

Rezepte

— Würstchengulasch

- <https://www.gaumenfreundin.de/wuerstchengulasch/>





- Zubereitung
 - 15 Minuten Min.
- Kochzeit
 - 20 Minuten Min.
- Gesamtzeit
 - 35 Minuten Min.

- 500-600 g Wiener Würstchen - ca. 6 Stück
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprikaschote
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Speckwürfel
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Rinderbrühe
- 400 g gehackte Tomaten - Dose
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

1. Die Würstchen in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. Paprika klein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Speck und Zwiebeln zugeben und 2 Minuten anbraten. Würstchen, Knoblauch und Paprika zufügen und nochmal für 2 Minuten braten. Tomatenmark einrühren und

kurz rösten.

3. Brühe und gehackten Tomaten zufügen. Alles mit Paprika, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze für 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Crème fraîche unterheben.

Schon zu meinen Kindertagen hab ich Omas Würstchengulasch total gerne gemocht. Und das einfache One-Pot-Gericht mit Wiener Würstchen, Paprika und Speck ist auch heute noch ein beliebtes Familienrezept bei uns zuhause. Kein Wunder, dass Kinder dieses Rezept so gerne mögen, denn Würstchen in cremiger Tomatensauce schmecken einfach lecker. Dazu noch ein paar Nudeln oder Reis und fertig ist das Lieblingsessen.

→ [Weiterlesen...](#)

2024/05/22 13:19 · 0 Kommentare

Turbo-Chicken Rezepte

- Das ist das köstlichste Hühnchen, das ich je gegessen habe! Unglaublich lecker!
 - https://www.youtube.com/watch?v=zjg1Z3y4_fk

→ [Weiterlesen...](#)

2023/10/10 09:33 · 0 Kommentare

mama wiebe, hauptgericht

— Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Granatapfel, Feta und Walnüssen



→ [Weiterlesen...](#)

2023/09/22 07:44 · 0 Kommentare

salat

–Karamelisierter Apfelkuchen mit Hefeteig



- <https://www.daskochrezept.de/rezepte/apfelkuchen-mit-hefeteig>
 - [apfelkuchen_mit_hefeteig_-_einfach_lecker_daskochrezept.de.pdf](https://www.daskochrezept.de/pdf/apfelkuchen_mit_hefeteig_-_einfach_lecker_daskochrezept.de.pdf)

Das ist re-engineered. Das Ziel ist und war, einen Apfelkuchen so hinzubekommen, wie ihn die Fieles-Oma immer gemacht hat. Also einen ungedeckten Apfelkuchen mit Rosinen, der nach dem Backen einfach nur leckerst karamelisiert oben war.

→ [Weiterlesen...](#)

2023/09/21 06:03 · [1 Kommentar](#)
[gebaeck und kuchen](#)

Schlutzkrapfen mit Quarkfüllung

- <https://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/rainer-klutsch-schlutzkrapfen-100.html>
 - [siebenbuergisch-kochen-100.pdf](#)



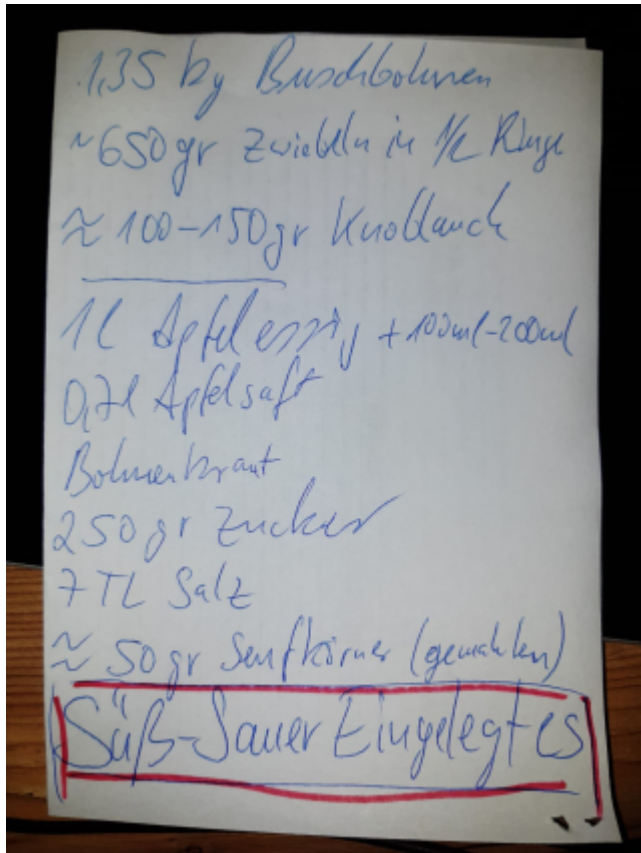
Diese „schlutzigen“ Teigpäckchen mit ihrer locker-leichten Quarkfüllung baden am Ende in Butterschmalz und werden von Röstzwiebeln, Kürbiskernen, reichlich Bergkäse und gebratenen Pilzen flankiert – ein wirklich deftiges Heimatgericht, dass Rainer Klutsch mit seiner Großmutter aus Siebenbürgen verbindet

→ [Weiterlesen...](#)

2023/08/08 06:01 · [0 Kommentare](#)

hauptgericht

Süß-Sauer einlegen (zb Bohnen)



- Weitere inspirationen: [Gurken süß-sauer einmachen: Leckere Rezepte & Tipps](#)
 - [gurken_suess_sauer_einmachen_so_wird_s_gemacht.pdf](#)

Einzige Ergänzung: Ich hatte beim Kochen des Sudes auch noch ~10-15 Lorbeerblätter mit im Wasser, die ich dann bevor ich das Gemüse reingetan habe rausgenommen habe.

Zutaten Sud

- 1l - 1,2l Apfelessig
- 0,7l Bio Apfelsaft (enthielt ca 70gr-80gr Zucker)
- 7 TL Salz
- 1-2 EL Bohnenkraut
- 10-15 Lorbeerblätter
- 250gr Zucker
 - Den gesamt Zuckergehalt des Sudes hatte ich mir aus einem anderen Rezept ausgekuckt, und dann die Differenz zwischen Apfelsaft-Zuckergehalt und dem anderen Rezept dazugepackt
- 1-2EL Senfkörner (gemahlen, hatte keine anderen zur Hand)

Gemüsemengen

- 1,35kg Buschbohnen
- 650gr Zwiebelkn in halbe Ringe geschnitten
- 100-150 Gr Knoblauch (in nicht zu kleine Würfel geschnitten)

2023/08/02 06:14 · 0 Kommentare

konservieren, vegan

— Filet-Spargel-Pfanne



Perfekt dazu passte heute das zarte Schweinefilet und eine cremige Soße mit einer frischen Zitronennote . Abgerundet mit Petersilie und Parmesan war das Gericht einfach köstlich.

[→ Weiterlesen...](#)

2023/06/14 06:06 · 0 Kommentare

lowcarb

— Ungarisches Rindergulasch (Pörkölt)



→ Weiterlesen...

2023/02/04 17:11 · 0 Kommentare

ungarisch, fleisch, hauptgericht, sosse, eintopf, internet

— Corbe de perisoare - Fleischklößchen Suppe (mit Estragon)

→ Weiterlesen...

2022/11/11 10:25 · 0 Kommentare

siebenbuergisch, suppe, mama beckesch

Französische Kartoffeln



- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/04/franzosische-kartoffeln.html>
 - {{ :rezepte:franzoeseische_kartoffeln.pdf |
}}

→ Weiterlesen...

2022/11/11 10:22 · 0 Kommentare
siebenbuergisch, mama beckesch, vegetarisch

Krautköpfe einlegen



- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/09/krautkopfe-einlegen.html>
 - TODO

→ Weiterlesen...

2022/11/11 10:20 · 0 Kommentare
siebenbuergisch, konserviert, vegetarisch, vegan

— Weinsteinkraut



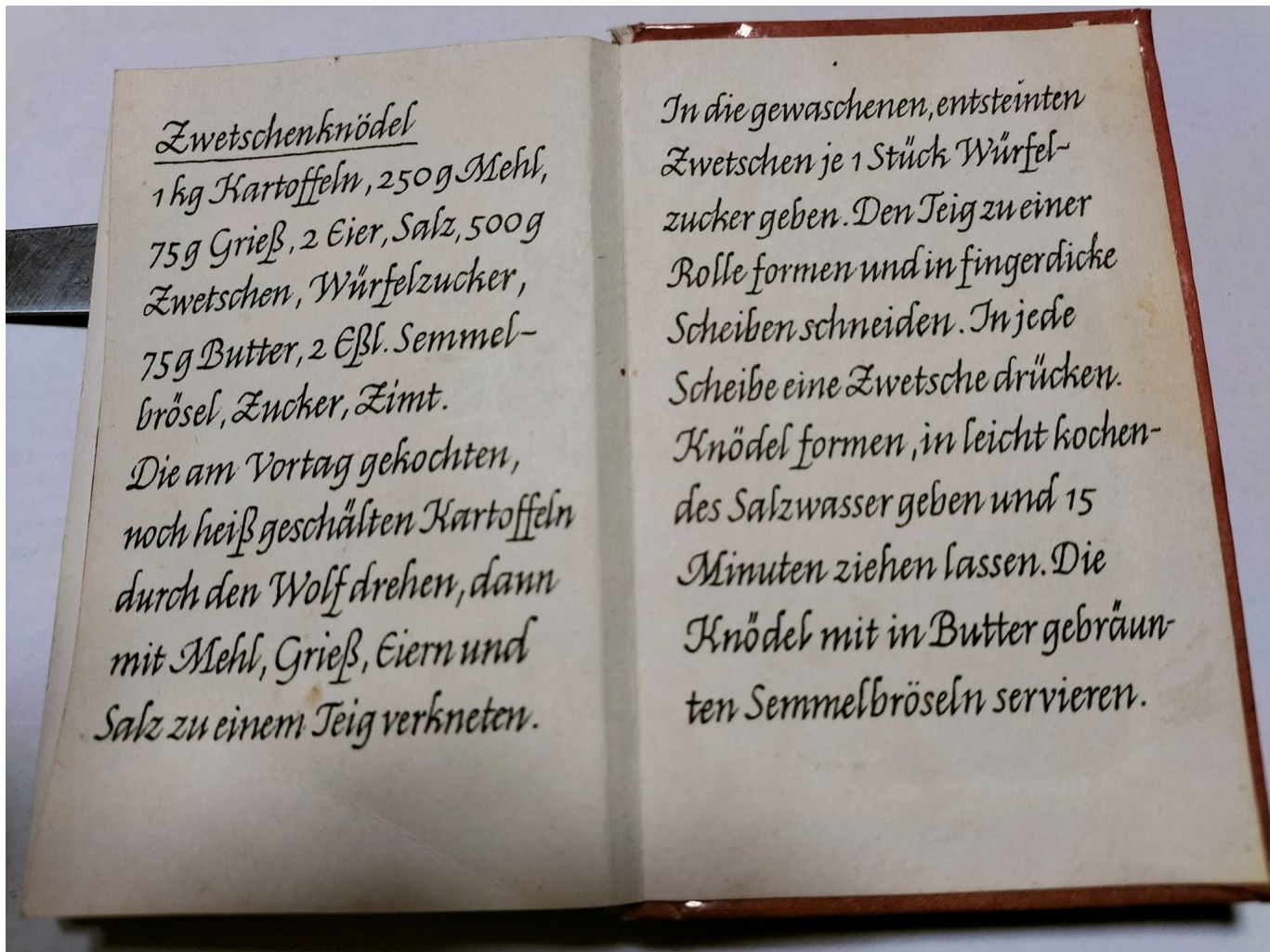
[→ Weiterlesen...](#)

2022/11/11 10:10 · 0 Kommentare

suppe, lowcarb, siebenbuergisch, eintopf, mama beckesch

Zwetschgenknödel





(von hier:

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=1949185255281139&set=gm.5896750923742780&id&orvanity=241343149283614>)

TODO

2022/09/12 13:40 · 0 Kommentare

Gazpacho

- <https://www.lecker.de/klassische-gazpacho-63563.html>



→ Weiterlesen...

2022/08/10 09:50 · 0 Kommentare

vegan, vegetarisch, lowcarb, helene beckesch, internet, suppe, hauptgericht

Pizzateig in Lowcarb



→ Weiterlesen...

2022/07/08 13:27 · 0 Kommentare

helene beckesch, lowcarb, pizza

Sauerhonig - Oxymel

- <https://finni-fit.xyz/oxymel-rezepte/>
 - oxymel_rezepte._basis-herstellung_und_weitere_zutaten_finni_fit.pdf



Oxymel. Hört sich für Finni Fit jung und hipp an. Ist er aber nicht. Oxymel – oder Sauerhonig – hat eine Jahrhunderte, wenn nicht sogar eine Jahrtausende alte Tradition und soll bereits in der Antike als Heiltrank eingesetzt worden sein. In China soll Oxymel außerdem als Ur-Heilmittel gelten – und in manchen Regionen Russlands das erste Getränk des Tages sein. Finni Fit findet es deshalb lohnenswert, mal einen genaueren Blick auf den Heiltrank zu werfen – auch mit dem Hinweis auf ein paar mögliche Oxymel Rezepte.

Zur Herstellung der Basis-Version, dem Oxymel Simplex, werden lediglich Apfelessig und Honig benötigt. Für die Anspruchsvollen unter euch, können dem Oxymel Simplex außerdem Kräuter, Früchte, Wildobst, Gemüse, Rizome und Gewürze beigemischt werden. Ach, übrigens: Was sich für Finni Fit so jung und hipp anhört, bedeutet nichts weiter als sauer (oxy) und Honig (mel).

[→ Weiterlesen...](#)

2022/06/24 13:27 · 0 Kommentare
[konserviert, medizin](#)

Erbswurst - Langzeitlebensmittel

- <https://finni-fit.xyz/langzeitlebensmittel-erbswurst/>
 - langzeitlebensmittel_erbswurst._variabel_und_vitaminreich_finni_fit.pdf



[→ Weiterlesen...](#)

2022/06/24 13:15 · 0 Kommentare

konserviert, prepping

Keto Pavlova



- <https://thebigmansworld.com/keto-pavlova/>
 - keto_pavlova_sugar_free_-_the_big_man_s_world_.pdf

→ Weiterlesen...

2022/06/08 11:07 · 0 Kommentare

keto, nachtisch

Cheeseburger Dip



Hi!

Ground beef fried with taco seasoning , peppers onions and garlic.

Add queso, cream cheese cook for a bit till it melts and put into baking dish with cheese. I don't have proper amounts since I always

Wing it 😊

17:54 ✓✓

2022/06/08 10:58 · 0 Kommentare
snack, dip, fastfood, lowcarb

Bester Nusszopf

- <https://www.rezeptwelt.de/backen-suess-rezepte/bester-nusszopf/y2wx1qyd-81fdb-650831-cfcd-2-bqa6rgvs>

- [bester_nusszopf_von_carinar._ein_thermomix_rezept_aus_der_kategorie_backen_suess_auf_www.rezeptwelt.de_der_thermomix_community_.pdf](#)



→ [Weiterlesen...](#)

2022/05/24 21:34 · 0 Kommentare
[helene beckesch](#), [gebaeck und kuchen](#), [internet](#)

Gemüsepfanne mit Geflügel

- <https://instakoch.de/lowcarb-gemuesepfanne-mit-gefluegel/>
 - [lowcarb_gemuesepfanne_mit_gefluegel_-_instakoch.de.pdf](#)



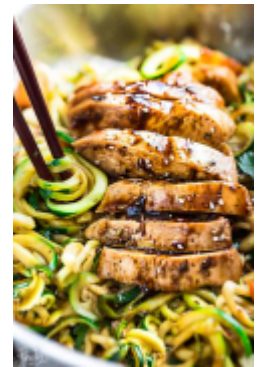
Marinierte Pute, Gemüse nach Wahl und ein paar leckere Gewürze, mehr braucht es nicht, um diese köstliche Low Carb Geflügelpfanne mit Gemüse blitzschnell auf den Tisch zu zaubern.

- Gericht: Hauptgericht
- Land & Region: International
- Keyword: geflügel, Gemüsepfanne, Low carb, Low-Carb Gemüsepfanne, Pfannengericht
- Portionen: 4
- Kalorien: 430 kcal
- Autor: Feelgoodfoodandmore

[→ Weiterlesen...](#)

2022/05/10 13:04 · 0 Kommentare
[lowcarb](#), [helene beckesch](#), [asiatisch](#)

Zucchini Nudeln mit Teriyaki Hühnchen



- <https://lifemadesweeter.com/zucchini-noodles-with-teriyaki-chicken/>
 - zucchini_noodles_with_teriyaki_chicken_keto_low_carb_whole30_paleo_-_easy_keto_dinner_whole30_.pdf

→ Weiterlesen...

2022/05/10 12:39 · 0 Kommentare

asiatisch, keto, lowcarb, helene beckesch, hauptgericht

Hühnchen Parmesan Auflauf

- <https://curbingcarbs.com/keto-chicken-parmesan-casserole/>
 - keto_chicken_parmesan_casserole_-_curbing_carbs.pdf

- yield: 8 SERVINGS prep
- time: 5 MINUTES cook
- time: 40 MINUTES
- total time: 45 MINUTES

This Keto Chicken Parmesan is so cheesy and delicious. An easy low carb dinner idea!



[→ Weiterlesen...](#)

2022/05/09 13:46 · 0 Kommentare
lowcarb, keto, todo

Mayonnaise Ersatz ohne Ei



Einfach und schnell zubereitet. Dies ist ein großartiger Ersatz für Mayonnaise. Die Sauce passt gut zu Gemüse, Salaten, Fisch!

→ [Weiterlesen...](#)

2022/04/20 05:51 · 0 Kommentare
sosse, vegetarisch, bbq und grillen

Sauerkraut-Hack-Auflauf

- <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/44288-rzpt-sauerkraut-hack-auflauf>



→ [Weiterlesen...](#)

2022/04/06 05:58 · 0 Kommentare
helene beckesch, internet

Zimtschnecken - Cinnamon Rolls



Cinnamon Rolls

Dough:

2 tbsp. Fermipan yeast	1 tsp. salt
4 cups flour 7 cup = 1028g.	2 1/2 cups milk
1/2 cup sugar 108g.	1/2 cup margarine 114g
	4 eggs

Warm up the milk and add margarine and eggs; beat well. Put the dry ingredients in a big bowl and mix both mixtures in it. Gradually add more flour to make a smooth, soft dough. Let this rise for 20 minutes. Divide dough into two parts for two batches. Roll out to preferred thickness (1/2 inch). Spread on the filling.

Filling:

3/4 cup flour	2 tbsp. cinnamon
1 cup sugar	1 tsp. cocoa
	3/4 cup cream

Roll up the dough. Cut into 1 1/2 inch slices and put in cookie sheets. Let rise for 1/2-3/4 hour. Bake at 350 for 15 - 18 minutes. While this is baking make the sauce and pour over the rolls when they are nearly done.

Sauce:

3 cups brown sugar	1 1/2 tsp. cinnamon
	3 cups cream

Boil till syrupy.

ANNIE DIECK

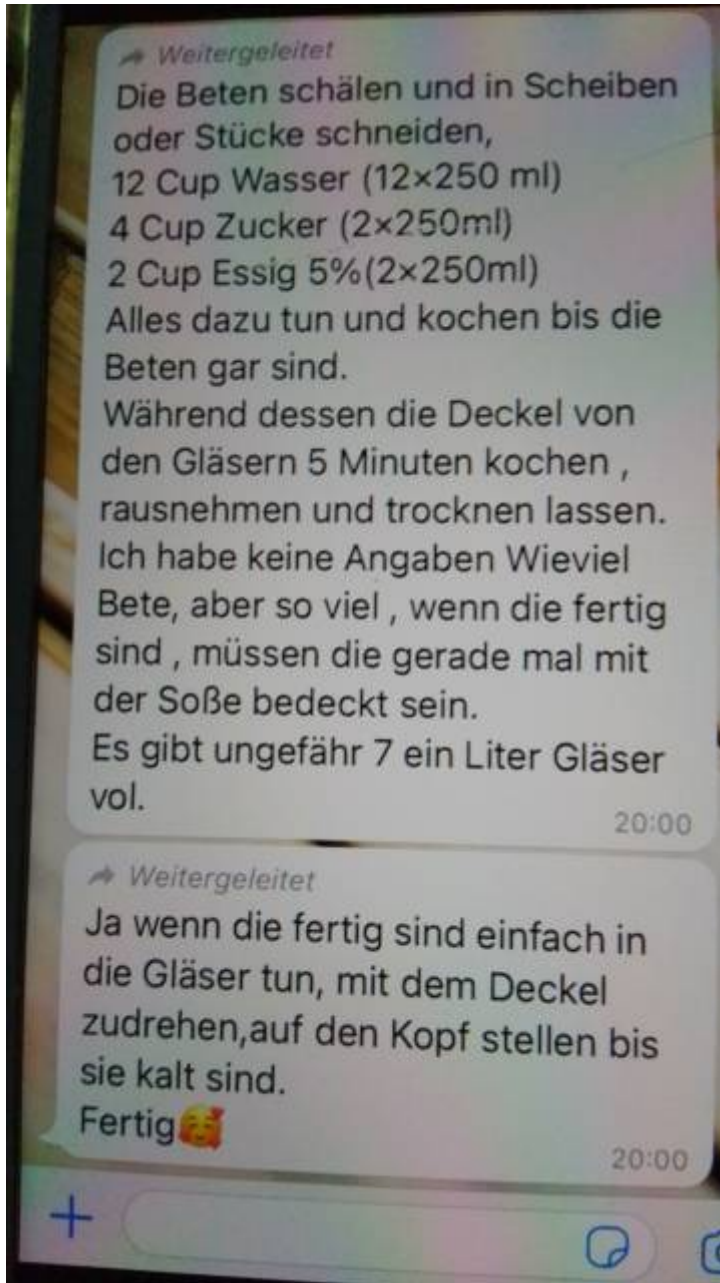
Auf ein großes Blech auf das ganze
Blech verteilen.

2022/04/01 15:38 · 0 Kommentare
helene beckesch, gebaek und kuchen

— Rote Beete einmachen



- Die Beten schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden,
- 12 Cup Wasser (12×250 ml)
- 4 Cup Zucker (2×250ml)
- 2 Cup Essig 5%(2×250ml)
- Alles dazu tun und kochen bis die Beten gar sind.
- Während dessen die Deckel von den Gläsern 5 Minuten kochen , rausnehmen und trocknen lassen.
- Ich habe keine Angaben Wieviel Bete, aber so viel , wenn die fertig sind , müssen die gerade mal mit der Soße bedeckt sein.
Es gibt ungefähr 7 ein Liter Gläser vol.
- Wenn die fertig sind einfach in die Gläser tun, mit dem Deckel zudrehen,auf den Kopf stellen bis sie kalt sind.

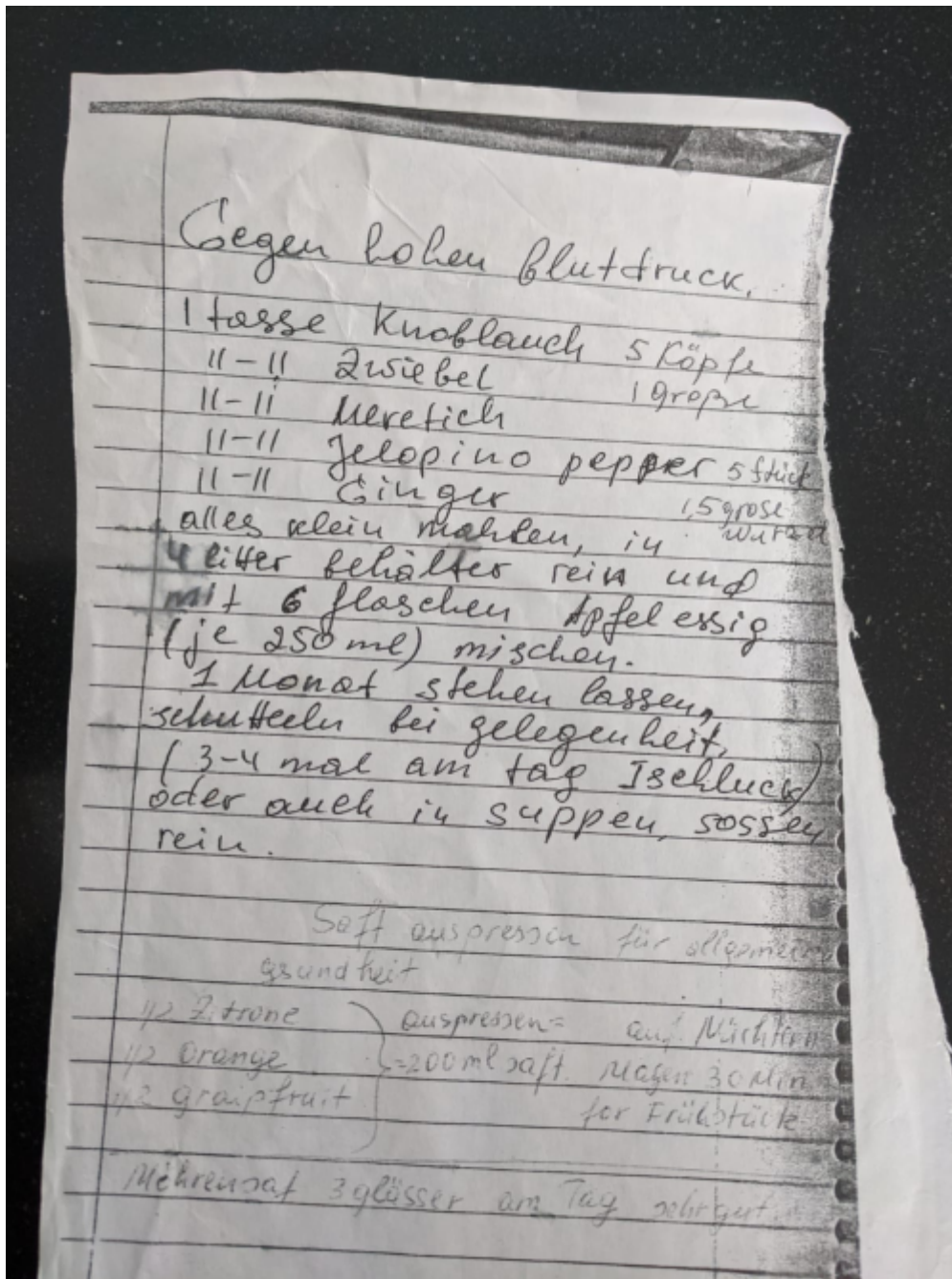


2022/03/18 12:27 · 0 Kommentare

mama wiebe, antipasti, vegan, eingemacht, konserviert, beilage

Mittel gegen hohen Blutdruck





2022/03/18 12:16 · 0 Kommentare
mama wiebe, medizin, konserviert

Buttered Chicken aus dem Ofen

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2766911428603391/Indisches-Butter-Chicken-aus-dem-Ofen.html?portionen=4>



[→ Weiterlesen...](#)

2022/03/04 10:39 · 0 Kommentare

[helene beckesch](#), [indisch](#), [hauptgericht](#)

Kaiserbraten - Rinderbraten mit Bohnenkraut

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

[→ Weiterlesen...](#)

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.)



→ Weiterlesen...

2021/12/29 20:36 · 0 Kommentare

franzoesisch, mama beckesch, lowcarb, hauptgericht, fleisch

Crème Brûlée - französisches Dessert mit Karamellkruste



→ Weiterlesen...

2021/12/29 19:57 · 0 Kommentare

nachtisch, franzoesisch

Bahia

<https://makemeacocktail.com/cocktail/6863/bahia/>



- 90ml Pineapple Juice
- 75ml White Rum
- 15ml Coconut Cream

Add all ingredients to a blender with ice and blend until smooth. Pour into a highball glass. Garnish with a pineapple wedge, a maraschino cherry and a mint sprig, and serve.

2021/11/08 23:45 · [0 Kommentare](#)
[alkoholisch](#), [cocktail](#)

Pina Colada

[→ Weiterlesen...](#)

2021/11/08 23:44 · [0 Kommentare](#)
[alkoholisch](#), [cocktail](#)

Swimming Pool



[→ Weiterlesen...](#)

2021/11/08 22:37 · 0 Kommentare
alkoholisch, cocktail

Sauer eingelegtes Gemüse-Allerlei (Muratura) aus Heidis Rezeptsammlung

- <https://www.heidis-rezeptsammlung.de/eingemachtes-a-z/gemuese-allerlei.html>



Zutaten:

- 2 kg Gogonele (Grüne Tomaten)
- 2 kg Haushaltsgurken (klein)
- 1,5 kg Möhren
- 1 kg Spitzpaprika fein dunkelgrün (im türk. Laden)
- 1 kg Spitzpaprika fein hellgrün (im türk. Laden)
- 500 g helle Paprika spitz/ zum Füllen m. gehobeltem Kraut
- 500 g rote Paprika spitz/ zum Füllen m. gehobeltem Kraut
- 1,5 kg gehobeltes Weißkraut
- 1 Blumenkohl
- 6 große Zwiebel

Gewürze:

- 1 Bund Dill (vom Markt)
- 1 Bund Bohnenkraut (vom Markt)
- 1 Meerrettich (Kren)
- 200 g Salz (reicht für ein Tontopf)
- 2 EL Senfkörner
- 10 Lorbeerblätter
- ca. 15 Liter Wasser

Zubereitung:

- Gogonele, Gurken, Paprika, Blumenkohl waschen.
- Helle und Rote Paprika kerngehäuse entfernen. Weißkraut mit etwas Salz wässern und Paprika füllen.
- Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

- Blumenkohl waschen und in Röschen teilen.
- Zwiebel schälen und vierteln.
- Meerrettich schälen und in Streifen schneiden.
- Dill und Bohnenkraut waschen.



- Ein Tontopf auswaschen und die Gewürze reingeben.
- Die gefüllten Paprika zurücklegen, kommen ganz oben drauf.
- Gemüse abwechselnd einschichten und die gewüllten Paprika obendrauf.
- Salz im kalten Wasser auflösen und reinschütten bis das Gemüse vollkommen mit dem Salzwassergemisch bedeckt ist.
- Beschweren mit dem Einsatz des Tontopfes und mit den Deckel abdecken.
- In die Rinne Wasser schütten. Ca. eine Woche an einen warmen Platz stellen, dann weitere 4-5 Wochen im Kühlen stehen lassen.
- Immer wieder die Rinne mit Wasser auffüllen (schließt den Deckel dadurch ab, aber der Gärvorgang wird nicht beeinträchtigt).

Gutes Gelingen!!!

2021/09/22 13:05 · [0 Kommentare](#)

[antipasti](#), [vegan](#), [siebenbuergisch](#), [eingemacht](#), [konserviert](#)

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](#)

Pulled Pork



[→ Weiterlesen...](#)

2021/08/16 05:47 · [0 Kommentare](#)
fleisch, bbq und grillen, usanisch, kanadadisch

Solero

Sehr leckeres Getränk, ob mit oder ohne Alkohol



[→ Weiterlesen...](#)

2021/08/16 05:18 · [0 Kommentare](#)
getraenk, alkoholisch

— Kaiserschmarrn



[→ Weiterlesen...](#)

2021/08/09 06:33 · [0 Kommentare](#)
nachtisch, oesterreichisch

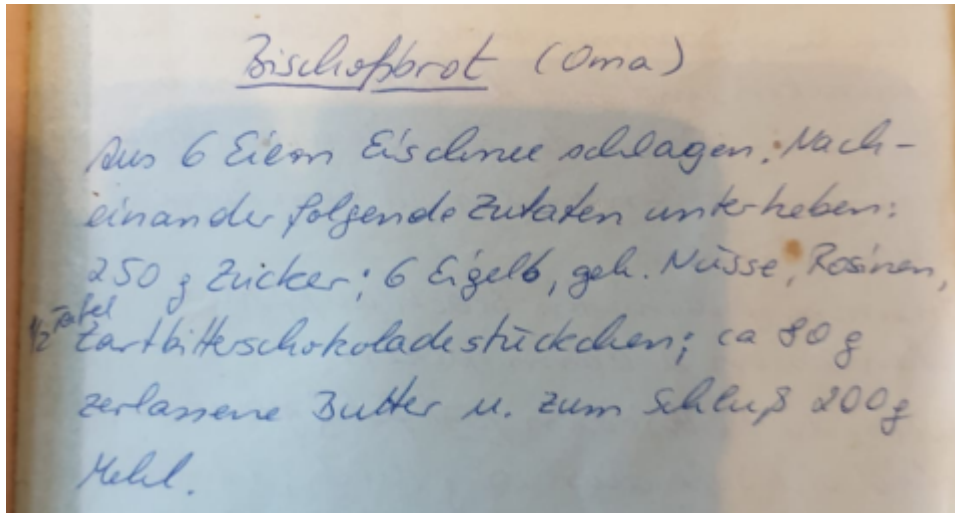
Bischoffsbrot (Fieles Oma)



- Sechs Eier
- 250 Gr. Zucker
- ?? Gr. gehackte Nüsse
- Rosinen
- 1/2 Tafel Zartbitter Schokolade
- ~ 80 Gr. Butter
- 200 Gr. Mehl



1. Aus dem Eiweiss der Eiern Schnee schlagen
2. Nacheinander folgende Zutaten unterheben
 1. Zucker
 2. die Eigelb
 3. gehackte Nüsse
 4. Rosinen
 5. Schokolade
 6. Butter (vorher zerlassen / erwärmen / schmelzen)
 7. Mehl



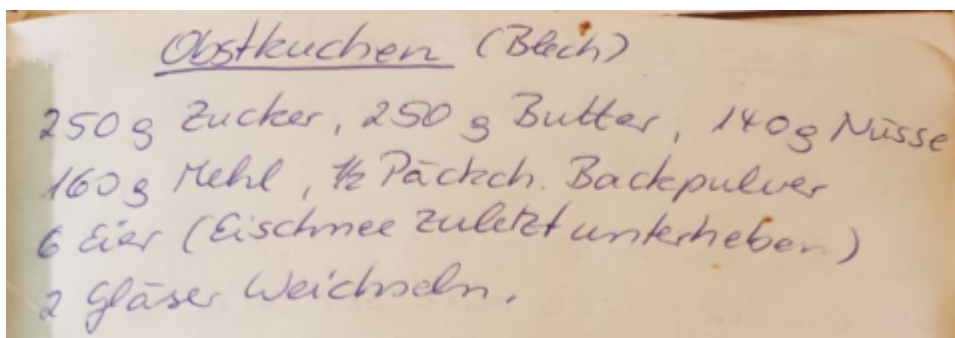
2021/07/05 11:21 · 0 Kommentare

oma fieles, siebenbuergisch, gebaeck und kuchen

— 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

Erdnuss-Karamell-Torte

TODO

- <https://backen.de/rezept/erdnuss-karamell-torte>



- **45 Min.** Zubereitung
- **25 Min.** Backen
- **3 Std. 40 Min.** Kühlen & Ruhen
- **28cm Durchmesser** Springform

- 5 x Eier (Größe M)
- 595gr Zucker
- 2 1/2 Pck. Vanillezucker
- 195gr Weizenmehl
- 2 1/2 gestr EL Back-Kakao
- 2 1/2 gestr TL Backpulver
- 905gr Schlagsahne
- 520gr Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 650gr Mascarpone
- 390gr crunchige Erdnussbutter
- 3 Btl Gelatine Fix (zb Gelatine Fix, 15gr von Dr Oetker)
- 325gr dunkle Kuchenglasur
- 130gr Erdnuss-Krokant

Diese Torte kannst du gut verpackt für 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Für dieses Rezept benötigst du Platz im Kühlschrank, da das Gebäck für eine gewisse Zeit kalt gestellt werden muss.

Wenn du unseren Backform-Umrechner nutzt, prüfe regelmäßig den Backfortschritt deines Gebäcks. Falls es zu dunkel wird, decke es im Ofen mit einem Bogen Backpapier ab.

[→ Weiterlesen...](#)

2021/06/23 06:02 · [0 Kommentare](#)
[todo](#), [gebaeck](#) und [kuchen](#)

Olive Garden Breadsticks + Dip



[→ Weiterlesen...](#)

2021/06/22 19:14 · 0 Kommentare

brot und broetchen, beilage, sosse, vegetarisch

Honigmelonen-Mango-Tomatensalat

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2138391343664918/Honigmelonen-Mango-Tomatensalat-mit-Feta-Kaese-und-Honigdressing.html>



[→ Weiterlesen...](#)

2021/06/22 08:58 · 0 Kommentare

salat, vegetarisch, beilage

Vinete



Um diesen sehr leckeren Brei herzustellen, benötigt man

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

→ Weiterlesen...

2021/06/07 13:49 · 0 Kommentare

antipasti, rumaenisch, siebenbuergisch, beilage, vegan, mama beckesch, oma fieles, grillen

Champions Antipasti

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/556631153485020/Antipasti-marinierte-Champignons.html>



- 400 g Champignons, kleine frische
- 2 Knoblauchzehe(n)
- Olivenöl
- Rosmarin
- Balsamico
- Salz
- evtl. Blattpetersilie, gehackte

Die Champignons putzen, den Knoblauch fein würfeln oder in sehr dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Rosmarin kurz anbraten, dann die Champignons dazu tun und mit braten. Mit Balsamico und Salz abschmecken und auskühlen lassen. Mindestens einen halben Tag, besser noch einen ganzen, durchziehen lassen. Mit gehackter glatter Petersilie garnieren.

Passt gut auf jedes Büffet als Vorspeise. Auch sehr lecker mit Baguette als kleines Gericht.

2021/05/19 14:35 · [0 Kommentare](#)
[beilage](#), [antipasti](#), [vegan](#)

Keto Tomato Ketchup

- [kete_tomato_ketchup.pdf](#)



- 6 oz Tomato paste (180gr)
- 1 cup Water
- 1/4 cup Besti Powdered Erythritol (or powdered monk fruit)
- 3 tbsp White vinegar (or apple cider vinegar for paleo) (Esslöffel)
- 1 tsp Sea salt (Teelöffel)
- 3/4 tsp Onion powder
- 1/2 tsp Garlic powder
- 1/4 tsp Paprika
- 1/8 tsp Ground cloves
- 1/8 tsp Mustard powder

1. Whisk all ingredients in a small saucepan, until smooth.
2. Simmer for about 30 minutes over low heat, with a cover, until the ketchup thickens (reduces) to your desired thickness. (Time will vary widely depending on the size of your pan.) Stir occasionally while simmering. Taste, and adjust salt and sweetener if needed.
3. For the best consistency, puree the ketchup in a high-power blender for at least 30 seconds, until smooth. (This step is optional, but recommended for texture.)

2021/05/14 13:30 · 0 Kommentare
[sosse](#), [lowcarb](#), [keto](#)

Deftige Gulaschsuppe

- <http://chefkoch.de/rezepte/drucken/2183131350572745/Deftige-Gulaschsuppe.html>
 - [chefkoch.de-deftige_gulaschsuppe.pdf](#)



Zutaten für sechs Personen

- 500 g Rindergulasch
- 1 große Zwiebel(n), fein gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, fein gewürfelt
- 2 EL Butterschmalz
- 3 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 3 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 800 ml Rinderbrühe
- 2 EL Zucker
- nach Bedarf Salz und Pfeffer
- 4 Zweige Majoran, die Blätter davon, grob gehackt
- 1/2 Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 3 große Kartoffel(n), in Würfel geschnitten
- 1 große Karotte(n), in Scheiben geschnitten
- 2 Paprikaschoten, klein gewürfelt

Rindfleischwürfel im Butterschmalz 5 Minuten anbraten, dabei umrühren, dann die Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben, weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Rinderbouillon und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und Majoran würzen. Dann bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Die Kartoffel-, Paprika und Karottenstücke zugeben und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dann Petersilie unterrühren und heiß servieren

Dazu schmeckt Baguette.

2021/05/14 11:02 · [0 Kommentare](#)
[eintopf](#), [suppe](#), [ungarisch](#)

Kouign-Amann - Queen Amann - Königin Amann - Bretonischer Butterkuchen



- Kommt aus dem bretonischen. Kouign → Kuchen, Amann → Butter
- Entstand aus Mangel an Mehl bei gleichzeitigem Überfluß an Butter und Zucker. Man packte soviel Zucker und Butter in den Teig, wie das Mehl überhaupt an sich binden konnte

[→ Weiterlesen...](#)

2021/05/14 08:57 · [1 Kommentar](#)
franzoesisch, gebaeck und kuchen

Visinata



[→ Weiterlesen...](#)

2021/05/12 23:32 · [0 Kommentare](#)
getraenk, alkoholisch, rumaenisch

– Topfenknödel



Für ca 6 Personen

Teig

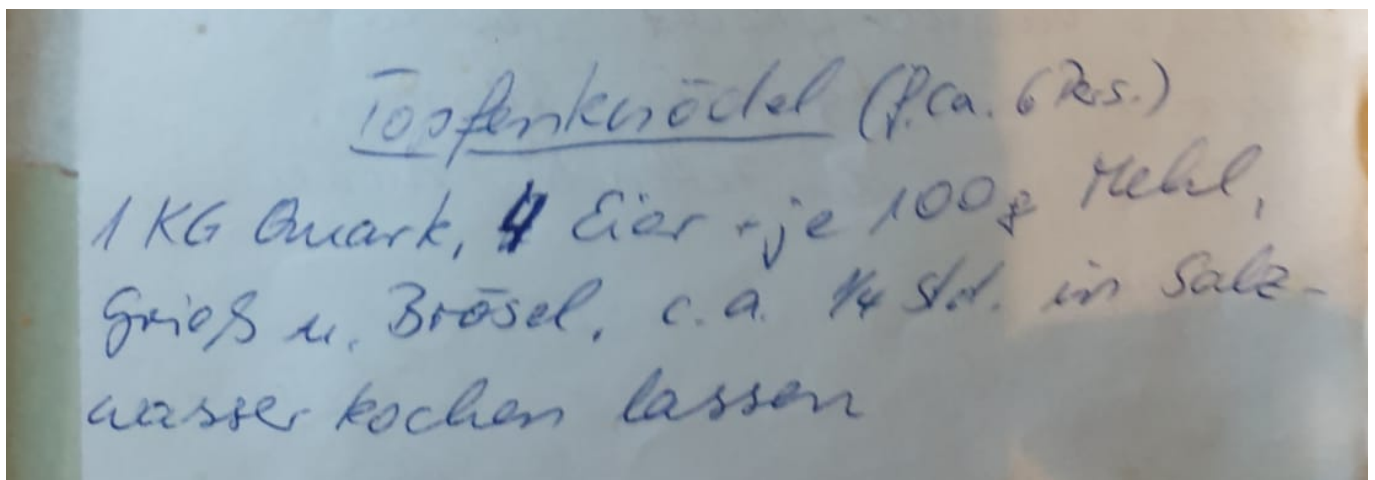
- 1 Kg Quark
- 4 Eier
- 100 gr Mehl
- 100 gr Grieß

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.



[→ Weiterlesen...](#)

2021/05/12 22:51 · 0 Kommentare

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

Ferdinändchen

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/3287141488140815/Ferdinanden.html>



Teig

- 300 g Vollkornweizenmehl
- 42 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 100 ml Milch
- 2 Ei(er)
- 1 Prise(n) Salz

Füllung

- 100 g Butter
- 100 g Zucker

Guss

- 100 ml Milch
- etwas Vanilleschote(n)
- 3 EL Zucker

Dies ist ein einfaches, traditionelles Hefeschneckenrezept aus Siebenbürgen - bei uns so eine Art Familiengebäck - frei nach dem handschriftlichem Originalrezept meiner Oma.

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine kleine Mulde machen, die Hefe zusammen mit Zucker in der Milch auflösen, in einem Glas etwas stehen lassen, die Hefe-Milch-Lösung in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Hefe so an einem warmen Ort gehen lassen bis sich Blasen bilden (ca. 15 Minuten). Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig dann dünn auswalken (ca. auf die Größe eines Backbleches), als Fülle den Zucker und die Butter schaumig rühren und den ausgewalkten Teig mit der Fülle gleichmäßig bestreichen. Den Teig über die längere Seite einrollen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einer runden, leicht gebutterten Backform (keine Springform) oder in einem Kochtopf die Ferdinanden mit ein wenig Abstand zueinander zusammenstellen und ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sie doppelt so groß geworden sind.

Den Topf bei 180 - 200 Grad in den vorgeheizten Backofen auf die 2. Schiene von unten geben. In der Zwischenzeit Milch, Vanille und Zucker heiß machen und rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Nach 25 Minuten die Ferdinanden mit dieser heißen Vanillemilch übergießen und nochmals für 5 - 7 Minuten backen, bis sie goldbraun aussehen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Von diesem Grundrezept ausgehend kann nach Belieben variiert werden. Die Fülle kann z. B. mit Mandelsplintern, Kokosflocken oder Nüssen angereichert werden. Für eine leckere **vegane Variante** nimmt man z. B. pflanzliche Margarine, Mandelmilch und zwei Löffel Apfelmus (statt der Eier).

2021/05/12 22:39 · [0 Kommentare](#)

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

Bertramsuppe

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2826891434717067/Estragon-Suppe-mit-Kassler-und-Gemuese.html>



- 400 g Kasseler am Stück ohne Knochen
- 3 große Möhre(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 3 Liter Wasser
- 2 EL Estragon
- 6 Kartoffel(n)
- 2 Würfel Rinderbrühe
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Essig
- 3 EL Öl
- 3 EL Mehl
- 100 ml Sahne
- 1 Eigelb
- 1 EL Schmand

Die Möhren und Kartoffeln schälen und würfeln. Den Kassler schneiden und würfeln.

Wasser zum Kochen bringen. Zwiebel, Knoblauch und Rindersuppe hinzufügen. 20 Minuten kochen lassen. Dann die Zwiebel und den Knoblauch herausnehmen und das Fleisch hineingeben. Das Kassler 10 Minuten vorkochen. Danach die Möhren und die zusammengebundene Petersilie hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Nun die Kartoffeln und den Estragon in die Suppe geben. Weitere 10 Minuten kochen lassen. Danach die Petersilie wieder herausnehmen. Wenn das Gemüse gar ist, den Topf von der Herdplatte nehmen.

Öl in einem Topf erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, Mehl hinzufügen und 2 Minuten lang anbraten, dann den Topf beiseitestellen und abkühlen lassen. Nun die Masse mit einer Tasse Wasser auflösen. Solange rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Sahne, Eigelb und Schmand hinzufügen und alles gut verrühren.

Nun die Mehlschwitze mit 2 Suppenlöffeln der Suppe auflösen. Anschließend die aufgelöste Mehlschwitze wieder zurück in die Suppe gießen. Dann die Suppe mit 3 - 4 EL Essig würzen (je nach Geschmack). Salz nur bei Bedarf verwenden.

Zum Schluss nochmal alles zusammen 2 Minuten köcheln lassen.

2021/05/12 22:32 · [0 Kommentare](#)
[suppe, siebenbuergisch](#)

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

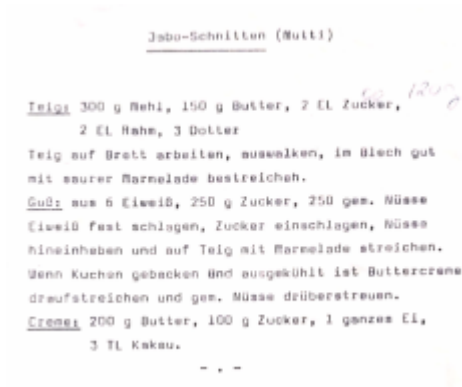
Eiweiß fest schlagen, Zucker einschlagen, Haselnüsse hineinheben und auf Teig mit Marmelade streichen.

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 Kakaureme 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](#)

Sarah Bernhard



[→ Weiterlesen...](#)

2021/05/12 11:02 · [0 Kommentare](#)

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

Rindsgarnitur mit Zwiebelsoße



Rindsgarnitur

- Rindfleisch
- Suppengemüse
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Pfefferkörner (kräftig)

Alles in einem Topf kochen, bis das Rindfleisch zart ist. Anm. Rindfleisch braucht echt lange bis es zart ist, also Stunden...

Zwiebelsoße

- 3 x große Zwiebeln
- etwas Zucker
- Mehlschwitze
- Obstessig

Zwiebeln anbraten (nicht zu braun!) und mit kräftig Zucker mischen.

Die gebratenen Zwiebeln mit Fleischbrühe (ca 1 Liter) (zb die von der Rindsgarnitur...) auffüllen

2021/05/12 08:59 · [0 Kommentare](#)
[hauptgericht](#), [fleisch](#), [sosse](#)

Kartoffelkana

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 Salzm 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](#)

Chai

- Hier sind auch noch mehr Rezepte aus dem Internet drin
 - web.archive.org-chai.pdf



Ich verwende folgende Zutaten:

- Schwarzer Tee (nicht aromatisiert)
- Rotbuschtee
- Linde s Kornkaffe (Eigentlich soll man Zichoree nehmen, der Kornkaffe enthält das aber z.T.)

- Anis (gemahlen)
- Kardamom (gemahlen)
- Ingwer (frisch/gefroren)
- Schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- Schlagsahne, ggf. Milch (ist nicht so fettig)
- Honig / Zucker zum Süßen

→ [Weiterlesen...](#)

2021/05/12 08:15 · [0 Kommentare](#)

[getraenk](#), [tee](#)

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

Leipziger Allerlei



- Möhren
- Tiefkühlerbsen
- Spargel
- Butter
- Mehl
- Zwiebel
- Schmand
- Petersilie

In der Butter die Zwiebel glasig garen, und dann das Mehl drauf → Mehlschwitze. Nun die in Scheibchen geschnittenen Möhren dazu geben und erstmal ein bisschen garen lassen (die brauchen am längsten). Wenn es sich um frischen Spargel handelt, diesen in Stückchen geschnitten dazugeben, der braucht auch lang. Ansonsten nach 10-15 Minuten die Erbsen hinzugeben, und im Falle von Spargel aus dem Glas diesen 5 Minuten nach den Erbsen zerschnibbelt reinwerfen. Zum Schluß noch Schmand und Petersilie dazu und noch ein bisschen köcheln lassen.

Fertig!

2021/05/11 12:35 · 0 Kommentare

beilage, vegetarisch

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](#)

BBQ Marinade

Diese Soße kommt aus einem Rezept, um sechs Soja-„Steaks“ zu marinieren



- 250 ml Ketchup
- 250 ml BBQ Sauce
- 2 EL Ahornsirup (Agavendicksaft oder R benkraut geht auch)
- 2 EL Senf
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Paprika
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 TL Steakgew rz
- 1 TL Apfelessig
- 1.5 EL Liquid Smoke

Machst du mischt du, dann bist du...

..fertig!

2021/05/11 11:18 · 0 Kommentare
[grillen](#), [marinade](#), [bbq](#)

Broetchen wie vom B cker

<https://www.chefkoch.de/rezepte/523671148717273/Broetchen-wie-vom-Baecker.html>



- 500 g Mehl
- 350 ml Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 ½ TL Salz

Alles in den Brotbackautomaten geben oder auf normalem Wege einen Hefeteig erstellen - ca. 90 Minuten ruhen lassen. Anschließend Brötchen formen und danach einfach im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen. Nach Geschmack vor dem Backen mit Sesam oder Mohn bestreuen. Für ca. 9 - 12 Brötchen, je nach gewünschter Größe.

Fertig!

2021/05/10 15:13 · 0 Kommentare
[brot und broetchen, backen](#)

From:

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

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte?rev=1620740195>

Last update: **2021/05/11 13:36**

