

## Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Resteküche“



Veranstalter Kfd - Spay

23.03.2011

## Wurstsalat

250 g Fleischwurst                      und  
200 g Gouda                               in Streifen schneiden,  
1 – 2 rote Zwiebel                      schälen, in Ringe schneiden,  
5 Gewürzgurken                         in Scheiben schneiden,  
alles in eine Salatschüssel geben.

3 EL Essig                                 mit  
Salz, Zucker                             und  
frisch gemahlenem Pfeffer         gründlich verrühren,  
6 EL Öl                                     kräftig unterschlagen,  
dass eine sämige Marinade entsteht.

Marinade über den Salat gießen und gut vermengen.  
1 Bund Radieschen putzen, in dickere Scheiben  
schneiden, unter den Salat heben.

Wurstsalat gut durchziehen lassen.

## **Soljanka**

4 Zwiebeln pellen und fein würfeln.  
1 Knoblauchzehe pellen und fein würfeln.  
In etwas Margarine anschwitzen,

125 g gewürfeltes Dörrfleisch  
400 g Fleisch und Wurstreste in Streifen geschnitten  
dazugeben und kurz mit anrösten.

75 g Tomatenmark und  
50 g Ajar unterrühren mit  
1 l Fleischbrühe ablöschen  
¼ l Gewürzgurkenbrühe dazu geben

1 EL Kapern  
1 Lorbeerblatt  
3 Gewürzgurken klein gewürfelt zur Suppe geben,  
alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken mit Joghurt servieren.

## **Menüauswahl**

Soljanka

Schweizer Wurstsalat

Schinkennudeln

Bratkartoffeln

Exotischer Reissalat

Französischer Eiersalat

Zucchini-puffer

Wein-creme

## Schinkennudeln

250 g gekochte Spiralnudeln vom Vortag

200 g gekochter Schinken in feine Streifen schneiden.

1 Stange Lauch putzen und in fein Ringe schneiden.

Alle Zutaten im Wechsel in eine gefettete Auflaufform verteilen.

2 Eier in 200 ml Sahne verquirlen, mit Salz, Muskat würzen, über die Nudeln gießen.

Butterflöckchen darauf verteilen und im Backofen 180° Stufe 2 ca. 45 Minuten überbacken.

## Französischer Eiersalat

6 hartgekochte Eier pellen und vierteln.

1 Dose Thunfisch auf ein Sieb schütten, abtropfen lassen und mit der Gabel zerpflücken.

1 kleine Dose Artischockenherzen auch auf ein Sieb schütten.

1 Zwiebel pellen und fein würfeln.

1 Becher Joghurt und  
2 EL Mayonnaise verrühren, mit  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker pikant  
abschmecken.

Frischen Dill hacken und unterheben.

Thunfisch, Artischocken, Zwiebeln und die Soße vermischen.  
Eier vorsichtig unterheben und gut durchziehen lassen.

Mit geröstetem Toastbrot servieren.

## Zucchini-puffer

60 g. Mehl	und
2 Eier	zu einem glatten Teig verrühren.
500 g. Zucchini	grob raffeln,
2 Zwiebeln	fein hacken,
1 Bund Dill	hacken, alles zusammen
verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, pikant abschmecken.	

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, pro Puffer einen Esslöffel Teig hinein geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

## Exotischer Reissalat

200 g. Langkornreis gekocht vom Vortag

1 Dose Ananas (440 g)            abtropfen, in Stücke schneiden,

2 Bananen                            schräg schneiden, mit  
1 EL Zitronensaft                beträufeln.

250 g Krabben                        abtropfen lassen.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

1 Ei                                      in den Mixer geben, mit  
1 EL Zitronensaft                und

1 TL Senf

4 TL Curry

Salz, Pfeffer                        verschlagen,

und erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl  $\frac{1}{8}$  l Öl in den laufenden Mixer geben.

$\frac{1}{8}$  l geschlagene Sahne vorsichtig unter die Currymayonnaise ziehen, mit den übrigen Zutaten mischen.

## Bratkartoffeln

500 g Pellkartoffeln (vom Vortag)

pellieren und in dickere Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Pellkartoffel hineingeben, bei nicht zu großer Hitze von einer Seite braun braten.

Nun die Bratkartoffeln wenden und die andere Seite genauso braten.

100 g Dörrfleisch                klein gewürfelt und  
2 Zwiebeln                        schälen und in halbe Ringe schneiden, dazugeben und mit den Bratkartoffeln vermischen.

Nun alles ein paarmal wenden bis die Bratkartoffel ringsum braun sind.

Mit Salz und Pfeffer a. d. M. kräftig würzen.

## Weincreme

6 Eigelb	in einen Topf geben, mit
½ TL Zimt	und
1 P. Vanillepuddingpulver	
1 P. Vanillezucker	
4 EL Zucker	gut verrühren

1 Fl. Weisswein langsam unter rühren alles gut verschlagen.

Bei niedriger Temperatur kurz aufkochen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die noch heiße Creme heben.