

Hausmannskost - raffiniert verfeinert

Diese Rezepte finden Sie in der aktuellen Ausgabe.

Eine leckere **"Blumenkohlsuppe"** erfreut wohl jeden. Blumenkohl, Lauchzwiebeln und Putenaufschnitt sind die Hauptbestandteile dieser Suppe.

"Reissalat mit Mandarinen und Erbsen". Dieses Rezept ist aus den 50er Jahren und schmeckt immer noch sehr gut.

Ein schnelles Nudelrezept kann wohl jeder gebrauchen. **"Nudeln in Käse-Creme"** schmeckt nicht nur in der Familie recht gut, sondern wird auch Gäste erfreuen. Dazu ein roter Chianti und das Wohlfühlrezept ist perfekt.

Wieder ein Rezept mit Nudeln: **"Hähnchen-Pfanne mit Pilzen und Zucchini"**. Das Gericht ist lecker und geht schnell.

Es ist wirklich ein Klassiker, der **"Apfelkuchen-Klassiker"**. Er schmeckt immer, am besten noch leicht warm mit etwas angeschlagener Sahne.

Blumenkohlsuppe



Zutaten für 4 Personen:

1 Kopf Blumenkohl, etwa 1000 g
4 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
1000 ml Hühnerbrühe
1/4 TL Kreuzkümmel
100 ml Sahne
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
100-200 g Putenaufschnitt oder ersatzweise Prager Schinken
grober Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Öl in eine Topf erhitzen und Knoblauch, Blumenkohl und Lauchzwiebelringe darin andünsten. Brühe zugießen, Kreuzkümmel zufügen und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen..

Einige Blumenkohlröschen und Lauchzwiebelringe herausnehmen. Suppe pürieren, Sahne und Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.. Putenaufschnitt in Streifen schneiden.

Anrichten:

Blumenkohlsuppe in tiefe Teller, Suppentassen oder Bowls füllen. Blumenkohlröschen, Lauchzwiebelringe und Putenstreifen als Topping auf die Suppe geben. Dekorieren mit gehackter Petersilie und grobem Pfeffer.

Reissalat

mit Mandarinen und Erbsen

(Rezept aus den 50er Jahren)



Zutaten für 4-5 Portionen:

200 g Langkornreis, am besten Vollkornreis
200 g Mandarinen aus Glas oder Dose
200 g Erbsen aus Glas oder Dose
Marinade:
7 EL Rapsöl
4 EL Zitronensaft
4 EL Mandarinenensaft
5 EL Essig, Obstessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Curry
1-2 EL feingehackte Petersilie evtl. Chili in ganz feinen Ringen

Zubereitung:

Reis nach Packungsvorgabe gar kochen, in einem Sieb abtropfen und ganz auskühlen lassen.

Mandarinen in ein Sieb schütten, dabei 4 Esslöffel Mandarinenensaft für die Marinade auffangen. Erbsen gut abtropfen lassen.

Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander mischen. Reis, Erbsen und Mandarinen in einer Schüssel vermengen. Die Marinade darüber gießen und alles gut vermischen. Vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Abänderung:

Man kann für diesen Salat eine Zwiebel in sehr feine Spalten schneiden und diese mit in den Salat geben.

Wer ein wenig mehr Schärfe an diesem Salat möchte, kann eine Chilischote entkernen und in ganz feine Streifen schneiden.

Fortsetzung siehe nächste Seite

Nudeln in Käse-Creme



Zutaten für 4 Personen:

500 g Eier-Nudeln, Lieblingsnudeln mit hohem Eianteil
Salz

250 g Parmigiano Reggiano

400-500 ml Milch 3,5 %

50 g Butter

Kresse

grober Steakpfeffer

Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente garen, im Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

Parmesan fein reiben. Milch er-

hitzen, aber nicht kochen. Butter schmelzen und vorsichtig in die heiße Milch einrühren. Von der Herdplatte ziehen und geriebenen Parmigiano Reggiano zufügen. Rühren bis der Käse geschmolzen ist. Nudeln noch tropfnass zufügen und untermischen.

Kresse abschneiden und zu den Nudeln geben. Mit grobem Steakpfeffer bestreuen und mit gehobeltem Parmesan servieren.

Anmerkung:

Wer den kräftigen Parmesan Käse nicht liebt, kann auch anderen Käse nehmen.

Anstelle von grobem Steakpfeffer kann man auch gemahlene rosa Pfefferbeeren nehmen.

Dazu schmeckt ein roter Chianti aus Italien.

Apfelkuchen-Klassiker



Zutaten:

100 g Butter

1 Ei

130 g Zucker

1 P Vanillezucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

Apfelspalten

2 EL Mandelblättchen

Butter für die Form

Paniermehl

Zubereitung

Eine Springform mit Butter austreichen und mit Paniermehl ausstreuen.

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann das Ei dazu geben und rühren.

Mehl mit Backpulver sieben und dazu geben.

Teig in die Form füllen und etwas festdrücken.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten auf den Kuchen legen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne rösten und beiseite stellen.

Fertigstellung:

Wenn der Apfelkuchen ausgekühlt ist, die gerösteten Mandelblättchen über den Kuchen geben.

Anmerkung:

Wenn man die Mandelblättchen schon zum Backen auf den Kuchen gibt, werden sie weich, da die frischen Äpfel zu viel Saft abgeben.

Hähnchen-Pfanne mit Pilzen und Zucchini



Zutaten für 4 Personen:

250 g Bandnudeln

Salz

500-600 g Hähnchenbrustfilet

1 große Zwiebel

250-270 g Champignons,

weiß oder braun

1 Zucchini, etwa 270 g

2 EL Olivenöl

250 ml Sahne

Pfeffer aus der Mühle

1/2 Bund Petersilie

2 EL Butter

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest garen.

Filet abbrausen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Pilze putzen, abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini waschen, halbieren und in feine Scheiben hobeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Filetstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl 3-5 Minuten goldbraun anbraten.

Zwiebel, Champignons und Zucchini zum Fleisch geben und weitere 4-5 Minuten mitbraten. Sahne zugießen und bei milder Hitze einköcheln lassen, bis die Soße cremig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Soße ziehen.

Fertigstellen:

Einen Topf oder Pfanne erhitzen, die Butter zugeben, schmelzen lassen und zur Nussbutter bräunen.

Nudeln in die Pfanne geben und gut umrühren. Butternudeln in einer Schüssel servieren.

Hähnchen-Pfanne zum Servieren in eine neue Pfanne umschütten. Und Petersilie untermischen.

Anmerkung:

Man kann auch kurz vor dem Servieren die Nudeln in die Hähnchen-Pfanne geben und gut untermischen.