit dünsten wir in der Bratpfanne die Zwiebel und den Schinken im Fett.

In die gefettete Auflaufform geben wir die Nudeln, den Schinken, die Zwiebel, die Zucchini und übergießen das Ganze mit der Milch, in der wir die Zucchini gekocht haben. Wir decken mit einem Guß aus Joghurt und Ei ab und streuen den geriebenen Käse und Butterflöckchen darüber. Den Auflauf garen wir im Backofen ca. 20 Minuten. Zu diesem Auflauf wird grüner Salat serviert.

Dieses Gericht bereiten wir im Sommer zu, am besten in der Zeit in der es frischen Blumenkohl zu kaufen gibt, oder im Winter wenn es in den Läden den Blumenkohl aus den südlichen Länder zu kaufen gibt. Wir sollten aber nicht vergessen, daß Salat und Gemüse, direkt aus dem Garten, am besten schmeckt und am gesündesten ist. Salat und Gemüse im Treibhaus gezogen schmeckt lange nicht so gut.

Blumenkohlaufauf mit Hackfleisch

Für vier Personen benötigen wir ca. ein Kilogramm Blumenkohl, 500 g Tomaten, eine halbe Semmel, eine Zwiebel, zwei Eßlöffel Öl und 500 g gemischtes Hackfleisch, weißen gemahlene Pfeffer, Paprikapulver, ein Ei, 500 g Parmesan oder einen anderen geriebenen Käse, zwei Eßlöffel Butter und ca. zwei Eßlöffel gehackte Petersilie.

Den Blumenkohl zerteilen wir in einzelne Röschen, waschen und lassen ihn in einem Sieb gut abtropfen. Von den Tomaten ziehen wir die Haut ab. Dazu zuerst die Tomaten mit heißem Wasser übergießen und dann im kalten Wasser abschrecken. Die Haut läßt sich jetzt leichter abziehen. Nun schneiden wir die Tomaten in Scheiben. Die Semmel weichen wir im kalten Wasser ein. Die Zwiebel wird klein gehackt. In heißem Öl dünsten wir die Zwiebeln bis sie durchsichtig bis glasig werden. Zu den Zwiebeln geben wir das Hackfleisch und braten beides kurz an. Wir würzen nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika.

In die abgekühlte Fleischmasse geben wir ein Ei und die ausgedrückte Semmel. Die Auflaufform wird eingefettet und dann legen die Blumenkohlröschen hinein. Darüber verteilen wir jetzt unsere Fleischmasse und legen darauf wieder die Tomatenscheiben. Obenauf wird der geriebene Käse gestreut und die Butterflöckchen verteilt. Die Auflaufform wird mit einem Deckel oder mit einer Aluminiumfolie abgedeckt. Gebacken wird der Auflauf auf der untersten Rille des Backrohrs bei einer Temperatur von 200 °C eine Stunde lang. Vor dem Servieren garnieren wir den Auflauf mit gehackter Petersilie.

Der Sommer ist Grillzeit. Im Garten, Schrebergarten oder beim Picknick auf der grünen Wiese, überall wird gegrillt. Wenn nur nicht das Wetter wäre. Es geschieht des öfteren, daß das zum Grillen vorbereitete Fleisch, wegen schlechten Wetters in der Bratpfanne landet, deshalb ein Rezept für beide Fälle.

Das Fleisch, daß wir zum Grillen vorbereiten muß vorher eingelegt werden, sonst ist es nach dem Grillen trocken und zäh.

Schnitzel aus Hähnchenbrust mit Zitronenbutter

Auf gleiche Weise kann man auch Kalbskotelett oder Lammkotelett zubereiten. Für vier Personen benötigen wir ca. 6 bis 8 Stücke Hähnchenbrust. Wir legen diese Stücke in eine Marinade aus folgenden Zutaten ein. Wir nehmen dafür eine Pepperoni, einen halben dl Öl (z.B. Olivenöl), einen Löffel Zitronensaft und einen Teelöffel mildes Paprikapulver. Die Pepperoni schneiden wir in der Länge auf und entfernen die Kerne und waschen sie gut in kaltem Wasser. Nur schneiden wir sie in dünne Streifen und geben sie zu den oben angeführten Zutaten in eine große Schüssel. Die Marinade rühren wir nun gut durch.

Die Hähnchenbrust schneiden wir so, daß dünne Fleischscheiben entstehen und legen diese in die Marinade. Die Marinade mit dem Fleisch stellen wir für ein paar Stunden an einen kalten Ort. Vor Zeit zu Zeit begießen wir das Fleisch mit der Marinade.

Für die Zitronenbutter nehmen wir ca. 100 g Butter mit Zimmertemperatur und rühren den Butter bis sich eine schaumige (cremige) Masse bildet. Dann reiben wir eine Zitronenschale hinein (Zitronenschale vorher gut waschen). Wir geben weiter den Saft einer ausgepreßten Zitrone und ein wenig Salz dazu. Jetzt müssen wir geduldig rühren, denn der Zitronensaft wird vom Butter nur schwer aufgenommen und das braucht seine Zeit. Die Butter stellen wir bis zum Servieren in den Kühlschrank.

Die Hähnchenschnitzel nehmen wir aus der Marinade, salzen sie leicht und legen sie z.B. im Sommer sofort auf den Grill oder an einem Regentag in die Bratpfanne. Von beiden Seiten nur kurz braten. Während des Bratens bestreichen wir zweimal mit einem Pinsel das Fleisch mit der Marinade. Wir servieren die Hähnchenschnitzel auf einer heißen Anrichteplatte. Auf jedes Schnitzel geben wir etwas Zitronenbutter. Den Rest der Zitronenbutter servieren wir separat. Bleibt etwas von der Zitronenbutter übrig, so können wir sie im Kühlschrank bis zum nächsten Mal aufbewahren.

Auf die oben beschriebene Weise können wir auch Spareribs (Schweinerippchen) zubereiten. Dafür benötigen wir ca. 800 g Spareribs und teilen sie so, daß jeweils zwei Rippen ein Stück ergeben. Dann legen wir sie in eine Marinade aus 1,5 dl Sherry, 1,5 dl Sojasoße, 1 dl Olivenöl. Die weitere Zubereitung erfolgt so wie oben angegeben.

In beiden Fällen kann zum Fleisch geschnittenes Pariser-Brot (Baguettes) und als Beilage gekochte Maiskolben serviert werden.

Wenn wir im Sommer die ersten Kohlrabi in den Geschäften finden, so kann man den grob geriebenen jungen Kohlrabi in einem gemischtem Salat oder gedünstet als Gemüse verwenden. Ich habe noch ein anderes Rezept: Gebackener Kohlrabi mit Hähnchenbrust.

Gebackener Kohlrabi mit Hähnchenbrust

Für vier Personen benötigt man 750 g Kohlrabi, ein Viertel Liter Fleischbrühe aus einem Würfel, einen halben Liter Milch, 40 g Margarine, 30 g Mehl, Salz, Pfeffer, ein wenig geriebene Muskatnuß, ein halbes Kilo Hähnchenbrust, 30 g geriebener Goudakäse (es kann auch ein anderer Käse zum Überbacken sein) und 40 g geräuchertes Wammerl. Eine geschälte Hälfte des Kohlrabi schneiden wir in mitteldicke Scheiben und kochen sie ca. 10 Minuten in der Fleischbrühe oder auch in einer Hühnerbrühe. In die Fleischbrühe geben wir vorher die Milch. Dann nehmen wir die Kohlrabi heraus.

Aus der Butter und Mehl bereiten wir eine Mehlschwitze. Die Mehlschwitze verdünnen wir mit der abgeseihten Brühe, die wir bei Kochen des Kohlrabi erhalten haben. Die daraus entstehende Soße kochen wir 15 Minuten und schmecken sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß ab. Die gewaschenen und mit Küchen-Papier getrockneten Stücke der Hähnchenbrust schneiden wir in Streifen salzen und pfeffern sie. Auf den Boden eines Jenaer-

Glases legen wir den Kohlrabi, dann die Streifen aus der Hähnchenbrust darüber und begießen es mit der vorher zubereiteten Soße. Obenauf streuen wir dann noch geriebenen Käse. Das Ganze decken wir mit dünnen Scheiben von geräucherten Wammerl ab. Bei ca. 200 °C backen wir alles 25 Minuten lang.

Im Sommer, vor allem in einem heißem Sommer, schätzen wir Salate, zu denen wir Brot z.B. Pariser-Brot reichen können. Dazu jetzt meine Salatvorschläge für den Sommer.

Salat mit Thunfisch und Tomaten

Dieser Salat kann bereits einige Zeit vor dem Essen zubereitet werden. Wir waschen 300 g Kartoffeln und geben sie in einen Topf. Wir gießen soviel heißes Wasser dazu, bis die Kartoffeln gut zugedeckt sind. Dann kochen wir sie ca. 25 Minuten, die genaue Zeit ist abhängig von der Größe der Kartoffel. In einen Topf mit einer Tasse kochendes Salzwasser geben wir 300 g tiefgefrorene grüne Zuckererbsen und erhitzen sie bei zugedecktem Topf ca. 3 Minuten (auch Erbsen aus der Büchse können verwendet werden). Die gekochten Erbsen müssen anschließend abgeseiht werden.

Vier mittlere Tomaten waschen wir, trocknen und schneiden sie in acht Teile. Zwei geschälte Zwiebeln werden klein gehackt. Von einer Büchse Thunfisch in Öl (ca. 300 g) gießen wir das Öl ab und zerpflücken das Thunfischfleisch in ca. drei Zentimeter große Stücke.

Wir bereiten eine Soße aus einem Eßlöffel Weinessig, Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und drei Eßlöffel Öl. Die Soße lassen wir etwas stehen. In der Zwischenzeit pellen wir die Kartoffeln ab und würfeln die lauwarmen Kartoffeln. Jetzt vermengen wir sie mit den Zwiebeln und den übrigen Zutaten, d.h. mit dem Thunfisch, den Zuckererbsen, den Tomaten und übergießen alles mit der Soße. Zum Abschluß streuen wir noch eine Handvoll gehackten Schnittlauch darüber und lassen den Salat zugedeckt ca. zwei Stunden stehen.

Wurstsalat mit Brunnenkresse

Für diesen Salat können wir, nach Gusto, Fleischwurst, Schinkenwurst oder Nürnberger Wurst nehmen. Von der Wurst (ca. 300 g) ziehen wir die Haut ab und schneiden sie in Scheiben. Die Scheiben werden anschließend nochmals halbiert, so daß kleine Stücke entstehen. Weiter würfeln wir 200 g Käse (am besten Emmentaler). Eine rote Paprika nach dem Entkernen, eine Essiggurke und eine Zwiebel hacken wir klein. Aus zwei Eßlöffel Ketchup, zwei Eßlöffel Mayonnaise und drei Eßlöffel saurem Rahm rühren wir eine Soße und geben die oben angeführten Zutaten dazu. Am Ende streuen wir über den Salat eine gute Handvoll Brunnenkresse.

Sommersalat nach griechischer Art

Wir schälen eine halbe Zehe Knoblauch und reiben mit dem Knoblauch die Salatschüssel aus. Dann schneiden wir eine grüne Paprika nach dem Entkernen in Streifen, eine Zwiebel in Ringe, eine rohe Gurke in Würfel, zwei Tomaten in Achtel und halbieren diese nochmals. Wir geben alles in die vorbereitete Schüssel.

Die Soße rühren wir an aus, zwei Eßlöffel Zitronensaft, ein wenig Salz und Zucker sowie vier Eßlöffel Öl. 150 g Schafskäse (griechischer, korsischer, bulgarischer oder anderer) schneiden wir in Würfel. Wenn vorrätig, dann geben wir noch 50 g schwarze Oliven in die Schüssel und mischen den Salat gut durch. Wie vorher auch, so braucht auch dieser Salat mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur zum Durchziehen. Vor dem Servieren können wir noch etwas nachwürzen mit ein wenig Oregano oder geriebenem Basilikum.

Grüner Kartoffelsalat

Wir diesen Salat nehmen wir "speckige" Kartoffeln, sog. Salatkartoffeln welche nicht so leicht verkochen. Wir kochen 800 g Kartoffeln. In das Kochwasser geben wir einen Teelöffel Kümmel. Es ist besser wenn die Kartoffeln bereits einen Tag vorher gekocht werden. Am nächsten Tag schälen wir dann die Kartoffeln.

Wir bereiten einen Viertel Liter Gemüsesud vor (aus einem Würfel). Das Kraut von jungen grünen Zwiebeln schneiden wir in kleine Ringe. Wenn wir zu Haus Senfgurken haben nehmen wir diese statt Essiggurken oder süßsauer eingelegte Gurken (ca. 100 g) und schneiden sie in Würfel. Ein sauberer Apfel (mit Schale) wird in Viertel geschnitten und diese wieder in Würfel. Von einer jungen Zucchini entfernen wir die beiden Enden. Nach dem Waschen schneiden wir auch diese in Würfel. Die geschälten Kartoffel schneiden wir nun in nicht zu große Scheiben. Wir geben alles in eine Schüssel und übergießen den Salat mit dem Gemüsesud und mischen das Ganze vorsichtig.

Bei den fleischlosen Gerichten kenne ich ein sehr gutes Rezept für gefüllte Tomaten. Die folgenden zwei Tomatenfüllungen habe ich selbst ausprobiert. Zu beiden Varianten der Füllungen serviere ich trockenen Reis.

Gefüllte Tomaten mit geriebenen Käse

Die beschriebene Füllung reicht zum Füllen von ca. 12 mittelgroße Tomaten. Für die Füllung benötigen wir etwa 400 g Schinken, es dürfen auch Schinkenabschnitte sein, drei Eier, 100 g geriebener Käse (Gouda oder Emmentaler), drei Eßlöffel gehackter Schnittlauch und ein dl Rahm. Am Stielansatz schneiden wir die Tomate auf und nehmen die Kappe weg. Mit einem Teelöffel wird anschließend das Tomatenfleisch heraus geschält. Das Tomatenfleisch geben wir in einen kleinen Topf. Das Tomatenfleisch wird nun mit ein wenig Butter gekocht, durch ein Sieb passiert, gewürzt und mit Rahm verfeinert. Damit ist die Soße fertig.

Jede Tomate innen salzen. Durch das Salzen der Tomaten entsteht Wasser. Das Wasser gießen wir ab.

Nun geben wir die oben angeführten Zutaten in einen Topf und rühren gut durch. Wenn wir den Schinken am Stück gekauft haben, muß natürlich der Schinken erst klein geschnitten werden. Mit dieser Füllung werden die Tomaten gefüllt. Die Füllung soll ein wenig überstehen. Die gefüllten Tomaten werden nun dicht an dicht in eine gefettete Auflaufform gestellt. Die gefüllten Tomaten dünsten wir im Backrohr ca. 30 Minuten (Auflaufform zudecken) bei 200 °C. Nach 15 Minuten nehmen wir den Deckel weg und begieße die Tomaten mit der Tomatensoße.

Gefüllte Tomaten a la Frau Bolesta aus Warschau

Die Tomaten werden wie vorher beschrieben vorbereitet. Das Tomatenfleisch kochen wir mit ein wenig Butter, passieren es durch ein Sieb, würzen es und geben ein Rahm dazu. Damit haben wir wieder unsere Soße.

Nun zur Füllung. Für jede Tomate nehmen wir einen Eßlöffel Paniermehl, etwas ganz fein gehackten Dill, Petersilie, ein wenig Salz und soviel Milch, daß eine nicht zu weiche aber auch zu dicke Masse entsteht. Mit dieser Masse füllen wir die Tomaten. Dann geht es wie oben beschrieben weiter, d.h. die gefüllten Tomaten werden in die Auflaufform gestellt und im Backrohr gedünstet.

Jetzt noch ein Gericht, daß nur wenig Zeit zum Zubereiten benötigt. Gulasch mit Muschelnudeln.

Gulasch mit Muschelnudeln

Für dieses Gulasch verwenden wir Stadtwurst und Muschelnudeln. Für vier Personen benötigt man 500 g Stadtwurst, einen kleinen Lauch, einen halben Eßlöffel Öl, eine Dose (ca. 400 g) geschälte Tomaten (Pelati), Salz, Pfeffer, Basilikum und natürlich die Muschelnudeln (ca. 350 g).

Die Muschelnudel werden in gut gesalzenen Wasser gekocht. Von der Stadtwurst wird die Haut abgezogen dann schneiden wir sie in Scheiben. Der Lauch wird geputzt und ebenfalls in kleine Scheiben geschnitten. Die Wurst braten wir mit ein wenig Öl kurz an. Dann drehen wir das Feuer etwas zurück und geben den Lauch hinzu und dünsten ihn zusammen mit der Wurst. Wir gießen den ganzen Inhalt der Büchse mit den Tomaten dazu und dünsten alles nochmals ca. fünf Minuten im offenen Topf.

In der Zwischenzeit werden die Nudeln al dente gekocht sein. Wir nehmen sie aus dem Wasser, lassen sie gut abtropfen und mischen dann geriebenen Käse darunter. Darüber geben wir etwas zerlassene, angebräunte Butter. Schon ist unser Gericht fertig. Wenn wir noch etwas Zeit haben, dann reichen wir noch Chicoréesalat mit Speckwürfel oder einen anderen Salat dazu.

Im Frühjahr haben oft Äpfel im Keller oder an einem anderen Ort aufbewahrt, die sich nicht mehr zum roh essen eignen, sondern nun noch als Kompott oder für das folgende Gericht verwenden lassen.

Reisauflauf mit Äpfel

Bei einer mittelgroßen Auflaufform, es kann diesmal auch eine runde Form sein (Durchmesser ca. 15 cm), benötigen wir für den Reisauflauf mit Äpfel die folgenden Zutaten:

125 g geschälte Apfelstücke, 15 g Butter, 2 Vanillezucker, ein halber Liter Milch, Salz, 100 g Milchreis (sog. runder Reis), ein Eidotter, zwei große Eßlöffel Zucker, eine Handvoll Rosinen und ein Eiweiß.

Die geschnittenen und geschälten Äpfel dünsten wir kurz in Butter und einem Vanillezucker. In die Milch geben wir etwas Salz, erhitzen sie und fügen den gewaschenen Reis hinzu. Auf sehr kleinen Feuer lassen wir den Reis ca. 25 Minuten ziehen, bis der Reis die gesamte Milch aufgenommen hat. Einen Eidotter verquirlen wir mit Zucker und den zweiten Vanillezucker und geben dann das Ganze in den vorher gekochten Reis. Dann geben wir die Äpfel, Rosinen dazu und am Ende heben wir ganz vorsichtig den steifen Eischnee unter. Die Auflaufform wird eingefettet und mit Paniermehl bestreut. Dann geben wir die Masse in die Auflaufform. Obenauf wird ein kleines Stückchen Butter gelegt. Im gut warmen Backofen backen wir den Auflauf ca. 40 Minuten lang.

Für eine komplette Mahlzeit ist der Auflauf etwas zu wenig, vor allem für unsere Männer. Deshalb schlage ich vor, zuerst eine Suppe, z. B. im Sommer eine Gemüse- oder Tomatensuppe und erst als zweiten Gang den Auflauf zu servieren.

Noch ein süßer Auflauf, einen Grießauflauf mit Aprikosen.

Grießauflauf mit Aprikosen

Dieser Auflauf schmeckt zusammen mit einem Kompott aus Johannisbeeren oder Kirschen. Für vier Personen benötigen wir: eine Zitrone, vier Eier, 50 g Butter bei Zimmertemperatur, 100 g Zucker, 750 g Magerquark (oder halbfetter Quark), 75 g Grieß, 3 flache Eßlöffel Mehl, ein Teelöffel Backpulver, 600 g gut gereifte Aprikosen, Salz und Vanillezucker. Zum Einfetten der Auflaufform brauchen wir außerdem ein wenig Fett und etwas Puderzucker zum Bestäuben.

Die Zitrone gut im warmen Wasser waschen (Schale ist gespritzt) und abtrocknen. Den Eidotter trennen wir vom Eiweiß. Die Butter mit Zucker, einen Teelöffel der geriebenen Zitronenschale und einen Eidotter verquirlen wir zu einer cremigen Masse. Jetzt geben wir den Quark dazu (das Wasser abgießen). Der Grieß, das Mehl und das Backpulver wird vermisch. Den Backofen heizen wir auf 180 °C vor. Die Auflaufform wird eingefettet (am

besten mit Margarine). Die Aprikosen werden gewaschen, getrocknet, halbiert und entsteint (wenn wir Aprikosen aus der Konservendose nehmen entfällt natürlich diese Arbeit, in diesem Fall die Aprikosen gut abtropfen lassen).

Das Eiweiß schlagen wir mit ein wenig Salz zu einem sehr steifen Eischnee. Den Eischnee heben wir vorsichtig unter die Quarkmasse. Die Hälfte der Masse gießen wir in die Auflaufform und legen darauf die halbierten Aprikosen (Kernseite nach oben). Dann streuen wir Vanillezucker darüber. Jetzt geben wir den Rest der Quarkmasse darauf und streichen die Masse glatt. Den Auflauf stellen wir in Backofen für ca. 40 Minuten. Nach dieser Zeit schalten wir den Backofen aus, lassen den Auflauf aber noch für weitere 10 Minuten im Backrohr stehen. Vor dem Servieren wird der Auflauf mit Puderzucker bestreut.

Französischer Auflauf mit Kirschen

Für vier Personen benötigen wir: 800 g Kirschen oder blaue Weintrauben, acht Eßlöffel Mehl, sechs Eßlöffel Zucker, drei Eier, ein Viertel Liter Milch, ein wenig Salz sowie Butter oder Margarine zum Einfetten der Auflaufform und Puderzucker zum Bestäuben des fertigen Auflaufs. Die Kirschen werden gewaschen und die Stiele entfernt. Wenn Zeit und Lust vorhanden ist, so entsteinen wir auch die Kirschen.

Das Mehl und den Zucker mischen wir in einer Schlüssel, und geben zwei Eidotter und ein ganzes Ei hinzu (das Eiweiß nehmen wir für den Eischnee). Während wir weiter rühren schütten wir langsam die Milch dazu. Den so entstandenen Teig (Biskuitteig) lassen wir für ca. 10 Minuten ruhen.

Der Backofen wird währenddessen auf 200 °C vorgeheizt. Die Auflaufform wird eingefettet. Auf den Boden der Form geben wir die Kirschen, auf die Kirschen den Biskuitteig, in den wir kurz vorher den Eischnee aus den zwei Eiweiß untergehoben haben (wir geben ein wenig Salz zum Eiweiß, um sicher zu gehen, daß der Eischnee sehr steif wird und nicht sofort Wasser zieht). Den Auflauf backen wir im Backofen ca. 35 Minuten bis eine goldbraune Kruste entstanden ist. Nach dem Herausnehmen des Auflaufs aus dem Backofen bestäuben wir ihn noch mit Puderzucker und servieren ihn heiß oder später kalt als Nachtisch.

Jetzt einige Vorschläge für Torten in der Sommerzeit. Zu empfehlen sind vor allem Biskuitkuchen mit Früchten. Mit den im folgenden Rezept angegebenen Mengen, entsteht ein großer, hoher Kuchen. Wir können deshalb den Biskuitteig mit heißem Wasser aus der halben Menge der Zutaten backen und mit Früchten belegen, oder aus der ganzen Menge und nach dem Abkühlen durchschneiden und mit Marmelade füllen und obenauf die Früchte legen oder die eine Hälfte des Kuchens einfrieren.

Biskuit mit Wasser

Für eine runde Backform mit einem Durchmesser von ca. 26 cm benötigen wir zwei Eidotter, drei Eßlöffel kochendes Wasser, 120 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, zwei Eiweiß, 75 g Kartoffelmehl 75 g Mehl und einen flachen Teelöffel Backpulver.

Die Eidotter mit dem Zucker und Vanillezucker sowie drei Eßlöffel kochendes Wasser rühren wir, am besten mit dem Mixer, bis eine helle cremige Masse entsteht. Das Eiweiß schlagen wir zu einem sehr steifen Eischnee. Den Eischnee geben wir über die Creme. Auf den Eischnee geben wir in wechselnder Folge ein paar Löffel Mehl, in das wir Kartoffelmehl und Backpulver gemischt haben. Jetzt wird das Ganze vorsichtig mit einem Löffel untergehoben. Die gesamte Biskuitmasse wird in die gründlich gefettete und mit Paniermehl bestäubte Backform gegossen. Gebacken wird etwa zwanzig Minuten im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 °C bis 200 C. Wenn wir den Biskuit durchschneiden wollen gelingt das am besten einen Tag nach dem Backen.

Wenn wir zu Hause gemahlene Haselnüsse oder Mandeln haben können wir diese auf den gebackenen Biskuit streuen. Darüber werden die, je nach Saison verfügbaren, frischen Früchte gelegt. Über die Früchte können wir noch einen Tortenguß geben.

Man kann auch Obst-Konserven verwenden. Die Früchte jedoch vorher gut abtropfen lassen. Der Saft kann für den Tortenguß verwendet werden. In beiden Fällen kann über den Kuchen als Garnitur geschlagene Sahne gegeben werden.

Das nächste Rezept beschreibt die Zubereitung eines Spanischen Apfelkuchens.

Apfelkuchen nach spanischer Art

Für eine runde Tortenform mit einem Durchmesser von etwa 26 cm benötigt man 150 g Butter, 150 g Zucker, drei Eier, ein wenig Zimt, ein Eßlöffel Kakao, zwei Päckchen Vanillezucker, 150 g Mehl, zwei kleine Teelöffel Backpulver und sechs säuerliche Äpfel.

In die Butter wird unter ständigem Rühren langsam der Zucker, dann die Eier und der Rest der Zutaten gegeben. Am Ende geben wir das Mehl dazu, in das wir vorher das Backpulver gemischt haben. In die gefettete Backform gießen wir ca. zwei Drittel des Teiges. Darüber schütten wir die geschälten und mit einer groben Reibe geraspelten Apfelstücke und decken sie dann mit dem Rest des Teiges zu. Der Kuchen wird im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten bei 200 °C gebacken.

Den abgekühlten Kuchen kann man mit Puderzucker bestäuben oder wir machen einen Schokoladenguß.

Quarktorte mit Äpfeln

In 150 g Butter oder Margarine werden 200 g Zucker gerührt. Unter ständigem Rühren geben wir drei Eidotter, einen Vanillezucker, ein wenig Salz, ein Kilogramm Quark (ohne Wasser), 75 g Grieß und ein Teelöffel Backpulver dazu. Am Ende heben wir mit einem Löffel 3 bis 4 geschälte und kleingeschnittene Apfelstücke vermischt mit sehr steif geschlagenen Eischnee aus drei Eiern unter.

Die runde Backform wird gefettet und mit Mehl bestäubt. Der Backofen wird auf 230 °C vorgeheizt und nun schieben wir den Quarkkuchen für ca. 40 Minuten bis 45 Minuten in den Ofen.

Noch ein weiterer Vorschlag für einen Kuchen, den wir mit verschiedenen Früchten belegen können, z.B. mit Äpfel oder Zwetschgen. Dieser Kuchen schmeckt ähnlich wie ein Hefekuchen, macht aber weniger Arbeit und braucht nicht soviel Zeit zum Aufgehen wie ein Hefekuchen. Die beiden folgenden Rezepte sind sog. Blechkuchen.

Obstkuchen mit Öl

Unter zwei Eiern rühren wir ein Glas voll Zucker. (Das Glas sollte etwa die Größe eines Senfglases haben. Dieses Glas verwenden wir auch als Maß für die weiteren Zutaten). Jetzt geben wir ein halbes Glas Milch, ein halbes Glas Öl, zwei Gläser Mehl und einen gestrichenen Teelöffel Backpulver dazu. Zum Verfeinern des Kuchens können wir Vanillezucker oder geriebene Zitronenschale einrühren.

Quarkkuchen mit Früchten

Das ist ein Kuchen, der ähnlich wie ein Hefekuchen (z.B. Zwetschgendatschi) vor dem Backen mit den Früchten belegt wird, ein sog. Blechkuchen.

Wir mischen folgende Zutaten: 200 g Quark (ohne Wasser), 200 g Mehl, 100 g Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, acht Eßlöffel Öl und sechs Teelöffel Backpulver. Es entsteht eine breiige Masse. Zu dieser Masse geben wir am Ende nochmals 200 g Mehl. Den Teig verteilen wir auf einem eingefetteten Blech bzw. auf Backpapier, das wir auf das Blech legen. Auf den Teig legen wir die Früchte. Der Quarkkuchen wird ca. 20 Minuten bei einer Temperatur von 200 °C, wie ein Hefekuchen gebacken. Der Quarkkuchen schmeckt ein wenig säuerlicher als ein Hefekuchen. Der Quark gibt den Kuchen die Säure.

Jetzt noch ein Rezept, ein Rhabarberkuchen

Rhabarberkuchen

Das Rezept ist abgestimmt auf eine runde Tortenform mit ca. 26 cm Durchmesser. Wir backen einen Mürbeteig aus 180 g Mehl, 50 g Puderzucker, ein wenig Salz, 100 g Butter, ein Ei, zwei Eßlöffel dicker Sauerrahm. Für die Füllung nehmen wir 75 g geriebene Mandeln, 50 g Puderzucker, ein Ei und 100 g vollfetten Quark (Sahnequark). Zum Belegen werden ca. 500 g Rhabarber verwendet. Das Mehl mit Puderzucker und ein wenig Salz wird vermischt. Darüber geben wir Butter in kleine Würfel geschnitten und kneten alles zu einem Teig zusammen. Am Ende geben wir noch Rahm dazu, in den wir ein Ei gerührt haben. Den so zubereiteten Teig formen wir zu einer Kugel und packen ihn in eine Aluminiumfolie und legen den Teig für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Nach einer halben Stunde nehmen wir die Hälfte des Teiges und walken ihn aus. Damit legen wir den Boden unserer Backform aus. Aus der zweiten Hälfte formen wir ein Teigwurstchen und legen diese an den Rand der Backform. Mit den Fingern kneten wir daraus einen Teigrand.

Der Backofen wird vorgeheizt auf 220 °C. Der Teig wird nun bei dieser Temperatur ca. 10 Minuten vorgebacken. In der Zwischenzeit bereiten wir eine Masse aus den gemahlenden Mandeln, Zucker, einem Ei und Quark vor. Diese Masse gießen wir auf den vorgebackenen lauwarmen Kuchen.

Der Rhabarber wird geschält (junger Rhabarber braucht nicht geschält, sondern nur gut gewaschen werden). Dann schneiden wir den Rhabarber in ca. zwei Zentimeter lange Stücke und legen diese kreisförmig auf die Masse. Die Temperatur des Backofens wird jetzt auf 200 °C reduziert. Die Backzeit bei dieser Temperatur beträgt 30 Minuten. Nach dem Backen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden oder wir können den noch warmen Kuchen z.B. mit warmem Johannisbeerengelee bestreichen. Der Kuchen kann ca. zwei Tage aufbewahrt werden.

Mein letzter Vorschlag für eine süße Nascherei ist der sog. "kalte Hund". Ein Kuchen mit Butterkekse, der nicht gebacken werden muß. Diesen Kuchen kann man sogar zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

"Kalter Hund" - Butterkekse mit Schokolade, ungebacken

Benötigt wird 200 g Kokosfett (z.B. Palmin). Dieses Kokosfett wird geschmolzen (nur soweit erwärmen, bis es flüssig ist). Dann lassen wir das Fett ein wenig abkühlen. In der Zwischenzeit verrühren wir 100g Puderzucker mit zwei Eiern, 40 g Kakao, einen Eßlöffel löslichen Kaffee, ein Eßlöffel Rum und ganz wenig Salz. In diese Eier- und Schokoladenmasse rühren wir langsam das Fett bis eine glänzende Schokoladenmasse entsteht. Jetzt nehmen wir eine Kastenform, mit einer Länge von ca. 20 cm bis 25 cm und legen diese mit Pergament aus. Dann gießen wir die Masse in die Form ca. 1 cm hoch. Darauf legen wir eine Lage Butterkekse, gießen wieder die Schokoladenmasse darüber und fahren so fort bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Lage obenauf ist die Schokoladenmasse. Dann stellen wir das Ganze zusammen mit der Form in den Kühlschrank. Nach etwa vier Stunden ist die Masse fest. Wir nehmen die Form aus den Kühlschrank, stürzen das Ganze und entfernen das Pergamentpapier. Zur Aufbewahrung packen wir den Kuchen in eine Alufolie und geben ihn in den Kühlschrank oder wir schneiden einen Teil oder das Ganze zum Servieren in Stücke.