



1 KG Rindergulasch vom Bauernhof
500 gr Bio-Zwiebeln
1 Bio-Paprika
500 ml passierte Tomaten von Allnatura
1 TL Paprika (extrascharf aus Ungarn)
Pfeffer, Salz, Knoblauchgranulat
100 ml Bio-Sahne
Butterschmalz
(Natürlich geht das auch mit Nicht-Bio-Produkten)

Gulasch im DO mit Butterschmalz anbraten und wieder rausnehmen.
Zwiebeln anbraten, wenn sie glasig werden, Paprika dazu.
Dann das Fleisch wieder in den DO, alles gut verrühren.
Mit passierten Tomaten auffüllen und nach Gusto abschmecken.
2,5 Stunden im DO simmern lassen.
Ganz zum Schluss noch die Sahne dazu.

Spätzle aus der Presse (4 Personen)

300 Gramm Spätzlemehl
6 Eier
(Wenn man normales Mehl nimmt, dann noch 100 gr. Gries dazu, das macht die Spätzle bissfester)

Zu einem noch geschmeidigen Teig zusammenrühren.
Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen.

Spätzlepresse mit Teig füllen und in das kochende Wasser pressen.
Wenn alle Spätzle oben "schwimmen" mit Schöpflöffel abschöpfen und servieren.

Quittenlikör mit Chili – BREZZ Göga „POOOAH is der geil

Zutaten:

250g Quitten
175g Kandis (braun)
1/2 Zimtstange
2 pimentkörner
1 gewürznelke
Korn (Doppelkorn)

Zubereitung:

Quitten waschen und abreiben, mit der Schale, aber ohne Kerngehäuse in feine Würfel

schneiden. In ein großes Einmachglas füllen, Kandis und Gewürze dazugeben und mit dem Korn auffüllen.

Gut verschliessen. Das ganze ca. 6 Wochen warm stellen und ab und zu schütteln. Danach filtern, in Flaschen füllen.

Mountain Meatballs nach Jamie Oliver (Jamies Amerika) – da Tom, de Tina

(für 8 Personen)



Olivenöl

2 fein gewürfelte rote Zwiebeln

1,2 kg Hackfleisch (halb Rind/halb Schwein)

1 geh. TL Dijonsenf

1 TL getr. Oregano

1 Prise Kreuzkümmelsamen (Cumin) in Mörser zerstoßen

1 TL Koriandersamen in Mörser zerstoßen

2 Handvoll Semmelbröseln

2 Eier

Meersalz und schw. Pfeffer

100 g Cheddar in Würfel geschnitten

Für die Chilisauce:

1 große gewürfelte rote Zwiebel

2 Paprikaschoten grob gehackt

10 Knoblauchzehen in dünne Scheiben geschnitten

1-2 rote Chilischoten je nach Geschmack fein gehackt

1/2 TL Paprikapulver

6 EL Worcestersauce

6 geh. EL Ketchup

6 EL Zuckerrübensirup

6 EL Apfelessig

2 EL Dijonsenf

400 ml heißer Kaffee

3 Eiertomaten geviertelt

etwas Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln in Öl anbraten und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit Senf, Gewürzen, Semmelbröseln, den Eiern und Zwiebeln zu Bällchen formen. In die Mitte des Bällchen Cheddar-Käse hineinstopfen und wieder formen.

Die Bällchen in Öl goldbraun braten (ca. 30 Min.).

Für die Sauce die Zwiebel, Paprikawürfel, Knoblauch, geh. Chili und Paprikapulver etwa 15 Min. anschwitzen. Die Worcestersauce, Ketchup, Essig, Sirup sowie den Senf, den Kaffee und den Tomaten unterrühren. Das Ganze zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten

garen, bis die Sauce eingedickt ist.

Die Sauce anschließend über die Bällchen gießen und nochmals etwa 5 Min. köcheln lassen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Buttermilch-Pancakes – da Tom, de Tina

(aus unserem Kochbuch "So kocht Amerika")



4 Eier
250 g Mehl
1 EL Zucker
1/2-1 TL Natron
1 Prise Salz
60 g zerlassener Butter
250 ml Buttermilch

Zubereitung:

Die Eier verquirlen. Mehl, Zucker, Natron und Salz unter die Eimasse heben.

Butter und Buttermilch unterrühren.

Etwas Fett in Roaster-Deckel erhitzen und eine Teigportion in die Pfanne geben.

Die Pancakes goldbraun backen und mit Ahornsirup, Honig oder auch Schokosauce servieren.

Gefüllte Kalbsbrust – masi



Zutaten:

2,5 kg Kalbshals
2,5 kg Kalbsbrust
16 Semmel

8 Eier
Zwiebel
Petersilie
Milch
Salz
Pfeffer
Butter

Zubereitung:

Die Kalbsbrust innen und außen salzen und pfeffern.

Fülle:

Die Semmel kleinwürfelig schneiden. Zwiebel und Petersilie in Öl anschwitzen
Milch mit den Eiern versprudeln und über die Semmelwürfel gießen.
Mit Zwiebeln und Petersilie vermischen mit Salz und Pfeffer würzen
Etwas ziehen lassen.

Die Kalbsbrust bzw. den Kalbshals damit füllen und zunähen.

Aber nicht zu prall füllen, die Fülle geht beim Braten auf und platzt heraus und die Saftigkeit geht dadurch etwas verloren.

Die Masse die nicht mehr in die Fleischteile passt, kann man ja genauso neben das Fleisch in die Kiste legen. Wird zwar eine Spur trockener, aber schmeckt genauso lecker!

Die gefüllte Kalbsbrust nun in die Kiste bzw. ins Backrohr einbringen.

Garzeit in der Kiste ca. 3 Stunden (mehrmals wenden)

In die Wanne der Kiste 1/4 Liter Wasser und 1/2 Bier einbringen.

Karotten, Mais, Kohl in Stücke in den Saft einlegen.

Das Bratengut mehrmals mit dem Saft übergießen.

Butterflocken auf die Fleischteile aufbringen.

Im Backrohr das Fleisch in einen Bräter geben und Wasser und Bier einbringen.

Karotten, Mais, Kohl in Stücke in den Saft einlegen.

Das Bratengut mehrmals mit dem Saft übergießen.

Bei ca. 200° 15 Minuten braten und dann noch

bei 140° 2,5 Stunden fertig braten

(mehrmals wenden).

Wings – «W»Ingo



Gewürzt mit einer Mischung aus

- 2 El Paprika süß
- 1 TI Rauchpaptika
- 1 TI Senfpulver
- 1 TI Knoblauchpulver
- 1 El Salz
- 0,5 TI Chilipulver (Habanero)
- etwas Pfeffer

Die Lackierung erfolgte mit Delingos Salt-Lick-Soße 🍷

Huhn „KLAUS“ – Belch



Ein Huhn (oder mehr) in Portionen geteilt, (am Tag vorher in Chileflocken, Pfeffer und SE und Öl mariniert) scharf anbraten im DO in Öl, dann eine Handvoll (jupp!!) Knoblauchknollen (ganze !!!) dazu und frische Kräuter (Rosmarin, Thymian) und ablöschen mit leckerm Weißwein.

Gar ziehen lassen- auffuttern 😊 Am Besten frisch geröstetes Brot dazu und den weichen Knofi auf dem Brot zermatschen

Kalorienbewusster Schokokuchen – Belch

Kalorienbewusst...weil man sich bewusst sein sollte, dass hier definitiv nicht nur Geschmack, sondern auch Kalorien im Kuchen sind 😊

Rezept:

Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:

225 gr. Butter

225 gr. Blockschokolade dunkel oder zartbittere Schokolade

200 gr. Zucker

4 Eier

120 gr. Mehl

0.5 TL Kaffeepulver Instant

Butter im Topf langsam schmelzen lassen, dann die Schoki darin zerschmelzen lassen. Eier trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen

Eigelb und Zucker zur Butter/Schokimasse geben dann Mehl und Kaffeepulver, dann Eischnee unterziehen und ab in die Springform.

Backen auf der untersten Schiene bei 170 Grad Umluft

Verzieren nach Belieben, Kalorien ausm Gedächtnis streichen und Kuchen schmecken lassen ☀️

Baumkuchen – Waldviertler



Zutaten:

0,5kg Mehl glatt
40gr Germ (Hefe)
100gr Staubzucker
80gr Butter
0,2l Milch
eine Prise Salz
1EL Vanillezucker
Zitronenschale
4 Eidotter
2 Eier

Germ in warmer Milch auflösen und 50gr Mehl dazugeben. Glattegerührt und mit Mehl bestäubt an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Dabei handelt es sich um das Dampfpl, von dem wohl der Name der Dampfknudeln herkommt.

Butter schmelzen und dann alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, bis sich der Teig vom Rand löst.

Diesen Teig 20 Minuten rasten lassen und dann zu einer Rolle formen. Diese länglich ausrollen und in schmale Streifen schneiden.

Rolle ordentlich mit Palmfett eingpinselt und ca. 1/2h bei 150°C ordentlich durchgewärmen. Auf die Rolle wickeln und backen, benötigt ca. 5-7min bei 180-200°C

Den Baumkuchen mit etwas Wasser besprühen und in einer Zucker / Zimtmischung wälzen



