

Grießspätzlesuppe



Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Zwiebel	<p>Grundrezept Fleischbrühe herstellen.</p> <p>schaumig rühren, erst etwas und dann und übrigen Grieß abwechselnd zugeben und schaumig rühren. Mit abschmecken und etwas stehen lassen. Teig durch Spatzenseiher in kochende, gut abgeschmeckte Brühe stoßen, 5 Min. leise kochen lassen, 5-10 Min. ziehen lassen. Mit anrichten.</p>
etwas	Wurzelwerk	
250 g -	Liebstöckel	
300 g	Rinderknochen	
250 g -	Rindfleisch	
500 g	kaltes Wasser	
1½-2 l	Salz	
40 g	Butter	
80 g	Hartweizengrieß	
1	Ei	
	Salz	
	Muskat	
	Schnittlauch	

Überbackenes Fischfilet



Menge	Zutaten	Zubereitung
4	Fischfilets (oder 1 Pck. Tk-Fisch)	Ofen auf 200° C vorheizen. Auflaufform fetten.
3-4 EL	Zitronensaft Salz	nach der"3-S-Regel" vorbereiten, in
1-2 EL	Mehl	wenden.
2 EL	Bratenfett	erhitzen, Fischfilets beidseitig goldbraun braten, in eine gefettete Auflaufform legen.
1	Zwiebel	in feine Halbringe schneiden.
1-2	Paprika	putzen, in Streifen schneiden,
1-2	Tomaten	putzen und in Würfel schneiden.
1 EL	Butter	in der Pfanne erhitzen, Zwiebel andünsten, Paprika und Tomaten zugeben und ca. 5 Min. mitdünsten.
2 St.	Petersilie Salz Pfeffer	fein hacken und zugeben, mit
50 g	Paprika ger. Emmentaler	und würzen, Masse über dem Fisch verteilen, darüber streuen und bei 200° C ca. 15 Min. überbacken.

Rezepte UE 5 in Distanz
Kartoffelplätzchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kg	mehlig kochende Kartoffeln	Ofen auf 180° C vorheizen. Backblech vorbereiten.
150 g	Mehl	Grundrezept Kartoffelteig herstellen.
1 TL	Salz	
1 Msp.	Muskat	
2	Eier	
50 g	Pfeffer ger. Emmentaler	und dazu geben und unter den Kartoffelteig arbeiten.
3 EL	Milch	Fertigen Teig in den Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Im Abstand von 2 cm Rosetten auf das Backblech spritzen. Die Kartoffelplätzchen mit bestreichen. Bei 180° C ca. 10-15 Min. goldgelb backen.

Rezepte UE 5 in Distanz
Kohlrabigemüse



Menge	Zutaten	Zubereitung
2 $\frac{1}{2}$ 30 g	Kohlrabi Zwiebel Butter Salz Pfeffer	putzen, klein schneiden. fein schneiden und in andünsten, Kohlrabi dazu geben. Mit und
$\frac{1}{8}$ l	Wasser	würzen und mit aufgießen. Im geschlossenen Topf ca. 15 Min. garen.
2 EL	Sahne	Mit abschmecken.

Mandarinenkuchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 1 Msp. 1 Pr. 60 g 1 P. 100 g 2 2 P. ½ l 150 g 3 B. 2 D. 1 P.	Mehl Backpulver Salz Zucker Vanillinzucker Butter Eigelb Sahnepudding Milch Zucker saure Sahne Mandarinen klarer Tortenguss Zucker Wasser	<p>Grundrezept Mürbteig herstellen und in eine runde Springform geben.</p> <p>mit und zubereiten, abkühlen lassen, dann dazu geben und gut verrühren. Masse auf den Teig geben und mit belegen. Kuchen bei 175° C ca. 75 Min. backen.</p> <p>mit und zubereiten und nach dem Erkalten den Kuchen damit überziehen. Nach Erstarren des Gusses den Kuchen aus der Form nehmen.</p>

Nussecken (Pausenverkauf)



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 1 Msp. 1 Pr. 60 g 1 P. 140 g 2 3-4 EL 70 ml 200 g 400 g 200 g 1 P. 1 P.	Mehl Backpulver Salz Zucker Vanillinzucker Butter Eigelb Aprikosen- konfitüre Wasser Butter gem. Nüsse Zucker Vanillinzucker Schokoladen- glasur	<p>Grundrezept Mürbteig herstellen und auf einem Blech auswellen.</p> <p>mit der Teigkarte auf dem Boden verteilen. Teig kalt stellen.</p> <p>in einem Topf erhitzen, dazu geben und schmelzen lassen.</p> <p>und und zu der Buttermasse dazu geben, unterrühren. Fertige Masse auf dem Boden verteilen.</p> <p>Ca. 30 Min. bei 175° C backen. Noch heiß in Dreiecke schneiden.</p> <p>im Wasserbad schmelzen. Ecken eintauchen.</p>

Mürbteig



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 1 Msp. 1 Pr. 60 g ¼ 1 P.	Mehl Backpulver Salz Zucker Zitronenschale oder Vanillinzucker	<i>Gebröselter Mürbteig als Knetteig:</i> mit mischen. Mit und in einer Schüssel mischen.
120-140 g 2 1 EL	Butter Eigelb Saure Sahne, Milch oder Wasser	einschneiden. Masse mit kalten Händen abbröseln oder mit großem Messer hacken. und dazu geben und mit einer Gabel leicht untermengen. 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: 200-225° C Backdauer: 20-25 Min. unbelegter Kuchen, 30-45 Min. bei Kuchen mit Belag - Nach dem Backen Gebäck auf dem Blech etwas abkühlen lassen, bis es fest geworden ist! Mürbteig kann auch mit dem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken zubereitet werden.

Grießnockerlsuppe



Menge	Zutaten	Zubereitung
<p>¼ 2 1 1 1 1 20 g - 2 l 1 TL 1 Pr. 1</p>	<p>Sellerieknolle Karotten Petersilien-wurzel Lauchstange Zwiebel mit Schale Fett kaltem Wasser Salz Pfeffer Liebstöckel-stängel</p>	<p>Aus</p> <p>Grundrezept Wurzelbrühe herstellen.</p>
<p>40 g 60 g 1 ½ TL 1 Pr.</p>	<p>weiche Butter Hartweizengrieß Ei Salz Muskatnuss</p> <p>gehackter Petersilie oder/und Schnittlauch</p>	<p>schaumig rühren, etwas von einrühren, jetzt und sowie zugeben und schaumig rühren. Anschließend den restlichen Grieß zugeben und 5 – 10 Min. quellen lassen. Mit zwei Teelöffeln ein Probenockerl formen und in die abgeschmeckte Brühe einlegen. Ist dieses gut die weiteren Nockerl abstechen bzw. formen, in die Brühe einlegen und ca. 20 - 25 Min. garziehen lassen. Suppe mit</p> <p>anrichten bzw. garnieren.</p>