

Mama Beckesch



Uta Adelheit Beckesch, geb. Fieles (1942, Hermannstadt, Siebenbürgen)

Kartoffeltokana

Eine Art ungarisches Risotto, mit Kartoffeln anstatt Reis



Zubereitung

1. Hackfleisch (opder auch ungehacktes Fleisch) anbraten
 - Zwiebeln (gewürfelt) in den Topf geben
 - Knoblauch (gewürfelt) in den Topf geben
 - Wenn alles glasig ist, mit etwas wasser auffüllen
2. Gewürfelte Möhren, Sellerie, Petersilie (also kurz gesagt Suppengemüse) hinzugeben

3. (Optional, ein paar Paprika kleinschneiden und mitkochen)
4. Kartoffeln schälen und Würfeln und hinzugeben
5. Pfeffer und Salz etwas Paprika (für die Farbe), und mit etwas Fleischbrühe abschmecken
6. nun alles durchkochen.

Fertig!

2021/05/12 08:28 · [1 Kommentar](#)

[hauptgericht](#), [eintopf](#), [gulasch](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#)

Kümmelsuppe

Das hört sich vielleicht schräg an, schmeckt aber sehr lecker!



- Kümmel, zwei ein halb hand voll oder eine große Tasse voll
- Mehl für die Mehlschwitze zum eindicken
- Schmand (ggf vegan) zum verfeinern
- eine Zwiebel

Kümmelsud kochen

1. zwei ein halb hand voll kümmel mit einer zwiebel kochen
2. suppenwürfel kann man auch hier schon rein tun, nicht zuviele, lieber später abschmecken
3. Kochen bis die Zwiebel weich ist
 - den Sud durch ein feines sieb gießen

Mehlschwitze

- In separatem Topf
- gut bräunen
- wenn braun, vom Herd nehmen und unten weiter machen

Suppe fertig stellen

- Die Mehlschwitze mit dem Sud löschen, aber nicht den ganzen Sud hinzugeben. Es geht darum, daß man noch was tricksen kann, wenn man zu viel Mehl hat!

Einen Becher Schmand (bzw nach Geschmack) dazugeben

Super passt dazu mit Butter in der Pfanne geröstete Brotwürfel.

Fertig!

2021/05/11 12:52 · 0 Kommentare
suppe, mama beckesch, siebenbuergisch

Semmelschnitten



- Toastbrot, Weißbrot oder Baguette
- Eier
- Vanille
- Milch
- Apfelmus, Marmelade oder einfach Zimt und Zucker

1. Milch in einen Suppenteller geben und mit der Vanillie mischen
2. Eier in einen zweiten Suppenteller geben und schlagen (mischen)
3. Nun die einzelnen Brotscheiben beidseitig in die Milch tunken und sich leicht vollsaugen lassen
4. direkt dannach beidseitig mit dem Ei benetzen
5. in der Pfanner gold braun Braten

Fertig!

2021/05/11 12:31 · 0 Kommentare
nachtisch, brot, vegetarisch, mama beckesch

Rahmschnitzel



- Schweineschnitzel / 5 Minuten Steaks
- Pfeffer / Salz / Suppenbrühe oder Brühwürfel

- Mehl
 - Butter
 - Ein Becher Schmand
 - Optional
 - Eine Zwiebel
 - Ein paar Zehchen Knoblauch
 - Einen guten Schuss Cognac
 - ein paar Lorbeerblätter
1. Die Schnitzel klopfen, damit sie zart werden
 - Ich Schneide die Scheiben gerne noch in 1/4 Stücke
 2. Das Fleisch Salzen und Pfeffer und dann in Mehl wälzen, so daß diese komplett „eingemeht“ sind
 3. Pfanner heiß machen, und Butter (bvesserer Geschmack) oder Öl rein
 4. Das Fleisch ordentlich anbraten, so daß es leicht braun ist
 - Fertiges Fleisch aus der Pfanne raus, und zb auf einem Teller lagern
 5. Die Pfanne ist nun wieder „frei“ und die fertigen Fleische liegen auf dem Teller
 6. Optional
 - Die Zwiebel in Würfel schneiden, den Knoblauch ebenso
 - wieder etwas Butter in die Pfanne, und die Zwiebeln + Knoblauch bei „Vollgas“ reinwerfen
 - nach rel. kurzer Zeit, nene ordentlichen Schuss Cognac hinterher
 - Wenn Zwiebeln + Knoblauch mindestens Weich sind, wenn nicht sogar leicht bräunlich sind geht es regulär weiter
 7. zwei gehäufte Eßlöffel Mehl in die Pfanne (Wenn keine Zwiebeln/Knoblauch in der PFanne sind, ggf. nochmal etwas Butter vorher reinwerfen)
 8. Mehl leicht Braun wrerden lassen, und dann mit Wasser löschen. Bei einer großen Pfanne gebe ich ca zwei große Kaffetassen Wasser dazu.
 9. Brühwürfel /Suppenbrühe rein, Pfeffern, und Saure Sahne rein, und ggf noch mit Gewürzen abschmecken
 - ggf. Lorbeerblätter reinwerfen
 10. Bischen köcheln und ziehen lassen, und das Fleisch reinwerfen

Dazu passen Nudeln oder Kartoffeln ganz gut.

Fertig!

2021/05/11 12:26 · [1 Kommentar](#)
[hauptgericht](#), [fleisch](#), [mama beckesch](#)

Vinete





Um diesen sehr leckeren Brei herzustellen, benötigt man

- Auberginen (Vinete)
- Obst-/Apfelessig
- Knoblauch
- Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Vinete grillen / braten und putzen


Zu erst werden die Vinete auf einem ordentlich heißen Grill so lange gegart, bis die Schalen aussen beginnen zu verkohlen. Das Fruchtfleisch ist weichgekocht, und Feuchtigkeit tropf aus den Vinete an Stellen, wo die Schale gerissen ist. Die müssen innen richtig weichgekocht sein. Bekommen sie nicht genug Hitze (und die Schalen verkohlen nicht), fehlt nachher der rauchige Geschmack. Braucht man den nicht, reicht es die Vinete auch bei geringerer Hitze einfach weich zu kochen.





Nach dem Grillen/Braten ist es sehr sinnvoll, die fertigen Vinete nicht alle einfach auf einen Teller zu legen, wo sie durch die austretenden Säfte anfangen die verkohlte Schale aufzuweichen. Es ist besser die alle einzeln auf einen Rost zu legen, damit die Schale möglichst trocken bleibt. Das vereinfacht das Schälen sehr. Hierfür vorsichtig die einzelnen Früchte mit einem scharfen Messer aufschneiden, und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel möglichst ohne Schale oder schlimmer noch Kohle entnehmen (ich nehm gerne einen Kaffeelöffel, sowie einen Suppenlöffel und wechsle nach Bedarf). Ich fand es hilfreich, mit jeder Vinete auf einem neuen Küchenpapier zu arbeiten (um nicht alles in der Kohle der vorherigen Früchte liegen zu haben).

Hacken ...

Nun wird das Fruchtfleisch erstmal gehackt, bzw besser gesagt zerstoßen. Hierfür nimmt man ein stumpfes „Hackmesser“ aus Holz  oder Glas, da sich Vinete bei Kontakt mit metall dunkel verfärben (besagen Verschwörungstheorien). Wichtig ist, daß es stumpf ist, sonst macht man Püree. Man will aber eher die Konsistenz von mit der Gabel zerdrückten Bananen haben, nicht die eines Vinete-Smoothies.

An diesem Punkt, kann man nun entscheiden, ob man (wenn man viele Vinete gegrillt hat, was effizient ist) was von dem Brei einfrieren möchte. Die fertige Zubereitung lässt sich leider nicht einfrieren, da sich dann das Öl von dem Rest trennt, und die Konsistenz arg leidet.

...und zubereiten

Nun gehe ich von 300gr gegrilltem und gehackten Fruchtfleisch aus.

- eine eher kleine als mittlere Zwiebel
 - fein schneiden, also nicht grob würfelig
- mindestens eine Zehe Knoblauch
 - nach oben hin .. the sky is the limit 😁
 - sehr fein schneiden/hacken oder mittels Knoblauchpresse zu Brei machen

Den Mixer nur auf langsam lassen (bedenke, du willst keinen Smootie erzeugen), oder besser einfach eine Quirl nehmen. Zu dem Fruchtfleisch einfach Zwiebeln und ein bisschen Knoblauch dazu geben, und langsam mit Öl aufgießen (und rühren). Nun Pfeffer, Salz Essig und Knobi nach Geschmack. Tip: Vorsicht mit dem Essig, es soll nur eine säuerliche Note bekommen, nicht Sauren Gurken Konkurrenz machen. Es gibt zudem eine Grenze, wo man es versaut hat, wenn man zu viel Öl tut. Das merkt man

dann auch, es wird dann rel. flüssig und nicht mehr vernünftig streichbar.. quasie eine Art Vinete/Öl Smoothie. In diesem Fall, einfach mehr Vinete Fruchtfleisch dazu geben bis die Konsistenz wieder passt und nochmal abschmecken.

2021/06/07 13:49 · 0 Kommentare

[antipasti](#), [rumaenisch](#), [siebenbuergisch](#), [beilage](#), [vegan](#), [mama beckesch](#), [oma fieles](#), [grillen](#)

Jabo-Schnitten

Richtig heißen die offenbar „Gerbeaud-Schnitten“, unter Jabo-Schnitten gab es keine Treffer bei Google.



Teig

- 300gr Mehl
- 150gr Butter
- 2-EL Zucker 120gr lt Handnotiz im gescannten Bild
- 2 EL Rahm
- 3 Eidotter

Teig auf Brett arbeiten, auswalken im Blech gut mit saurer Marmelade bestreichen.

Guß

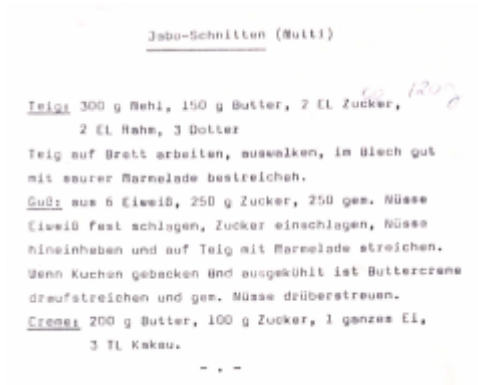
- 6 Eiweiß
- 250gr Zucker
- 250gr gemahlene Haselnüsse

Eiweiß fest schlagen, Zucker einschlagen, Haselnüsse hineinheben und auf Teig mit Marmelade streichen.

Creme

- 200gr Butter
- 100gr Zucker
- 1 Ei
- 3 TL Backkakau

Wenn Kuchen gebacken und ausgekühlt ist Buttercreme draufstreichen und gemahlene Nüsse drüber streuen.



- [jabo-schnitten.pdf](#)

2021/05/12 12:59 · 0 Kommentare

[gebaeck und kuchen](#), [mama beckesch](#), [oma fieles](#), [siebenbuergisch](#)

Ischler



Plätzchen/Keks

- 1/2 kg Mehl
- 1/4kg Zucker
- 1/4 kg gemahlene Nüsse
- 1/4 kg Butter
- 1 Ei
- 1 Schuß Wasser (1/2 Glas)

Kakaucreme (identisch mit der von [Sarah Bernhard](#))

Kakau-Creme

- 500gr Zucker
- 6 Eier
- 1 Stück Vanillestange
- 2 TL Kakaupulver (nicht Trink-Kakau)
- 250gr Butter
- Rum nach Geschmack

Zucker, Ei, Kakau und Vanillestange auf dem Ofen (im Wasserbad !) unter ständigem Rühren gut aufkochen und abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren und löffelweise die Kakaumasse dazurühren.

Zusammensetzen und fertigstellen

Teig mit Nudelwalker arbeiten. Aus dem fertigen Teig runde Plätzchen ausstechen. Nach dem Erkalten mit Kakaucreme zusammensetzen und in flüssige Schokolade tauchen. Bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

2021/05/12 11:34 · [0 Kommentare](#)

[gebaeck und kuchen](#), [oma fieles](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#)

Zucchini Gemüse



- Zucchini
- Paprikapulver
- Apfelessig
- Pfeffer
- Salz
- Zwiebel
- Bohnenkraut

1. Die Zucchini grob raspeln oder in dünne Streifen schneiden - einsalzen
 1. abwarten daß die wässern und dann ausdrücken - (sicherheitshalber die rohen Zucchini probieren ob die nicht noch zu salzig sind, dann ggf nochmal kurz abspülen)

2. halbe Zwiebel andünsten - etwas Mehl dazu geben und das ganze etwas Farbe bekommen lassen
3. Paprika dazu, und mit etwas Wasser ablöschen
4. pries(!) Bohnenkraut
5. Paprika nachdosieren bis es Farbe bekommen hat
6. mit wenig(!) Essig abschmecken

2021/09/07 12:00 · 0 Kommentare

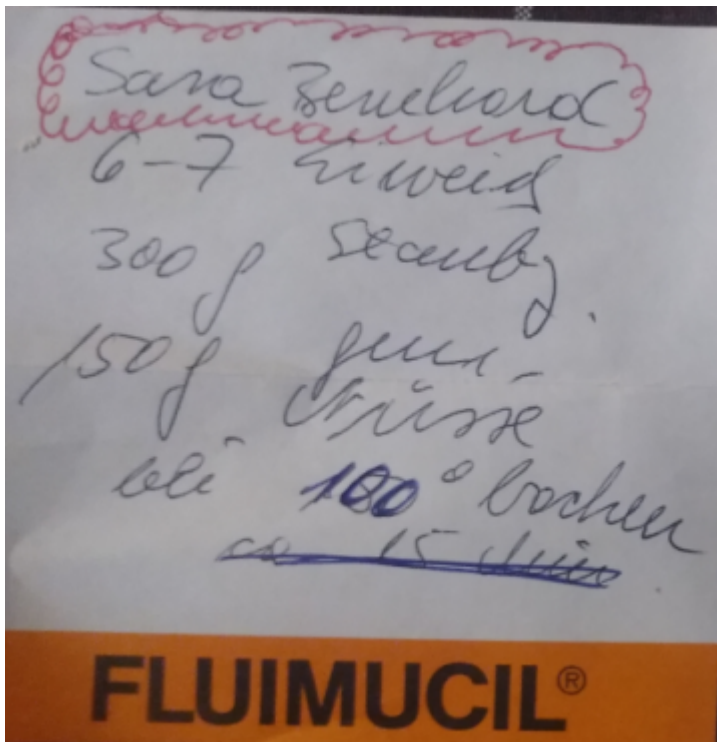
[mama beckesch](#), [vegan](#), [siebenbuergisch](#), [beilage](#)

Sarah Bernhard



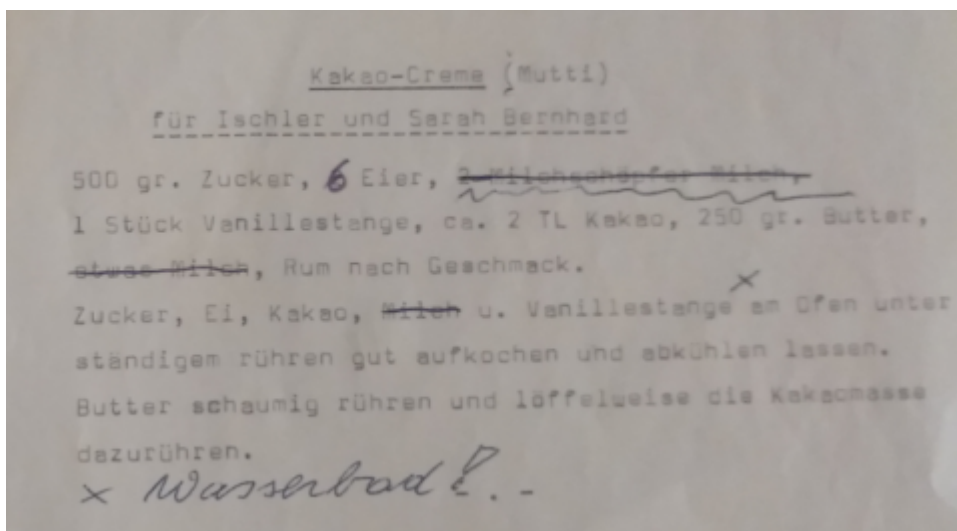
Plätzchen/Keks

- 6-7 Eiweiß
- 300gr Puderzucker
- 150gr gemahlene Nüsse



Kakau-Creme

- 500gr Zucker
- 6 Eier
- 1 Stück Vanillestange
- 2 TL Kakaupulver (nicht Trink-Kakau)
- 250gr Butter
- Rum nach Geschmack



Zubereitung

Zucker, Ei, Kakau und Vanillestange auf dem Ofen (im Wasserbad !) unter ständigem Rühren gut aufkochen und abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren und löffelweise die Kakaumasse dazurühren.

Nun die Creme zwischen jeweils zwei Plätzchen/Kekse schmieren, und dannach diesen Doppeldecker in gemahlene Nüssen wälzen.-



Aus anderer Quelle

- [muehle.at-kekse_-_sarah_bernhard_kekse.pdf](#)



Für die Kekse:

- 6 Eiweiß
- 300 g Zucker
- 150 g geriebene Nüsse (Walnuss oder Mandel)
- 2 EL Mehl
- 1 P. Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Dem geschlagenen Eischnee wird Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale beigemischt. Dann Nüsse und Mehl vorsichtig darunter heben. Von der Masse spritzt man gleichgroße Häufchen (vor dem Backen ⇒ Durchmesser ca. 2 cm) auf ein eingefettetes Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze (150°C) ca. 12-15 Minuten (nicht zu dunkel).

Für die Fülle:

- 250 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 2 EL Kakao
- 3 ganze Eier

Zubereitung

Für die Fülle verrührt man 3 ganze Eier, Zucker, Kakao und Mehl, bis die Masse dick wird. Dann rührt man die Schokocreme unter dieschaumig gerührte Butter. Anschließend werden je zwei gebackene Plätzchen an den Innenseiten zusammengeklebt, sodass die Creme schön am Rand verteilt ist. Den Rand in geriebenen Nüssen wälzen.

2021/05/12 11:02 · [0 Kommentare](#)

[gebaeck und kuchen](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#), [oma fieles](#)

Kaiserbraten - Rinderbraten mit Bohnenkraut

Ein Braten von Tante Marilena, der Frau von Onkel Adi, Papa Beckeschs Jugendfreund aus Bukarest

Zutaten

- Rindfleisch
- Pfeffer/Salz
- Bohnenkraut
- Fett zum anbraten

Zubereitung

1. Das Bratenstück in einem heißen Topf auf dem Herd hart anbraten. Die Poren des Fleisches sollen sich schließen. Das Fleischstück ist von allen Seiten gebräunt, wie ein Steak das man so im Restaurant bestellt. Realistisch ist es so, dass es immer Stellen gibt, die den Topfboden nicht berühren, und nur angehen/nicht braun werden, das macht nichts. Die erreichbaren Stellen an allen Seiten sollen nur braun gebraten sein. Faktisch ist das Fleisch im Kern immer



noch kalt.

2. nun das Fleisch etwas ruhen lassen (30 Minuten oder so)
3. Jetzt das Fleisch gut pfeffern und salzen (bezogen auf die Menge Fleisch), und wieder etwas warten, bis das Salz angefangen hat einzuziehen (Das Fleisch 'saftet' ggf ein bisschen)
4. Das Fleisch nun von aussen vollstaendig mit Bohnenkraut 'bepudern', alles was dran kleben bleibt, kommt im naechsten Schrittt mit in den Bratentopf.
5. Jetzt das Fleisch in einen Bratentopf mit einem moeglichst dichten Deckel legen, etwas Wasser sollte den Topfboden bedecken (ca 1-1,5cm)
6. Den Braten so in den Ofen schieben, Temperatur und Zeit die jetzt kommen sind Schaetzwerte
 - Ofentemperatur ~ 150 - 160 Grad
 - ~ 3-4 Stunden
 - (1h) nach einer Stunde mal auf machen
 - schauen ob das Fleisch trocken ist, dann mit einer kleinen Schoepfkelle / Suppenloeffel was von dem Wasser ueber den Braten geben (kann man immer machen, wenn man den Topf aufmacht)
 - kein Wasser mehr da? Alarm, da muss unten immer 1-1,5 cm Wasser sein, sonst faengt der Braten an zu trocknen
 - (2h) jetzt wieder nach zwei Stunden (ab Startzeit) schauen, siehe bei „nach einer Stunde“
 - Mal mit einer Fleischgabel reinpiecken, ob sich das ganze „durch“ anfuelt. Kann ich nicht beschreiben wie man das feststellt → Youtube
 - (3h) siehe zweite Stunde
 - Ab jetzt haeufiger schauen (jede weitere halbe Stunde)
 - Du willst nicht, dasz der Braten hinterher auseinanderfaellt (oder doch!?), also solltest du ihn vorher irgendwann rausholen
 - Rinderbraten vertraegt auf jeden Fall lange Bratzeiten, damit er zart wird (und keine Schuhsohle ist, was er waere, wenn er nur rein technisch gar waere). Der wird quasie uebergart, um zart zu werden.
 - Helfen kann auch die KErntemperatur mit einem Kuechen oder Grilltermometer abzunehmen. Da habe ich nur noch keine Skillz, wie das bei Rindfleisch sein muss, damit es Zart ist (ggf Youtube?). Ich hab das nur fuer [Pulled Pork](#) raus.
7. Den Braten raus nehmen, und ruhen lassen (eine Stunde)
8. Derweil, den Sud aus dem Topf holen, ggf groeszere Fleischstueckchen rausholen, die stoeren beim Sosze ruehren
 - Die Fluessigkeit nun auffuellen (ist wahrscheinlich recht wuerzig) auf die benoetigte Menge, damit alle was davon auf Essen und Beilagen geben koennen
 - ggf Nachwuerzen (salzen), falls die „Suppe zu duenn“ wird
 - Dann mit Soszenbinder (oder Mehlschwitze) eindicken, so dasz es die gewuenschte Konsistenz hat
9. Den Braten aufschneiden zum Servieren
 - Hierfuer ist am besten ein elektrisches Messer geeignet, da der Braten beim Schneiden je nach dem wie weich man den gekocht hat fast auseinander faellt, wenn man ihn mit einem normalen Bratenmesser schneidet

Fertig, der Braten nebst Sosze ist servierbereit!

2022/01/03 09:30 · 0 Kommentare

mama beckesch, fleisch, rumaenisch, hauptgericht, lowcarb

Michelle Braten - Franzoesischer Rinderbraten

Die Beckesch Eltern haben im Freundeskreis den Onkel „Atze“. Der war fruher mit Michelle verheiratet, von ihr ist das Rezept. (Michelle verstarb rel frueh, dieser Braten ist ihr Vermaechtnis in unserer Familie.)



Zutaten

- Rinderbraten(fleisch)
- Knoblauch (ca 1/4 Kopf pro Kilo Fleisch)
- Viel Paprikapulver(süß)
- Pfeffer und Salz
- Scharfer Senf (zb Duesseldorfer, oder Dijon)

Zubereitung

1. Ein Stueck Rinderbraten wird von ueberfluessigen Sehnen befreit.
2. Nun je nach Menge ordentlich mit Knoblauch spicken (ca 1/4 Kopf Knobi pro Kilo Fleisch).
3. Jetzt wird der Braten in einem Topf auf dem Herd von allen Seiten scharf angebraten (klar, mit Fett im Topf). Ziel ist, dass das Fleisch keinen Saft mehr nach aussen verliert, wenn es spaeter im Ofen schmort. Den Braten danach ein wenig auskuehlen lassen.



4. Nun den Braten mit Pfeffer und Salz ordentlich wuerzen (der Fleischmenge angemessen)
5. Jetzt den Braten komplett mit scharfem Senf einschmieren, es darf ruhig ein bisserl mehr sein
6. Nun wird der Braten von aussen komplett mit suessem Paprikapulver eingepudert
7. Nun den gesamten Braten in den Bauchspeck einpacken, und mit Bratenschnur fixieren.
8. Den Braten in eine Braeterform mit Deckel(sonst trocknet der Braten aus!) packen und bei 180 Grad mindestens drei Stunden im Backofen garen
9. Der Braten ist fertig wenn er beim Picken mit der Gabel weich ist



Achtung an alle in Kanada: Ich habe versucht bei Country Meats den Mitarbeitern zu erklären, daß ich 1-2 Millimeter dick geschnittene Scheiben haben möchte, die wie Dachziegeln überlappend nebeneinander liegen sollen, damit ich die einfach um den Braten drum wrappen kann. Das ist grandios gescheitert, ich habe knapp drei Kilo 1cm dick geschnittene Speck sc heiben bekommen, was ungeeignet war. *Die Alternative* einfach den dünn geschnittenen Bacon aus dem Superstore nehmen. Der lässt sich am besten verarbeiten, wenn er sehr kalt, aber nicht gefrohren ist. Ist er zu warm, zerfetzt man den beim auseinanderpiddeln der Scheiben, ist er gefrohren, brechen die Scheiben bzw hängen auch zu stark aneinander.

Zur Menge des benötigten Bacons, es muss so viel sein, daß du den Braten komplett damit einhüllen kannst. Ebenso ein sinnvolles Tool, Bratenschnur (Baumwollfaden) um den Speck zu fixieren.

Trick um die Schweinerei mit dem Schmieren des Senfes, Paprikapulver und Speck zu minimieren



1. Frischhaltefolie 2-3 lagig auf einer ausreichend grossen Flaechе auslegen (Flaechе heisst einerseits sollte man genug Platz auf der Unterlage haben, sowie ebenso auch mit der gebastelten Gesamtflaechе der Frischhaltefolie nicht zu sparsam sein)
2. Bratenschnurstuecke etwas laenger als noetig schneiden und auf der Folie an den Stellen, wo sie spaeter wahrscheinlich gebraucht wird hinlegen (also so dass der Braten mittig liegen wird).
3. Nun den Bauchspeck in passender Flaechе fuer den Braten (bedenke, due willst hinterher den Speck hochklappen, so dasz dieser den gesamten Braten umhuellet) auf die Bratenschnuere auf der Frischhaltefolie legen und die Traegerfolie des Specks entfernen.
 - Den Bauchspeck, hat man sich sinnvollerweise vom Metzger bereits so schneiden und auf Folie legen lassen, dass man da nicht noch jetzt mit dem Speck gross basteln muss. D.h. Dem Metzger sagen, was man vor hat. Er soll am besten duenne Scheiben schneiden, und diese direkt so ueberlappend auf seine Verkaufsfolien packen, dass man spaeter einfach die Folie mit dem Speck auf den Braten drueckt, und die Plastikfolie vorsichtig ab macht.
 - Man hat nun folgende Layer (von der Arbeitsplatte aus gesehen)
 - Frischhaltefolie
 - Bratenschnur
 - Speck
4. Auf den Speck auf der Folie nun erste ordentlich Parpikapulver drauf, die bedeckte

Flaeche sollte etwas groesser als die Bratenunterseite sein, da wir den Braten wenn er einmal auf dem Speck liegt nicht mehr drehen werden. „Etwas groeszer“: Schau, dass dies Stellen, an die du realistisch kein Paprikapulver dran bekommen wirst (Braten mitte bis Unterseite) das Pulver schon aufdem Speck ist. (Jetzt wo ich drueber nachdenke, man kann eigentlich mal vorsorglich dne ganzen Speck mit Parpika pudern, soll halt nur keine Sauerei geben, wenn man spaeter den Speck hochklappt)

5. Das Bratenstueck nur von der unteren Haelfte nach dem Pfeffern und Salzen ordentlich mit dem Senf einschmieren, so kannst du es relativ Sauerei-frei auf den Speck legen.
6. und mittig auf den Paprika-gepuderten Speck setzen.



7. Jetzt von oben mit Senf beschmieren und mit Paprika pudern



8. Und nun das Packet zu machen, ggf wenn noch noetig auch von oben noch Speck anbringen, und dann mit den Schnueren zuschnueren.



Auf den Fotos habe ich den Trick noch ohne einen darunter liegenden Frischhaltefolie-Layer gemacht



Und wenn man den Braten dann zu lange drin gelassen hat, zerfaellt er mehr oder weniger komplett, so dass wir ihn nicht mehr ganz aufzuschneiden konnten, sondern alles in einen anderen Topf gepackt haben. Das ist optisch und vom style her schade, aendert aber nichts an dem gigantischen Flavour dieses Bratens 🤪

So sah es mit viel zu dick geschnittenem Speck in Kanada von Country Meats aus

- Die gelieferten Speckscheiben waren ca. einen Zentimeter dick



- Spezielle Herausforderung - spezielle Lösung
 - Bei dem dicken Speck war das Positionierne und Verknoten des Specks leichter, wenn man die gesamte Folie mit Speck in eine Salatschüssel gesetzt hat



- Auch nach Stunden im Ofen ist der Speck nicht ganz zerlaufen



- Weshalb selbiger dann entsorgt wurde



- Das Ergebnis



2021/12/29 20:36 · 0 Kommentare

franzoesisch, mama beckesch, lowcarb, hauptgericht, fleisch

Französische Kartoffeln



- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/04/franzoesische-kartoffeln.html>
 - {{ :rezepte:franzoesische_kartoffeln.pdf |

}}

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln (fest kochende) - 5 Eier (hart gekocht) - 200 ml Rahm - Salz / Pfeffer nach Geschmack - 2 Esslöffel Semmelbrösel - etwas Butter

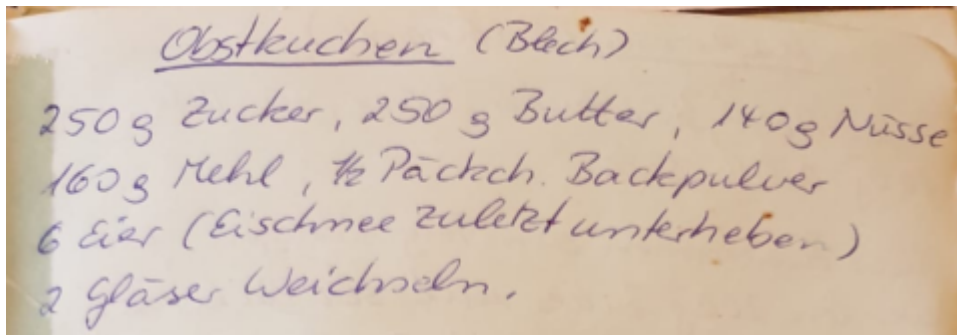
2022/11/11 10:22 · [0 Kommentare](#)

[siebenbuergisch](#), [mama beckesch](#), [vegetarisch](#)

— Siebenbürgischer Obstkuchen (Blech)

Von Mama / Gunde Beckesch

- 250 gr Zucker
- 250 gr Butter
- 140 gr Nüsse (gemahlen)
- 160 gr Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 6 Eier
- 2 Gläser Weichseln (Kirschen)



2021/07/05 11:17 · [1 Kommentar](#)

[mama beckesch](#), [gunde beckesch](#)

— Corbe de perisoare - Fleischklößchen Suppe (mit Estragon)

Rezept Mama Beckesch

327 Ciorba cu Perișoare (rumänisches Nationalgericht)

600 g Schweinefleisch, 2 Eier, 100 g Reis oder Hirse, 3l Wasser, 300 g Sauerkraut, 1 kg verschiedenes Gemüse, wie Karfiol, Paprikaschoten, Möhren, Petersilienwurzel, Bohnen, Kürbis, Kohlrabi, Kartoffeln, Zwiebel, Borsch, Krautsaft oder Zitronensalz, Tomaten, Salz.

Das ganz klein geschnittene Gemüse, möglichst vielerlei, wird mit dem Sauerkraut zusammen in Salzwasser gar gekocht und dann mit Borsch oder Krautsaft (evtl. Zitronensalz) gesäuert. Von der Brühe wird nun 1 Teil zum Kochen der Knödel abgeseiht. Inzwischen wird die Schweineschulter durch den Fleischwolf getrieben, mit dem überbrühten und halbweich gekochten Reis oder der Hirse, den Eiern und Salz gut verrieben. Davon werden mit der nassen Hand kleine Knödel geformt und in die klare, abgeseigte Brühe eingekocht. Die Knödel sollen 15 Minuten langsam kochen, da sie sonst leicht zerfallen. Das ganze Gericht wird nun zusammengemischt, die Suppe wird abgeschmeckt und mit etwas saurem Rahm verrührt. Zum Vorkochen und Aufwärmen sehr geeignet.

328 Ciorba mit Geflügel

Die in Rezept. Nr. 327 beschriebene Ciorba ist vorzüglich, wenn sie mit einem älteren Huhn, mit Gans, Ente oder Fleisch vom Truthahn gekocht wird. Das Fleisch wird vorher weich gekocht und das kleingeschnittene Gemüse erst später dazugegeben. Zum Vorkochen und Aufwärmen sehr geeignet.



































Rezept Schnatter kocht





- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2021/08/fleischklochen-suppe-mit-estragon.html>
 - [fleischkloesschen_suppe_mit_estragon_ciorba_de_perisoare_cu_tarhon_.pdf](#)

Zutaten:

- 2-3 Karotten
- 2 Petersilienwurzel
- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Sellerie
- 4-5 Kartoffeln
- 1500 ml Brühe
- 1 Esslöffel selbst eingelegten Estragon
 - <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/05/in-essig-eingelegter-estragon.html>
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel in Scheiben, Zwiebel in feine Würfel...



... und Kartoffeln in mundgerechte Stückchen schneiden.



Das Suppengemüse zusammen mit den Zwiebeln in einem Topf mit etwas Öl...



...etwas anschwitzen.



Danach die Kartoffeln...



..und Fleischklößchen dazu geben...



...mit Brühe aufgießen...



...und etwa 20 Min bei nicht zu hoher Temperatur kochen.



Eingelegten Estragon ...



...schneiden und zugeben, salzen, pfeffern...



...und weitere 2 Minuten köcheln lassen.



Crème fraîche in einer Schüssel mit etwas Brühe vermengen...



...und in die fertig gekochte Suppe geben.



Vorsichtig unterrühren, abschmecken und bei Bedarf nachwürzen...



Die fertige Suppe...



...servieren.



2022/11/11 10:25 · 0 Kommentare
siebenbuergisch, suppe, mama beckesch

— Topfenknödel



Für ca 6 Personen

Teig

- 1 Kg Quark
- 4 Eier

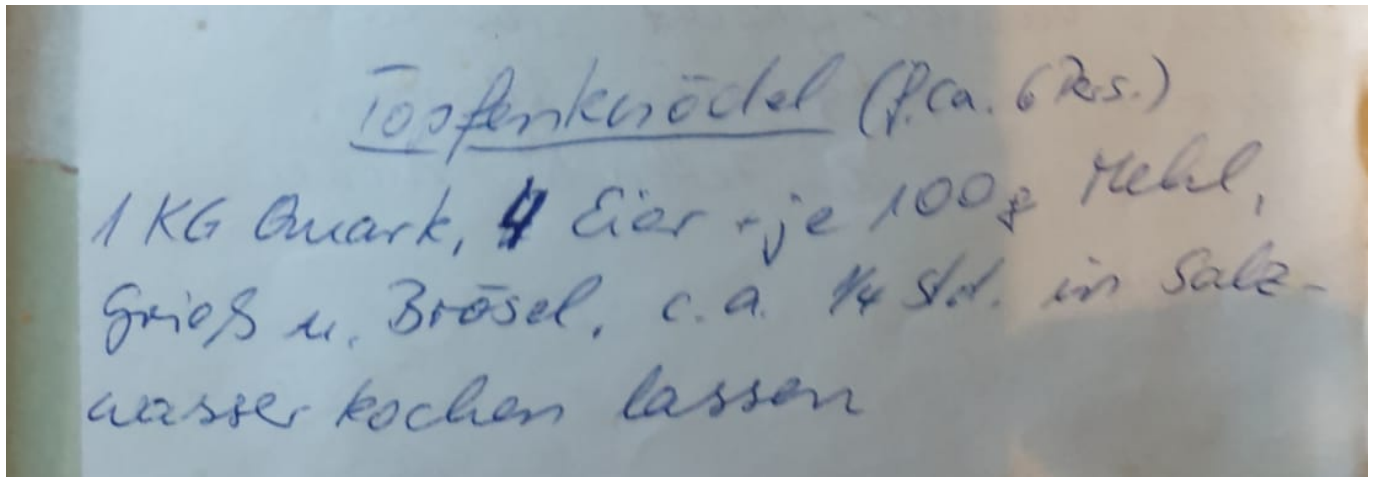
- 100 gr Mehl
- 100 gr Grieß

Semmelbrösel

- 100 gr Semmelbrösel
- Butter

Den Teig anrühren und dann ca 1/4 Stunde in Salzwasser ziehen lassen.

Die Semmelbrösel in der Pfanne Goldbraun (oder nach Geschmack) anbraten.



Aus dem Internet

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/436201135216976/Siebenbuergische-Topfenknoedel.html>



(Für vier Personen)

- 500 g Quark (Magerquark)
- 2 Ei(er)
- 200 ml Grieß
- 1 Prise(n) Salz
- Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Semmelbrösel
- Butter

- n. B. Marmelade

Den Quark mit dem Grieß, den Eiern und einer Prise Salz gut durchmischen, kneten und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Aus dem Teig Knödel formen, evtl. die Hand dabei mit etwas Mehl einstauben, damit es nicht so klebt. Alternativ die Knödel mit einem großen Löffel formen. Die geformten Knödel gleich in einen großen Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen. Sobald die Knödel schwimmen, sind sie auch schon fertig.

In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und den Zucker und die Semmelbrösel darin leicht bräunen. Vorsicht, nicht verbrennen lassen. Die fertigen Knödel in der Pfanne mit den Bröseln rollen, sodass sie eine Bröselkruste bekommen. Sofort warm mit Marmelade servieren. Am besten passt Hagebuttenmarmelade (Hetschenpetsch), gut geht auch Aprikosenmarmelade.

QUARKKLÖSSE (TOPFENKNÖDEL)

(Túrógombóc)

600 g Quark

2 Eier

100 g Grieß

2 EL Mehl

Salz

30 g Butter

50 g Semmelbrösel

0,1–0,2 l saure Sahne

Den Quark durch ein Sieb streichen oder durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den Eiern, dem Grieß, dem Mehl und einer Prise Salz verarbeiten. Wenigstens eine Stunde rasten lassen. Dann mit nassen Händen aus dem Teig Klöße von etwa 5 cm Durchmesser formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße darin mindestens 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Inzwischen die Semmelbrösel in der zerlassenen Butter rösten. Von den Klößen zunächst einen herausheben, durchschneiden und prüfen, ob er auch innen gar ist. Die fertigen Quarkklöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in einer feuerfesten Form mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen und mit erwärmter saurer Sahne begießen.

☛ Quarkklöße sollten immer frisch zubereitet werden.

Beim Servieren Puderzucker reichen, damit bei Tisch jeder die Quarkklöße nach Belieben süßen kann.

2021/05/12 22:51 · 0 Kommentare

[nachtisch](#), [vegetarisch](#), [siebenbuergisch](#), [gunde beckesch](#), [oma beckesch](#), [mama beckesch](#)

– Weinstekraut



Rezept aus dem Internet

- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/09/weinstein-kraut.html>
 - [weinstein-kraut.pdf](#)

Weinstein-Kraut.

Schöne feste Krautköpfschen werden gepuzt, der harte Strunk herausgenommen, die Köpfe je nach der Größe in 6—8 Teile geschnitten und in kochendem Wasser abgebrüht. Ein größerer Topf wird mit gehacktem Speck und Zwiebel belegt, Kraut darauf gegeben, dann halbweich gekochtes Rindfleisch, gehackter Speck und Zwiebel, abermals Kraut, aufgekochtes oder auch rohes Schweinefleisch, Kraut und oben ein Stück älterer Speck. Als Gewürz gibt man ein Büschel Dill- und Eisenkraut, welches mit einem Faden zusammengebunden und beim Anrichten entfernt wird. Das Kraut wird mit der Fleischsuppe gut weich gekocht und zuletzt mit Rahm, Mehl und Essig eingeklopft.

Aus dem Kochbuch „Die Siebenbürgische Küche“ von Elise Fröhlich 1897

Wichtiger Tipp von Mutti



Das Kraut muss zuerst in einer stark überwürzten Brühe gekocht werden (so überwürzt, daß man die nicht essen könnte). Da soll einfach richtig stramm Suppenbrühe und Essig rein (So viel, daß man dann hinterher wenn man die Suppe dann im Topf aufgiesst den Sud so verdünnt und dadurch genießbar macht)

Warum?

Einfach, wenn man Kraut einfach in normal gewürzter Suppenbrühe gart, wird es ultra lasch und süßlich, und dann schmeckt das Weinsteinkraut nicht!

Zutaten: (4 Portionen)



- 1 Krautkopf (mittelgroß)
- 200 g gerauchter Schweinehals
- 400 g Rindfleisch (durchwachsen)
- etwas gerauchten Speck
- 1 Zwiebel
- Bohnenkraut
- Dill
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Sahne (oder Milch)
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Essig



Wüfel...

Gerauchten Schweinehals, Rindfleisch in



...und Kraut in grobe Stücke schneiden.



binden.

2 Bündel mit Dill und Bohnenkraut



In einem Topf den Speck auslassen...



anbraten...

...das Rindfleisch von allen Seiten kurz



zwischen lagern.

...heraus nehmen und auf einem Teller



Zwiebel leicht anrösten...

Im selben Fett die klein geschnittene



Liter Wasser dazu geben.

...das zuvor angebratene Fleisch und 1



Salzen und pfeffern mit den Kräutern ca 15 Min kochen.



Den gerauchten Schweinehals in einer Pfanne leicht anbraten...



...ca 200 ml Wasser angießen und zugedeckt 5 Min köcheln.



In einen Topf 1/3 vom Kraut einschichten.



Darauf den gerauchten Schweinehals

inklusive Kochsud verteilen...



Bohnenkraut bestreuen.

...pfeffern, salzen und mit getrocknetem



Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen.

Die nächste Schicht Kraut, auch mit



Aus dem gekochten Rindfleisch das Kräuterbündel entfernen...



...das Fleisch ohne Soße über das Kraut verteilen. Mit Bohnenkraut bestreuen.



Darüber das restliche Kraut verteilen,
würzen, Speck darauf legen...



...und mit dem Rindfleischsud
übergießen.



ca 5 Min kochen.

Kräuter Bündel zugeben und zugedeckt



köcheln lassen.

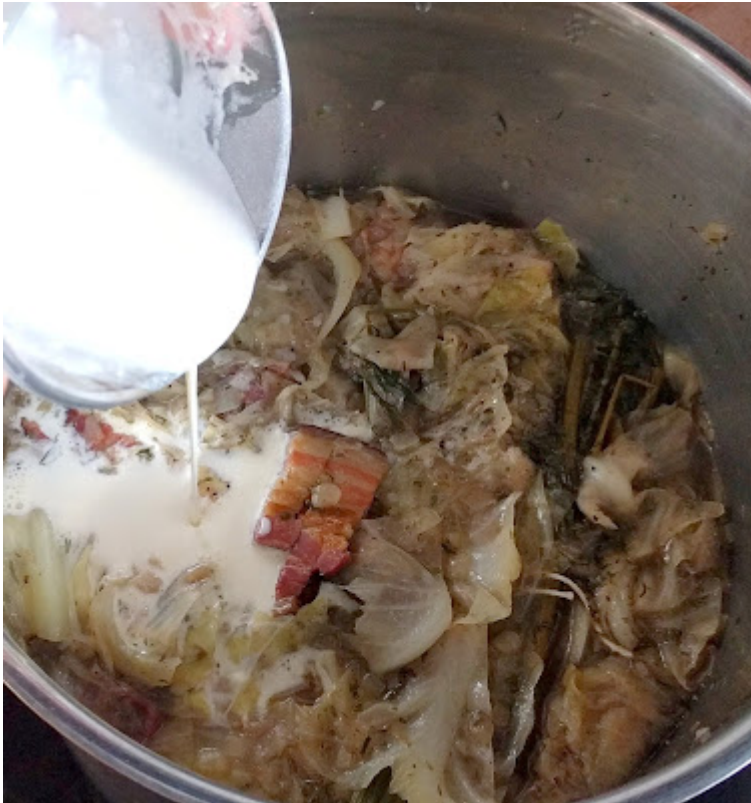
Den Essig dazu geben und weitere 5 Min



Das fertige Kraut...



gebunden und noch kurz aufgekocht. ...wird mit etwas Mehl und Sahne



Kräuter entfernen...



frischem Rahm servieren.

...und schon kann man es mit etwas



2022/11/11 10:10 · 0 Kommentare
suppe, lowcarb, siebenbuergisch, eintopf, mama beckesch

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/mama_beckesch?rev=1625487228

Last update: **2021/07/05 12:13**

