

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Köstliche Hack-Hits



Veranstalter Kfd - Spay

30.10.2014

Schmorgurkenpfanne mit Hack

500 g Schmorgurke putzen, schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

1 große Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, 750 g Rinderhack darin krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurke und Zwiebeln zugeben und kurz mit anbraten.

250 ml Gemüsebrühe angießen, aufkochen und ca. 10 Minuten schmoren lassen.

200 g Reis in Gemüsebrühe garen.

1 Bund Dill bis auf einige Fähnchen zum Garnieren fein schneiden.

150 g Frischkäse mit 1 TL Mehl verrühren, zur Pfanne geben und unter Rühren schmelzen lassen.

Dill untermischen, nochmals abschmecken.

Reis abgießen und abtropfen lassen.

Gurkenpfanne mit dem Reis auf Teller anrichten und mit Dill garnieren.

Feurige Tomatensuppe

1 Zwiebel schälen und fein würfeln

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten.

1 EL Tomatenmark einrühren,
800 ml stückige Tomaten portionsweise dazugeben,
400 ml Gemüsebrühe nach und nach unterrühren.

Tomatensuppe aufkochen lassen und fein pürieren.

Mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und Paprika abschmecken, etwa 3 - 4 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

200 ml Kidneybohnen
200 ml Gemüsemais in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.

300 g Rinderhack in einer Pfanne mit etwas Öl krümelig anbraten,
mit Salz und Pfeffer würzen.

4 grüne eingelegte Peperonischoten in Ringe schneiden.

Peperoni, Hack, Mais und Bohnen in die Suppe geben und darin erhitzen.

Suppe in Tellern anrichten.

Menü

Feurige Tomatensuppe

Schmorgurkenpfanne mit Hack

Porree-Hack-Pfanne mit Knöpfle

Spitzkohl-Hackkuchen

Teigtaschen mit Hackfüllung

Bolognese-Makkaroni-Torte

Orientalische Hackröllchen

Birnen-Nüsse-Dessert

Porree-Hack-Pfanne mit Knöpfle

250 g Mehl, 3 Eier, 1/2 TL Salz, 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verrühren.

500 g Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

50 g Bacon in Streifen schneiden.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, 400 g Rinderhack darin krümelig anbraten.

Bacon nach 3 Minuten zugeben.
Porree kurz mit andünsten.

150 g Sahne, 200 ml Weißwein, 150 ml Fleischbrühe zugeben, aufkochen lassen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
Sauce warmhalten.

4 l Salzwasser zum Kochen bringen.

Teig durch ein Spätzleblech portionsweise in das kochende Wasser durchstreichen. Sobald die Knöpfle an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Mit der Schaumkelle herausnehmen, kurz abschrecken und abtropfen lassen.

Margarine in einer Pfanne erhitzen, Knöpfle darin kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und zur Hacksauce geben.

Bolognese-Makkaroni-Torte

Zutaten für 6 - 8 Stücke:

100 g Möhren, 75 g Knollensellerie schälen, würfeln.
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe schälen und hacken.

1 EL Olivenöl erhitzen, 400 g Rinderhack darin ca. 5 Minuten braten, vorbereitete Zutaten zugeben.

Tomatenmark einrühren und anschwitzen.

Mit etwas Fleischbrühe nach und nach zur sämigen Soße verrühren,

500 ml stückige Tomaten zugeben, gut verrühren einmal aufkochen lassen und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

350 g Makkaroni in kochendem Salzwasser al dente kochen. Nudeln auf ein Sieb abgießen.

2 Eier, 100 g Creme fraîche, 75 ml Milch, geriebener Muskat verrühren.

Eine Springform (26 cm Ø) außen mit Alufolie umlegen, innen fetten.

Nudeln auf dem Boden und am Rand der Form verteilen.

2/3 Eiermilch, 50 g geriebener Gouda darauf geben.
Hack in die Mitte geben.

Rest Eiermilch an den Nudelrand gießen, alles mit 50 g Gouda bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175° Umluft ca. 45 Min. backen.

Kurz ruhen lassen, aus der Form nehmen und mit Rauke bestreut servieren.

Teigtaschen mit Hackfüllung

Zutaten für 6 Stück:

1/2 Würfel Hefe (21 g) in 250 ml lauwarmen Wasser auflösen.

500 g gesiebtes Mehl, 4 EL Olivenöl, 1 Prise Salz glatt verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

1 rote Paprika waschen, putzen und fein würfeln.

75 g getrocknete Aprikosen fein würfeln.

500 g Rinderhack in 2 EL Olivenöl krümelig braten, Paprika ca. 2 Minuten mit braten, mit Salz, Pfeffer, Zimt und Kreuzkümmel würzen.
Aprikosen unterrühren.

Teig auf bemehlter Fläche rechteckig (35x45 cm) ausrollen, längs halbieren.
Hälften in je 3 Stücke teilen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Hack jeweils in die Mitte geben.

Seiten ca. 1 cm umklappen, Längsseiten hochklappen, Enden zusammendrücken.

250 g Feta darüber bröckeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 Minuten backen.

Mit gehackter Minze bestreut servieren.

Spitzkohl-Hackkuchen

300 g Spitzkohl putzen, äußere Blätter ablösen, waschen, in kochendem Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren.

Rest Kohl halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

1 Zwiebel schälen, würfeln und in Margarine andünsten, Hälfte herausnehmen.

Kohlstreifen in den Zwiebeln kurz mit dünsten, mit Salz und Kümmel würzen.

400 g Mett, 250 g Rinderhack, 1 Ei, 50 ml Milch, 50 g Paniermehl, 1 EL Senf, Rest Zwiebeln, 1 TL Sambal Oelek zu einem Teig verkneten.

Kastenform ausfetten, mit Kohlblätter auslegen.

Nacheinander 2/3 des Hack, Kohl und Rest Hack einschichten, andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 1 Stunde backen.

Hackkuchen stürzen und in Scheiben schneiden.

Orientalische Hackröllchen

2 Scheiben Toastbrot in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken.

50 g Pistazienkerne grob hacken.

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

500 g Rinderhackfleisch mit den Zutaten, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel gut verkneten und kräftig abschmecken.

Mit feuchten Händen 12 Hackröllchen formen.

1 kg Möhren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Möhren darin andünsten, mit Salz, Pfeffer würzen.

200 ml Gemüsebrühe angießen, aufkochen und etwa 8 - 10 Minuten garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackröllchen darin unter Wenden gut braun anbraten, etwas Minze in Streifen schneiden und unter die Möhren mischen.

Möhren mit Hackröllchen anrichten.
Mit Minzblättchen garnieren und mit Pfeffer bestreuen.

Birnen-Nüsse-Dessert

500 ml Sahne sehr kalt stellen.

2 reife Birnen putzen und klein würfeln.

200 g gemahlene Nüsse nach Wahl
2 EL Kakaopulver vermischen.

Nusslikör zugeben bis sich eine cremige Paste bildet,
Birnenwürfel untermischen.

4 EL Nüsse gehackt in einer Pfanne ohne Fett rösten, auf
einem Küchentuch abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und auf Gläser verteilen.

Nusspaste in die Mitte der Gläser geben und mit den
gehackten Nüssen darauf verteilt sofort servieren.