

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Delikates aus dem Backofen



Veranstalter Kfd - Spay

21.11.2013

Krautkuchen

500 g Sauerkraut (z.B. Neusser Stolz)
aus dem Beutel auf ein Sieb geben, abspülen und abtropfen
lassen.

200 g gewürfeltes Dörrfleisch in einer Pfanne mit etwas
Butterschmalz auslassen, Sauerkraut etwas zerpfücken und
dazugeben.
Einige Minuten schmoren lassen.

1/4 l Sahne unterrühren mit Pfeffer würzen..

Blätterteig in einer gefetteten Quichform auslegen, Randetwas
hochziehen.

Sauerkraut auf dem Teig verteilen.

300 - 400 g geräucherte Mettwurst in 1cm dicke Scheiben
schneiden und dicht auf dem Sauerkraut verlegen.

Im Backofen bei 200° ca. 25 Minuten ausbacken.

Gefüllte Pfannkuchen

1 altes Brötchen mit Wasser einweichen.

40 g Butter schmelzen, mit
250 ml Milch, 100 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz zu einem glatten
Teig verarbeiten.

In einer Pfanne dünne Pfannkuchen ausbacken, mit einer Prise
Salz würzen.

1 Zwiebel schälen und fein hacken.
2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
In einem Topf mit 2 EL Margarine andünsten,
gehackten Thymian kurz mit andünsten, in ein Schüssel geben
und etwas abkühlen lassen.

250 g Rinderhackfleisch, gut ausgedrücktes Brötchen
1 Ei, 100 g Sahne zu den Zwiebeln geben, alles gut vermischen
und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischmasse mit einer Palette auf die vorbereiteten
Pfannkuchen 1/2 cm dick bestreichen, zusammenrollen, in 3 cm
breite Stücke schneiden und in eine gebutterte Auflaufform
setzen.

Mit Tomatensoße übergießen und im Backofen bei 180°
ca. 40 Minuten garen.

Als Soßenvariante kann auch Holländische Soße,
Kräuter-, Käse-, oder Pfeffersoße verwendet werden.

Menüauswahl

Gefüllte Pfannkuchen

Krautkuchen

Scharfe Schenkelchen

Würstchen Auflauf

Schupfnudeln-Auflauf

Bandnudeln-Hack-Auflauf

Griechischer Kraut-Auflauf

Quarkauflauf mit Kirschen

Scharfe Schenkelchen

Pro Person 1- 1/2 Hähnchenschenkel

1,5 kg festkochende Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
Kartoffeln einige Minuten kochen und auf ein Sieb abgießen.

2 Zwiebeln pellen, halbieren und in Streifen schneiden.
2 Knoblauchzehen pellen, mit Salz im Mörser zermahlen.

2 Dosen geschälte Tomaten auf ein Sieb zum Abtropfen geben,
Saft auffangen. Tomaten etwas zerkleinern.

Tomatensaft mit 1 TL Kräuter der Provence, 1 TL Oregano,
1/2 TL Chilipulver, 1 1/2 TL Sambal-Olek, Salz, Pfeffer und
Knoblauchpaste kräftig würzen.

6 Hähnchenschenkel, Ober- und Unterschenkel trennen.
Salzen, pfeffern und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten
Zwiebeln hinzufügen, bis sie hellbraun sind, mitbraten.

Hähnchenschenkel in eine große gefettete Auflaufform legen.

Kartoffelstücke dazwischen verteilen, Tomaten, Zwiebeln aus
der Pfanne darauf verteilen und den Tomatensaft darüber
gießen.

Die Schenkelchen im Backofen bei 200° backen bis die
Kartoffelstücke weich sind.

Bandnudel-Hack-Auflauf

250 g Bandnudeln in Salzwasser nicht zu weich kochen, auf ein
Sieb abgießen, gut mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen
lassen.

2 Zwiebeln schälen und fein hacken.

350 g gemischtes Hackfleisch in der Pfanne mit etwas
Margarine krümelig anbraten,
Zwiebeln hinzufügen und leicht mit rösten.

Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit
Rotwein (2 Gläser) langsam ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und gehackter Petersilie gut
würzen.

Nudeln mit dem Hackfleisch gut vermischen.

Nudel-Hack-Gemisch in eine gefettete Auflaufform füllen,
1 Tasse Sahne darüber gießen.
50 g geriebener Gouda und etwas Paniermehl darüber streuen.

Ein paar Butterflöckchen obendrauf setzen.

Im Backofen bei 200° ca. 15 Minuten überbacken.

Schupfnudel-Auflauf mit Hack und Porree

200 g Porree säubern und in Ringe schneiden, waschen.

350 g gemischtes Hackfleisch in einer Pfanne mit Margarine krümelig anbraten.

Porree zufügen und kurz mit anbraten, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Majoran würzen.

1/2 l Fleischbrühe angießen, aufkochen und bei etwas starker Hitze ca. 5 Minuten einkochen.

150 g Schmelzkäse in Flöckchen darin schmelzen lassen und nochmals pikant abschmecken.

500 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal) in einer Pfanne mit etwas Margarine portionsweise goldbraun braten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Schupfnudeln und Porree-Hacksoße in eine gefettete Auflaufform füllen.

Geriebener Gouda darüber streuen.

Im Backofen bei 200° ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.

Würstchen-Auflauf

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag, pellen und in Scheiben schneiden.

5 Mettwürste in Scheiben schneiden.

1 kg Tomaten in Scheiben schneiden.

3 Zwiebeln pellen und in Scheiben schneiden.

300 g Gouda in Würfel schneiden.

Eine gefettete Auflaufform mit Paniermehl bestäuben.

Nun im Wechsel Pellkartoffeln, Mettwürste, Tomaten, Zwiebeln, gewürfelten Käse dicht an dicht in die Form legen, die letzte Schicht sollten Kartoffeln sein.

1 Becher Sahne mit 1 Becher Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf gießen.

3 Scheiben Gouda in breite Streifen schneiden und gitterförmig auf die Kartoffeln legen.

In die Karos, die durch das Gitternetz entstehen, gibt man Butterflöckchen.

Bei 200° im Backofen ca. 90 Minuten garen lassen.

Griechischer-Kraut-Auflauf

500 g Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.

2 Zwiebeln schälen, grob würfeln

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

1 rote Paprikaschote waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Alle Zutaten mischen.

3 EL Olivenöl, 1 TL Paprika, Pfeffer, Oregano und Gyrosgewürz verrühren, mit dem Fleisch vermischen und ca. 1 Std kühl stellen.

750 Weiß-oderSpitzkohl waschen und in feine Streifen hobeln.

1 Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten, Kohl hinzugeben, mit 1/8 l Brühe angießen und zugedeckt ca. 12 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Fleisch in einer Pfanne portionsweise anbraten, mit Salz würzen und herausnehmen, warm stellen.

1 EL Mehl im Bratfett anschwitzen, 1/4 l Milch einrühren, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Fleisch wieder zugeben.

100 g Fetakäse mit der Gabel zerdrücken, mit 100 g Creme fraiche verrühren und unter die Soße rühren.

Fleisch und Gemüse abwechselnd in eine gefettete Auflaufform füllen, 100 g Fetakäse zerbröseln und über dem Auflauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca.25 Minuten backen.

Quarkauflauf mit Kirschen

500 g Sauerkirschen (aus dem Glas) auf ein Sieb schütten, abtropfen lassen und mit 4 EL Zucker vermischen und durchziehen lassen.

350 g Magerquark auf ein Tuch geben und abtropfen lassen.

3 Eier trennen.

125 g Zucker, 1/8 l Sahne, Eigelbe, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone schaumig schlagen.

Eine gefettete Auflaufform mit Paniermehl bestreuen.

50 g Gries, 50 g gehackte Mandeln unter den Quark geben.

Eiweiß steif schlagen und unter den Quark vorsichtig ziehen.

Die Hälfte der Quarkmasse in die Auflaufform füllen, die Kirschen darüberlegen und mit dem restlichen Quark auffüllen.

Mit Butterflöckchen besetzen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 50 Minuten backen.

Mit Puderzucker betreut servieren.