



Coelestin-Maier
Realschule
SCHWEIKLBERG

Schweiklberger Reste Kochbuch



Auflauf



Zutaten

- Übrige Nudeln, Reis, Kartoffeln, Gnocchi, Süßkartoffeln...
- Übriges Gemüse (wie Zucchini, Brokkoli, Paprika)
- Optional Fleisch (wie Hackfleisch, Geschnetzeltes)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose passierte Tomaten - wahlweise 1 Dose stückige Tomaten
- Sahne, Milch, 1 Ei
- Käse, gerieben

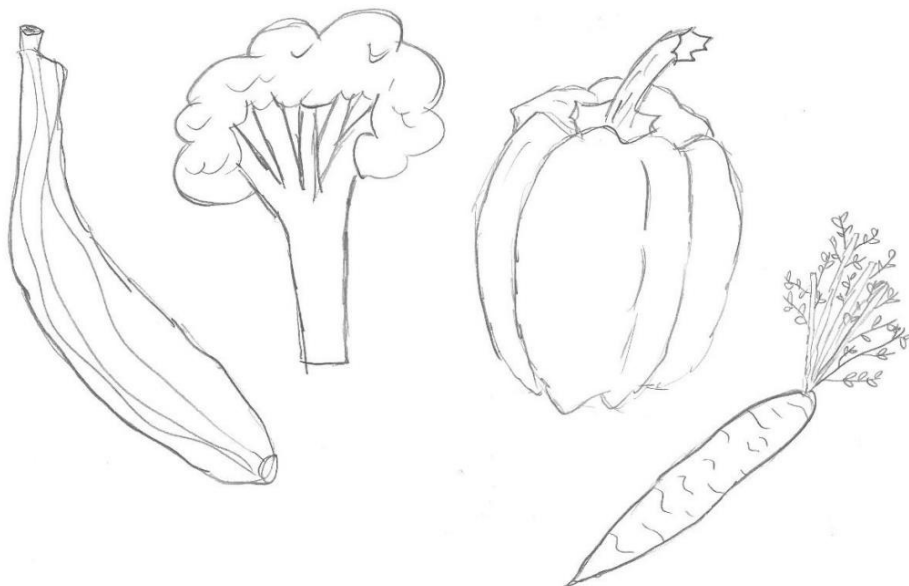
Zubereitung

Fleisch mit Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne anbraten, Gemüsesorten kleingeschnitten hinzugeben und garen. Mit passierten oder stückigen Tomaten aufgießen.

Zusammen mit der Hauptzutat geschichtet oder vermischt in eine Auflaufform geben.

Mit einer verquirlten Mischung aus Sahne, Milch und Ei übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Ofen überbacken.



Alte Semmeln



Zutaten

- 6 Semmeln (altbacken)
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 3 EL Butter für die Form
- 2 EL Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- Etwas Rum
- 1 Tasse Rosinen

Zubereitung

Für den Semmelschmarren zuerst eine Auflaufform mit weicher Butter ausstreichen. Die Semmeln feinblättrig schneiden und in die Form legen.

Eier, Milch, Zucker, Vanillezucker und Rum versprudeln und über die Semmeln gießen. Die Masse 15 Minuten ruhen lassen.

Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun in die Masse die Rosinen untermengen und im Backrohr 30 Minuten backen. Mit einer Gabel öfters lockern.



Auberginen Aufstrich



Zutaten

- Auberginen
- Zwiebel
- 2 EL Senf
- 1-2 Eigelb
- Sonnenblumenöl

Zubereitung

Aus einer eher unbeliebten Aubergine lässt sich in der Grillsaison ein schmackhafter Aufstrich zubereiten. Die Resthitze des Grills nutzen und die Auberginen rauf legen bis sie wirklich weich sind. Die Haut abziehen und aufschneiden.

Währenddessen aus dem Senf, dem Eigelb und dem Sonnenblumenöl eine selbst gemachte Mayonnaise mixen.

Danach alle Zutaten miteinander vermengen und fertig ist der selbst gemachte Auberginen Aufstrich.



Übrige Weißwürste



Gebratene Weißwürste als Salatbeilage

Zutaten:

zu viele gekochte Weißwürste; gemischter, bunter Salat

Zubereitung:

Als erstes werden die gekochten und abgekühlten Weißwürste geschält und in Stücke geschnitten. Dann brät man die Weißwurststücke in Fett rundherum an. Als nächstes bereitet man einen gemischten, bunten Salat - wie man ihn am liebsten hat - zu und gebe ein Essig-Öl-Dressing drüber. Zuletzt werden die noch warmen Weißwurststücke auf den Salat gelegt.

Schmeckt herrlich!

Weißwurstsuppe

Zutaten:

zu viele gekochte Weißwürste, Brühe nach gusto

Zubereitung:

Als erstes werden die gekochten (und evtl. auch schon abgekühlten) Weißwürste geschält und in Stücke geschnitten. Dann bereitet man eine Brühe nach Belieben zu und gibt die Weißwurststücke zum Ziehen in die Brühe. Gerne kann man auch Suppennudeln, Schöberl, Backerbsen oder ähnliches dazugeben. Guten Appetit!



After Party Suppe



Zutaten

Diese Suppe basiert darauf, dass man all diese Zutaten zu Hause hat. Meist nach einer Party mit kaltem Buffet.

- ca. 600g Wurst (Salami, Schinken, Aufschnitt, kalter Braten), Wiener, Fleischwurst, Fleisch, usw.
- ca. 4 große Zwiebel (Fleisch-, Wurstvolumen gleich Zwiebelvolumen)
- 3 Paprika (grün, gelb, rot)
- ca. 300g Sauerkraut
- ca. 250g saure Gurken (Gurkenwasser aufheben)
- Tomatenketchup oder Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprika scharf, Prise Zucker
- je nach Bedarf Wasser
- Optional Creme Fraiche oder saure Sahne



Zubereitung

All die Reste von Wurst, Fleisch, Wiener, kalten Braten usw. in Streifen (Esslöffelgröße) schneiden. Anschließend die Zwiebeln ebenfalls in Streifen schneiden.

In einem großen Topf kräftig anbraten.

Paprika in Streifen schneiden und mit anbraten. Essiggurken in Stückchen schneiden und mit dem Sauerkraut in den Topf geben und schmoren lassen.

Tomatenketchup oder Tomatenmark (je nach dem, was zu Hause ist) hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika scharf und einer Prise Zucker, etwas Gurkenwasser abschmecken.

Je nach Bedarf mit Wasser auffüllen und mit Deckel 45 min. bis 1 Std. köcheln lassen. Es muss richtig sämig werden.

Zum Schluss nochmal abschmecken.

In einem Teller servieren und einen Esslöffel Creme Fraiche oder saure Sahne auf die Suppe legen.

Guten Appetit!

Curry Nudelsalat



Zutaten

- 500 g Nudeln
- 200 g Kochschinken
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- ca. 5 Essiggurken
- 1 Glas Miracle Whip
- 1 EL Curry-Gewürz
- 1 gehäufter TL Salz
- 2 TL Zucker
- Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Nudeln kochen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit restliche Zutaten klein schneiden (Schinken, Zwiebel, Apfel, Essiggurken). Mit Miracle Whip und Gewürzen vermengen, danach Nudeln zugeben und vermischen. Bei uns beliebt als Beilage beim Grillen oder mit Baguette für Feiern und Abendessen.

Guten Appetit 😊



Brotsuppe



Zutaten

- Zwiebeln
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel, Brühe
- Alte Brotreste
- Sauerrahm
- Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln in Würfel schneiden. In reichlich Butterschmalz gut braun werden lassen. Mit heißem Wasser aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel und Brühe abschmecken.

Alte Brotreste dazugeben. Kochen lassen bis alles weich gekocht ist.

Sauerrahm unterrühren und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit 😊

Rezept aus der Klosterküche Niedernburg



Pizzabrötchen



Zutaten

- Ca 7 Semmeln
- 2 Becher Sahne
- 2 Sahnesteif
- Pizzakäse
- Restl. Zutaten was man im Kühlschrank findet z.B. Salami, Schinken, Paprika, Zwiebel, Champions, Zucchini, Oliven, Mais, etc.

Zubereitung

1. Semmeln halbieren und auf Backblech verteilen.
2. Sahne + Sahnesteif steif schlagen.
3. alle Zutaten (außer Käse) unter die Sahne mischen.
4. Masse auf Semmeln verteilen und mit Käse bestreuen (so viel wie man mag ;-)
5. Bei circa 160 ° circa 20 min in den Ofen, bis der Käse Farbe annimmt, backen.

Würzen der Masse ist normalerweise nicht nötig.

GUTEN APPETIT

Süße Reispflanzerl



Zutaten

- Rest Milchreis
- Haferflocken (falls nicht zur Hand gehen auch Semmelbrösel oder Mehl)
- 1-2 Eier
- Zimt
- Brat-Öl

Zubereitung

Nach Gefühl alles mit einer Gabel vermengen bis ein eher zäher Teig entsteht. Falls zu trocken, kann etwas Milch dazu gegeben werden.

Mit einem Suppenlöffel 3-4 einzelne, große Kleckse in die geölte Pfanne geben. Die „Häufchen“ etwas platt drücken, so dass Reispflanzerl, etwa mit dem Durchmesser einer Kaffeetasse, entstehen. Falls sie zu sehr zerfließen, in den restlichen Teig mehr Haferflocken geben.

Anbraten und vorsichtig wenden. Wenn es mal nicht klappt mit dem Wenden, dann gibt es eben „Reispflanzerlschmarrn“ - schmeckt genau so gut! :-)

Dazu passt perfekt Apfelmus.

Guten Appetit!



Essigknödel



Zutaten

- 4 – 5 kalte Brotknödel
- 2 Zwiebeln in Ringen
- Bratenreste in feinen Streifen
- Essig, Öl
- Salz, Pfeffer
- Wasser

Zubereitung

Brotknödel in feine Scheiben schneiden. Mit Bratenresten und Zwiebelringen in eine Schüssel geben. Aus Essig, Wasser, Salz und Pfeffer eine Marinade bereiten, abschmecken und über die Knödel- Fleisch-Zwiebel-Mischung gießen. Gut vermengen und etwas ziehen lassen.

Ein erfrischendes Hauptgericht für heiße Sommertage



Ofenschlupfer



Zutaten

- 4 – 5 alte Semmeln in Scheiben
- 100 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Tasse sauren Rahm
- 1-2 Eier
- 1 TL Vanillezucker
- etwas Vanillemark
- etwas Muskat
- Butter für die Form

Zubereitung

Semmelscheiben in eine Auflaufform geben, mit Rosinen, Mandeln, Zucker und Zimt bestreuen. Rahm mit Eiern, Vanillemark und Muskat verrühren und über die Semmelscheiben gießen. Den Auflauf bei ca. 175 Grad in der Röhre goldgelb backen.

