

Siebenbürgisch

Bertramsuppe

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



- 400 g Kassler 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](#)

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 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](#)

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](#)

Vinete

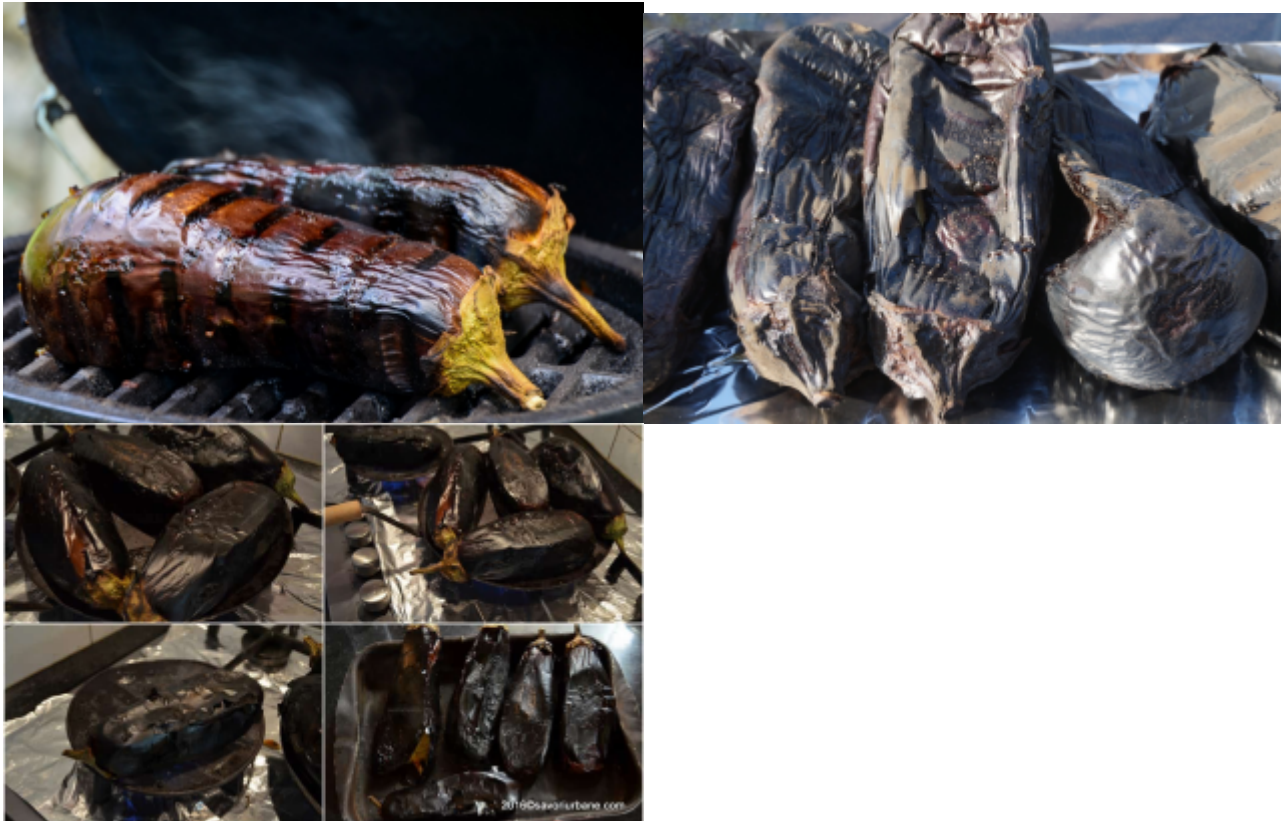


Um diesen sehr leckeren Brei herzustellen, benötigt man

- 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 wechsele 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

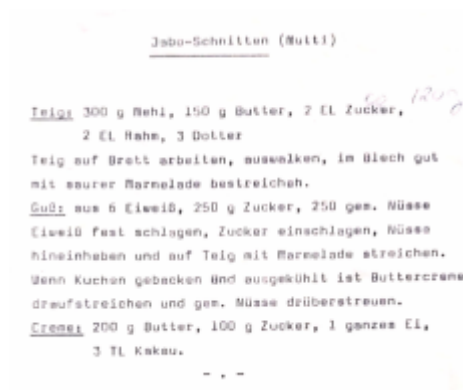
- 6 Eiweiß
- 250gr Zucker
- 250gr gemahlene Haselnüsse

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.

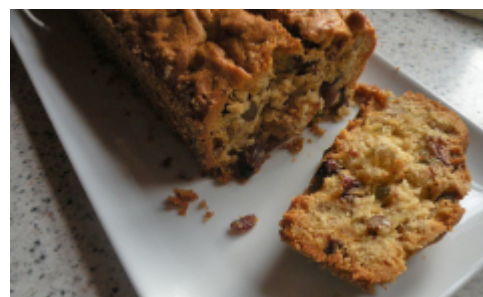
2021/05/12 11:34 · [0 Kommentare](#)

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

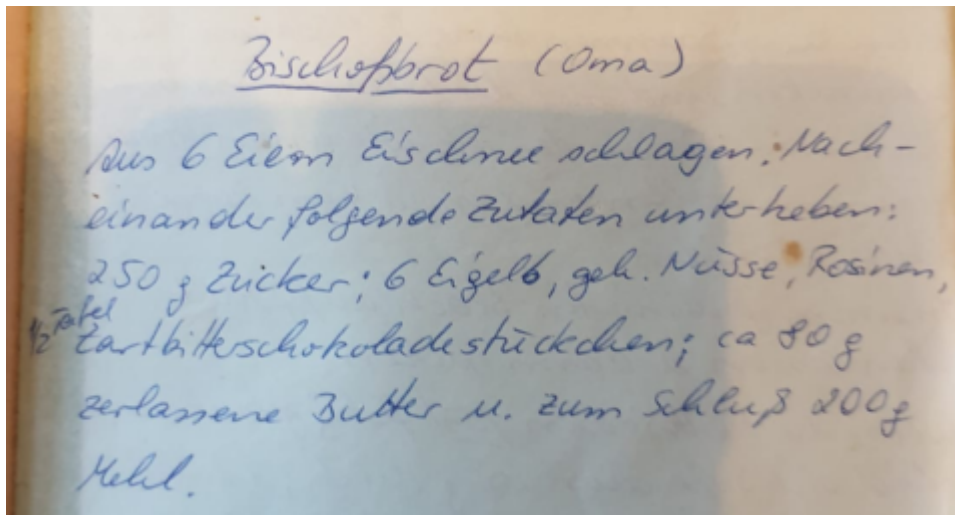
Bischoffsbrot (Fieles Oma)



- 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

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

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 Mandelsplittern, 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](#)

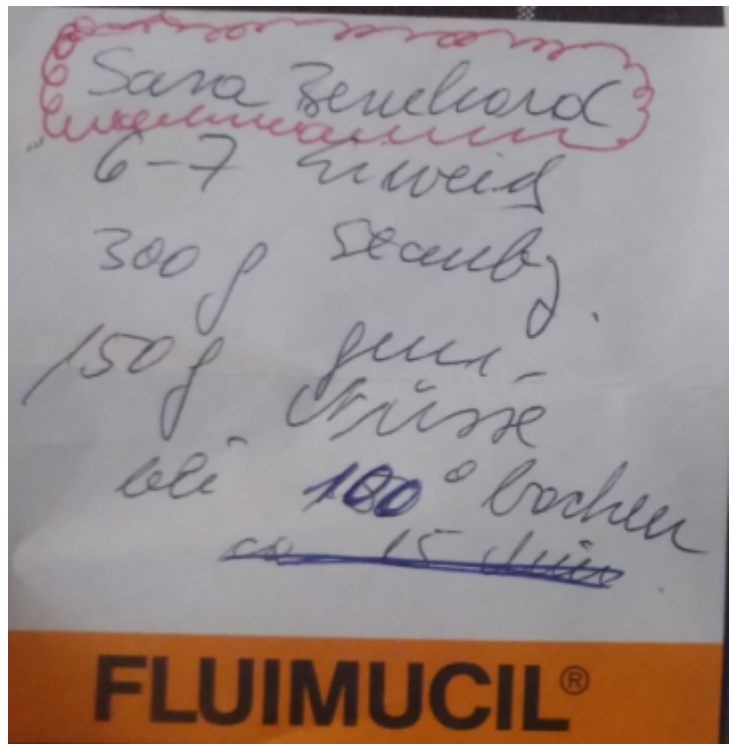
[siebenbuergisch](#), [oma beckesch](#), [vegetarisch](#), [gebaeck](#) und [kuchen](#)

Sarah Bernhard



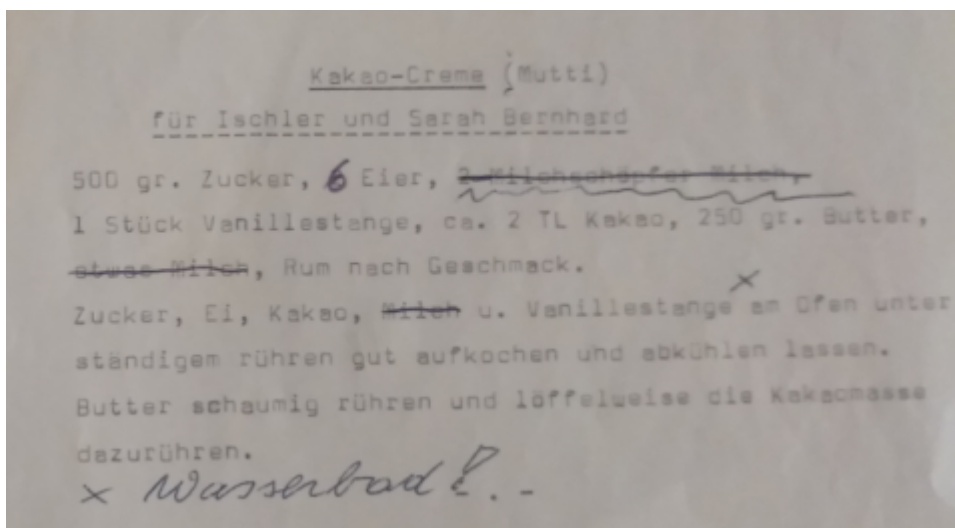
Plätzchen/Keks

- 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 bekesch](#), [siebenbuergisch](#), [oma fieles](#)

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

Krautköpfe einlegen



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

Zutaten:

- Krautköpfe - 40 g Salz pro Liter Wasser - Dillstangen - Meerrettich - Maiskolben (trocken) - 1 Quitte - Bohnenkraut - Fass - Schlauch (zum Belüften)

2022/11/11 10:20 · 0 Kommentare

siebenbuergisch, konserviert, vegetarisch, vegan

Französische Kartoffeln



- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/04/franzosische-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](#)

— 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

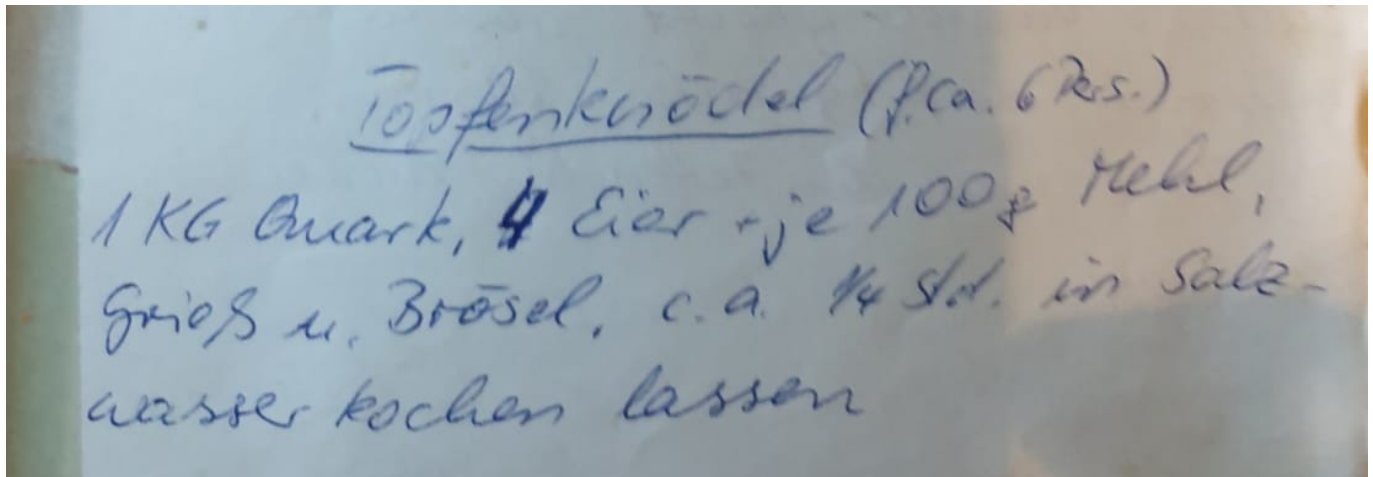
- 100 gr Mehl
- 100 gr Grieß

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-Topfenknödel.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 Weisteinkraut 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



Kräuterbündel entfernen...

Aus dem gekochten Rindfleisch das



verteilen. Mit Bohnenkraut bestreuen.

...das Fleisch ohne Soße über das Kraut



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.

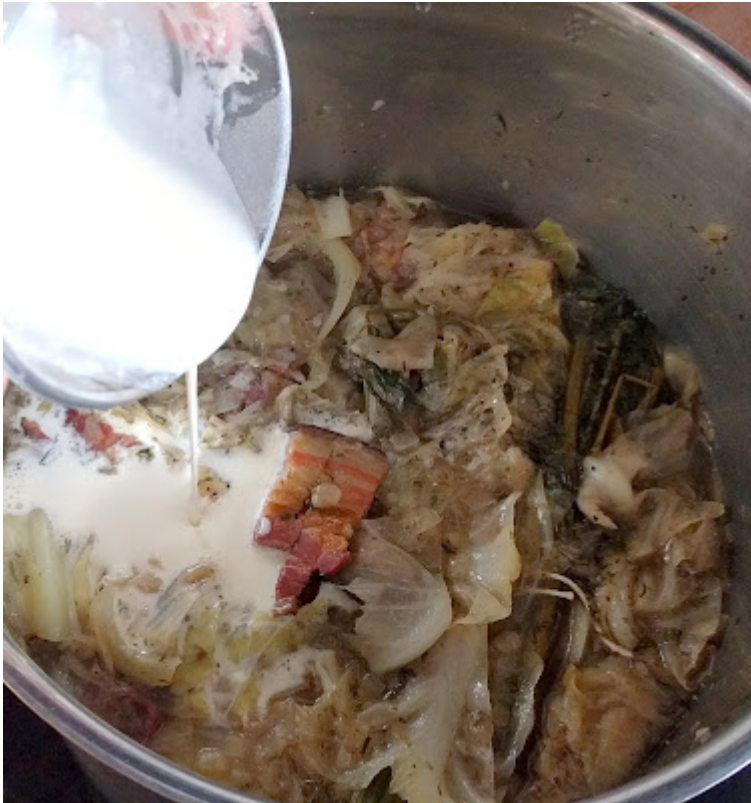
Den Essig dazu geben und weitere 5 Min



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/siebenbuergisch>

Last update: **2021/05/12 12:15**

