

GR Mürbteig

Käsekuchen mit  
Brombeeren



Menge	Zutaten	Zubereitung
		Springform vorbereiten. Backofen auf <b>200° C</b> vorheizen. Aus
150 g	Mehl	Mürbteig herstellen. 2/3 des Teiges auf den gefetteten Boden der Springform ausrollen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochdrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen ca. <b>10 Min.</b> backen.
½ TL	Backpulver	
75 g	Zucker	
1 P.	Vanillinzucker	
1 Pr.	Salz	
1	Ei	
75 g	Butter	
3	Eiklar	mit
2 EL	Zucker	sehr steif schlagen.
750 g	Magerquark	alle Zutaten miteinander verrühren.
120 g	Zucker	
3 EL	Zitronensaft	
50 g	Vanillepudding-Pulver	
3	Eigelb	steif schlagen. Auf die Quarkmasse die steif geschlagene Sahne, darauf den Eischnee verteilen und alles vorsichtig unterheben. Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen.
250 ml	Schlagsahne	
250 g	Früchte	putzen, evtl. waschen und auf die Quarkmasse verteilen. Bei <b>175° C</b> ca. <b>70 Min.</b> backen.

## Mürbteig



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 1 Msp. 1 Pr. 60 g $\frac{1}{4}$  1 P. 120-140 g  2 1 EL	Mehl Backpulver Salz Zucker Zitronenschale oder Vanillinzucker  Butter  Eigelb Saure Sahne, Milch oder Wasser	<p><i>Gebröselter Mürbteig als Knetteig:</i></p> <p>mit mischen. Mit  und  in einer Schüssel mischen.  einschneiden. Masse mit kalten Händen abbröseln oder mit großem Messer hacken. und dazu geben und mit einer Gabel leicht untermengen.</p> <p>Rasch alles zu einem Teig zusammenarbeiten und kurz kneten, bis er glatte und gleichmäßige Beschaffenheit hat. Langes Kneten macht Teig weich, brüchig und erschwert das Formen. - Teig kurz kalt stellen! - Teig formen unter möglichst wenig Mehlzugabe! - Nach dem Formen wieder kalt stellen! Backtemperatur: <b>200-225° C</b> Backdauer: <b>20-25 Min.</b> unbelegter Kuchen, <b>30-45 Min.</b> bei Kuchen mit Belag - Nach dem Backen Gebäck auf dem Blech etwas abkühlen lassen, bis es fest geworden ist!</p> <p>Mürbteig kann auch mit dem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken zubereitet werden.</p>

GR Helle Einbrenne

GR Helle Einbrenne

Kräutersüppchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
½ 30 g 40 g ½ l ½ l 2 EL ½ TL 2 EL  150 g	Zwiebel Butter Mehl Wasser Milch Frischkäse Pfeffer gek. Brühe  frische Kräuter, z. B. Schnitt- lauch, Dill, Petersilie, ...	GR Helle Einbrenne herstellen.  waschen, putzen und sehr fein schneiden. Kräuter in die helle Einbrenne geben und nicht mehr aufkochen lassen. Suppe nochmals abschmecken und anrichten.

## Einbrenne

Menge	Zutaten	Zubereitung
½ 30 g 40 g  ½ l  etwas	Zwiebel Butter Mehl  Flüssigkeit (kalt)  Salz  Sahne	schälen, in feine Würfel schneiden. schmelzen, Zwiebel dazu geben und glasig dünsten. dazu geben und leicht anbräunen. Topf von der Kochstelle nehmen, nach und nach zugeben und mit dem Schneebesen gut glatt rühren. dazu geben. Topf wieder auf die Kochstelle stellen. Bei mäßiger Hitze ca. <b>10 Min.</b> leise köcheln lassen. Mit nach dem Garen verbessern.

## Putenröllchen mit Champignonfüllung



Menge	Zutaten	Zubereitung
20 g	Butter	erhitzen.
1	Zwiebel	fein würfeln und andünsten.
200 g	Champignons	putzen, blättrig schneiden und zugeben. So lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
½ Bd.	Petersilie	klein hacken und dazu geben. Mit
	Salz	und
	Pfeffer	abschmecken.
4	dünne Putenschnitzel	waschen, abtupfen und mit
	Salz	und
	Pfeffer	würzen. Füllung gleichmäßig darauf verteilen und zusammenrollen. Röllchen mit Holzspießen oder Rouladennadeln zusammenstecken.
1 EL	Butter	erhitzen, Röllchen darin rundherum goldbraun anbraten, mit
⅛ l	Brühe	aufgießen und zugedeckt ca. <b>15 – 20 Min.</b> schmoren lassen. Soße abschmecken und mit
4 EL	Sahne	verfeinern.

## Serviettenknödel



Menge	Zutaten	Zubereitung
6 ¼ l	alte Brötchen warme Milch	in gleichmäßige Würfel schneiden. erwärmen, über die Brötchen gießen und zugedeckt ziehen lassen.
250 g	gekochte Kartoffeln	reiben.
1 ½ Bd.	Zwiebel Petersilie	vorbereiten und fein würfeln. vorbereiten, fein schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in andünsten. Aus
20 g	Butter	
60 g	Butter	
5-6	Eier	Schaummasse herstellen. Zwiebel- Petersilien-
½ TL	Salz	Masse und geriebene Kartoffeln unterrühren.
½ TL	Pfeffer	
1 Prise	Muskat	Eingeweichte Brötchen untermengen. Eine Serviette (oder Geschirrtuch) mit klarem Wasser auswaschen und abbrühen (mit kochendem Wasser übergießen). Kloßteig locker einbinden und in einem hohen Topf in reichlich kochendem einlegen. Wasser erneut zum Kochen bringen und Knödel ca. <b>45-60 Min.</b> garziehen lassen. Garen Serviettenkloß aus dem Sud nehmen und in Scheiben anrichten.
	Salzwasser	

# Kochgemüse



Menge	Zutaten	Zubereitung
<p><math>\frac{3}{4}</math>-1 kg</p> <p>wenig</p> <p>50 g</p>	<p>Gemüse</p> <p>Salzwasser</p> <p>Butter</p> <p><i>Verbesserungs-</i> <i>zutaten:</i></p> <p>Dill</p> <p>Petersilie</p> <p>Bohnenkraut</p> <p>Majoran</p> <p>Zitronensaft</p> <p>Sahne</p> <p>Milch</p>	<p>putzen, gründlich waschen, zerkleinern je nach Art des Gemüses. Vorbereitetes Gemüse in dämpfen oder kochen. Garzeit je nach Gemüseart, Alter und Größe: <b>5 - 40 Min.</b></p> <p><i>In Butter schwenken:</i></p> <p>Gares Gemüse aus Sud nehmen, gut abtropfen lassen, in zerlassener schwenken oder übergießen.</p> <p><i>Ist für folgende Gemüse geeignet:</i> Spargel, Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Chicorée, Spinat, Lauch, Hülsenfrüchte, älteren Kohlrabi u. a. m. Aber auch für Gemüse, die für Garnituren verwendet werden, ebenso für Diätkost.</p> <p>Tipp: Sud weiterverwenden, z. B. für Soßen, Suppen!</p>