

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Tolle Gerichte mit Hackfleisch“



Veranstalter Kfd - Spay

19.11.2009

Mitternachtssuppe

250g gem. Hackfleisch

kräftig, in Butterschmalz
anbraten

125g Kabanossi

in Scheiben schneiden,

2 Zwiebeln

schälen, klein würfeln,

2 Knoblauchzehen

Schälen, klein würfeln

Zu dem Hackfleisch geben

3 EL Tomatenmark einrühren

mit

¼ l Rotwein ablöschen.

450g Kidneybohnen auf ein Sieb abgießen und zu dem Hackfleisch
geben.

Alles mit ½ l Fleischbrühe aufgießen mit
Salz, Cayennepfeffer, Chilipulver und 1 Prise Zucker würzen.

Die Suppe ½ Std. leise köcheln lassen.

250 g grüne Paprika waschen, trocken reiben Kerngehäuse entfernen
und in Streifen geschnitten in die Suppe geben.

Alles nochmal 10 min. köcheln lassen.

Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Überbackene Speckbrötchen

6 Roggenbrötchen halbieren, leicht aushöhlen
und auf ein Backblech setzen

1 – 2 rote Zwiebeln schälen, fein hacken und mit
2 EL Olivenöl in der Pfanne glasig dünsten.

75 g gewürfeltes Dörrfleisch dazugeben.

100 g Champignons in feine Scheiben geschnitten, mit
1/2 Saft einer Zitrone beträufeln und auch unter das
Hackfleisch geben.

Alles gut durchbraten und
2 EL Tomatenmark unterrühren, mit
Salz, Pfeffer a. d. M, Cayennepfeffer, Thymian und Majoran
würzen.
Von der Herdplatte nehmen und erkalten lassen.

2 Eier verschlagen und
60 g geriebenen Emmentaler unter die Masse rühren.

Auf die Brötchen verteilen

60 g geriebener Emmentaler auf der Masse verteilen.

Im Backofen bei 180 – 200° ca. 10 – 15 Minuten überbacken.
Heraus nehmen und mit frischen Schnittlauchröllchen bestreut
servieren.

Menüauswahl

Mitternachtssuppe

Überbackene Speckbrötchen

Gratinierte Fleischbällchen

Hackfleischnester

Auberginenröllchen

Reis als Beilage

Bohnen- Tomaten - Gratin

Kartoffelauflauf

Chili Con Carne

Zwiebel – Lauch Torte

Crêpes mit Himbeercreme

Gratinierte Fleischbällchen

400 g gemischtes Hackfleisch

1 - 2 Zwiebeln schälen, fein hacken
½ Bund Blatt Petersilie waschen, trocknen und hacken.
1 - 2 Eier, Salz, Pfeffer a. d. M., Cayennepfeffer und Paprika

Alle Zutaten gut vermischen und Bällchen von ca. 4 - 5 cm Ø formen.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, Bällchen darin rundum gut braun anbraten.

Eine längliche Auflaufform mit Margarine ausfetten und die Bällchen hineinlegen.

2 Zwiebeln und
1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in
1 EL Margarine in einem Topf anschwitzen, mit Tomatensauce
angießen und gut würzen, Basilikum und Oregano dazugeben
und pikant abschmecken.

Tomatensauce über die Fleischbällchen gießen.
Auf jedes Bällchen eine Scheibe Mozzarella legen, würzen
und bei 200° ca. 20 Minuten goldbraun gratinieren.

Auberginenröllchen

2 längliche Auberginen (ca. 500 g) waschen,
längs in ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Alle Scheiben
salzen, wieder als Frucht zusammensetzen und festdrücken und
eine ½ Std. ziehen lassen.

Anschließend mit kaltem Wasser abspülen und mit
Küchenpapier trocknen.

Auf ein gebuttertes Backblech legen und ebenfalls mit Butter
bestreichen. Bei 180° im Backofen 12 Min. backen bis sie
weich sind.

2 Zwiebeln schälen fein würfeln, mit
200 g Rinderhackfleisch vermischen und in der
Pfanne mit Margarine krümelig braten.

200 g Champignons putzen fein hacken, kurz mit
braten

3 EL Tomatenmark unterrühren, sowie
125 ml Sahne zugießen.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M., würzen und gut abschmecken.
Die Sauce bei milder Hitze einkochen lassen.

Die Auberginenscheiben mit der Füllung bestreichen, aufrollen
und mit Zahnstocher feststecken. In eine flache gefettete
Auflaufform setzen und mit
200 g geriebenen Gouda Pikantje bestreuen und im Backofen
bei 200° ca. 10 Minuten überbacken.

Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Bohnen – Tomaten - Gratin

500 g Brechbohnen, putzen, waschen und in Stücke brechen.

In Salzwasser mit Bohnenkraut 12 Minuten garen, auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

500 g Tomaten kreuzweise einschneiden überbrühen, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch achteln.

1 Zwiebel und
1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln

Beides in der Margarine glasig werden lassen,

400 g Rinderhackfleisch zugeben und unter Rühren braten, bis es krümelig ist.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M., Piment und Oregano würzen.

Hackfleisch in eine runde Form füllen und die Bohnen darüber verteilen.

Mit Tomatenachteln belegen und mit Oregano bestreuen.

200 g geriebener Gouda Pikantje mit
2 EL Semmelbrösel vermischen und über die Tomaten streuen.

Bei 200° im Backofen 30 Minuten überbacken.

Hackfleischnester

1 altes Brötchen in Wasser aufweichen und gut ausdrücken.

2 Zwiebeln schälen und fein würfeln.

½ TL Basilikum

¼ TL Majoran

Paprika, Salz und Pfeffer a. d.M.

500 g gem. Hackfleisch

1 Ei

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und kräftig abschmecken.

100 g geriebenen Gouda mittelalt unter den Fleischteig kneten.

8 Plätzchen mit Rand formen und auf ein gebuttertes Backblech setzen.

2 Tomaten halbieren, entkernen, kleinwürfeln und in die Fleischnester füllen.

Bei 200° ca. 10 Minuten garen,

100 g geriebenen Gouda darauf streuen

2 Tomaten in Scheiben schneiden, obenauf legen mit Salz und Pfeffer a. d. M. würzen und weitere 10 Minuten überbacken.

Kartoffelauflauf

Bei diesem Gericht verwenden wir eine Sauce Bolognese vom Vortag.

1 Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, gut salzen und eine ½ Std. ziehen lassen.

Mit kaltem Wasser abspülen und trocken reiben.

Eine runde Auflaufform ausfetten.

4 - 6 Kartoffeln schälen und in ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Form mit Kartoffelscheiben auslegen, würzen, darauf die Hälfte der Sauce Bolognese

75 g Schmand darauf verteilen, sowie
75 g geriebener Käse

Nun legen wir die Hälfte der Auberginenscheiben darauf, ebenfalls würzen, danach die Sauce und die Kartoffelscheiben.

Zum Schluss wieder Schmand und Käse.
Etwas Olivenöl darüberträufeln.

Mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 180° ca. 50 Minuten backen.

Alufolie entfernen und weitere 10 – 15 Minuten im Ofen lassen bis alles goldgelb ist.

Zwiebel – Lauch Torte

800 g Kalbsbrät oder Schweinebrät (beim Metzger bestellen) gut gewürzt in eine Schüssel geben,

2 Eier und

½ Becher Sahne unter das Brät mischen, mit

3 – 4 EL Semmelbrösel binden.

2 Knoblauchzehen schälen, mit

1 TL Salz zerreiben und unter das Brät mischen. Mit

1 EL Kräuter der Provence, 1 EL geriebene Zitronenschale

1 TL gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer a. d. M. gut würzen und abschmecken.

1 Quichform mit Margarine ausfetten. Die Kalbsbrätmasse darin verteilen und glattstreichen.

500 g Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden,

1 Stange Lauch putzen und in Scheiben schneiden,

Beides in der Pfanne mit Margarine glasig schwitzen, mit

1 EL Majoran bestreuen und mit

1 Schuß Weißwein ablöschen und 5 Min. dünsten.

Pfanne vom Herd nehmen und

1 Bund Schnittlauch fein geschnitten unterrühren.

1 Becher saure Sahne mit

3 Eier vermischen und

125 g geriebener Käse einrühren, alles unter die

Zwiebelmasse vorsichtig unterheben, mit Salz, Pfeffer und

Cayennepfeffer kräftig würzen und anschließend auf das Brät verteilen. Im Backofen bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Aus der Form nehmen, mit Blatt Petersilie garnieren.

Crêpes mit Himbeercreme

60 g Mehl mit
1 Päckchen Vanillezucker und
1 Ei
1 Prise Salz

Zu einem glatten Teig verrühren und 20 Min. ruhen lassen.

300 g Himbeeren, auf ein Sieb geben, auftauen lassen und durch streichen.

2 EL Puderzucker und
Saft einer ½ Zitrone
2 EL Pinienkerne
150 g Frischkäse
unter die Himbeeren verrühren.

1 Zwieback zerbröseln und mit
2 EL braunen Zucker dazugeben.

4 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig portionsweise Crêpes ausbacken.

Die Crêpes dann mit der Creme bestreichen und aufeinander stapeln.

Tortenstücke daraus schneiden und servieren.

Chili Con Carne

500 g Kidneybohnen auf ein Sieb schütten und abbrausen.

500 g gem. Hackfleisch in Olivenöl krümelig anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

300 g Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden.
4 Knoblauchzehen pellen und fein hacken.
4 grüne Chilischoten entkernen und würfeln.
3 grüne Paprika entkernen und in Stücke schneiden.

Gemüse im Bratfett andünsten,
50 g Tomatenmark einrühren
1 große Dose gesch. Tomaten dazugeben, mit
½ l Brühe aufgießen und in einen Topf umfüllen.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M., Chilipulver kräftig würzen.

Mit geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Jetzt die Bohnen dazugeben, sowie
1 Dose Mais
nochmals kurz aufkochen und abschmecken, ggf. mit Salz,
Pfeffer und Chilipulver nachwürzen.

In tiefe Teller anrichten und mit Schmand servieren.