

Weltbild

KOCHBUCH



Die **77** leckersten
Familienrezepte

Weltbild

Weltbild

KOCHBUCH



Die **77** leckersten
Familienrezepte

Einführung



Liebe Leserinnen und Leser, liebe Weltbild-Kundinnen und Weltbild-Kunden,

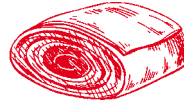


das hat uns wirklich überrascht: Als wir im Sommer dieses Jahres die Weltbild-Kundinnen und -Kunden aufriefen, uns ihre Lieblingsrezepte zuzuschicken, um daraus ein Buch zu machen, ahnten wir nicht, auf welche Resonanz wir damit stoßen würden. Es erreichten uns Hunderte wunderbarer Koch- und Backrezepte, liebevoll aufbereitet und kommentiert. Nicht nur die Menge, auch die Qualität und Vielfalt hat uns beeindruckt: Klassisches, Originelles, Nostalgisches, Raffiniertes und auch Rustikales.

Es war sehr schwer, aus diesem beeindruckenden Fundus an leckeren Rezepten eine Auswahl zu treffen. Nur 77 Rezepte haben in diesem Büchlein Platz gefunden, eigentlich viel zu wenig für diese beeindruckende Menge von fabelhaften kulinarischen Ideen, die uns zugesandt wurden. Es tut uns leid, dass es nicht alle Rezepte in unser Buch geschafft haben, aber wer weiß: Vielleicht lassen wir ihm ein zweites folgen ...



Einführung



Wir wünschen nun viel Freude mit dem Weltbild-Kochbuch und bedanken uns ganz herzlich bei den Autoren dieser Sammlung von wunderbaren Rezepten, den Weltbild-Kundinnen und -Kunden.

Ihre Weltbild-Kochbuchredaktion



Kapitelübersicht

Vorspeisen Seite 9–31

Hauptgerichte Seite 33–61

Desserts und Kuchen Seite 63–91



Die 77 leckersten

7

Familienrezepte



Vorspeisen

Lachscreme	S. 9
Schinken-Käse-Schnecken	S. 10
Gruyère-Baguette	S. 11
Tomatentarte	S. 12
Mexikanische Hackfleischpastete	S. 13
Schwarzbrotortte	S. 14
Vegetarischer Tortellini-Salat	S. 15
Herbstliche Kürbissuppe	S. 16
Abendbrotortte	S. 17
Grüner-Spargel-Salat	S. 18
Mangoldröllchen	S. 19
Zucchini-suppe	S. 20
Schinkenpastete	S. 21
Keschde-Cremesuppe	S. 22
Lukullisches Obst-Käse-Türmchen	S. 24
Gemüsekuchen	S. 25
Gebatene Garnelen auf Linsengemüse	S. 26
Glasnudeln-/Sommerrollen	S. 28
Käsesalat	S. 29
Speck-Zwiebel-Kuchen	S. 30
Forellenrahmsüppchen	S. 31

Vorspeisen

Lachscreme

Zutaten:

**500 g Frischkäse, 100 g Schmand, Saft von 1 Zitrone,
Zitronenpfeffer, Salz, 1 Salatgurke, 1 Bund frischer Dill,
250 g geräucherter Bio-Lachs,
mehrere Löffelchen oranger Kaviar**

Zubereitung:

Frischkäse, Schmand, Zitronensaft, Zitronenpfeffer
und Salz vermengen.

Die Gurke waschen und klein schneiden
und unter die Frischkäsemasse heben.

Den Dill waschen und klein hacken. Den größten Teil ebenfalls
unter die Creme geben. Etwas Dill für die Deko zurückbehalten.

Den Lachs in kleine, mundgerechte Würfelchen zerteilen.

Die Masse in einen Dessertring füllen.
Mit einem Löffelchen die Lachsstückchen darauf verteilen
und mit dem Dessertdeckelchen nach unten drücken.

Anschließend nach Geschmack und Lust und Laune
mit orangem Kaviar und etwas Deko-Dill verzieren.



Hauptgerichte

Hähnchen im Kokosbett	S. 33
Krautwickel mit Steinpilzen und Kartoffel-Sellerie-Trüffel-Stampf	S. 34
Stifado nach Monis Gusto	S. 36
Kartoffelbrei »Alter Fritz« mit gebutterter Ananas und Schweinefilet ...	S. 37
Kartoffelsalat mit Sardellen	S. 38
Nudeln Hawaii mit Hähnchenfilet	S. 39
Krepchen	S. 40
Kartoffel-Birnen-Gratin	S. 41
Pilz-Kräuter-Gemüse mit Hokkaido-Kürbis-Sauce und Reis	S. 42
Möhrenpuffer	S. 43
Scacciata siciliana alla Sessa	S. 44
Rinderroulade	S. 45
Grieß-Quark-Auflauf mit Äpfeln	S. 46
Seezungenpfanne	S. 47
Wirsing Eintopf mit Kasseler	S. 48
Chaschlama	S. 49
Schweine-Krustenbraten	S. 50
Saures Kartoffelgemüse Sack Oma	S. 51
Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Auberginen und Zucchini	S. 52
Sauerbratengulasch	S. 53
Gefüllte Hühnerschenkel	S. 54
Schwandorfer Schnitzel	S. 55
Hamburger Rolle	S. 56
Scharfe Orecchiette in Bohnen-Tomaten-Sauce	S. 57
Schwarzwurzel-Möhren-Eintopf	S. 58
Sächsische Quarkkälchen	S. 59
Sommertomaten-Basilikum Pasta	S. 60
Grünkohl mit Mettwurst	S. 61

Hauptgerichte

Hähnchen im Kokosbett

Zutaten:

**500 g Hähnchenbrustfilet, ½ Kopf Weißkraut,
2 TL körnige Gemüse- oder Hühnerbrühe, Curry, Pfeffer, Salz,
1 Becher Schmand, 200 ml Kokosmilch**

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden
und in einer Pfanne anbraten.

Weißkraut in mundgerechte Stücke schneiden
und in einer Pfanne anbraten.

Das Hähnchenfleisch mit Brühe ablöschen, ebenso das Kraut.
Dann alles zusammen in einen Topf geben und weiter köcheln lassen,
bis alles gar ist. Mit Curry, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

Den Schmand und die Kokosmilch unterrühren und sanft aufköcheln lassen.
Bei Bedarf noch Kokosmilch oder Brühe dazugießen.

Raum für Ihre Notizen:



Desserts und Kuchen

Schoko-Friss-dich-dumm-Kuchen	S. 63
Rahmkuchen	S. 64
Trösterleinkuchen	S. 65
Rotweinkuchen Tante Resi	S. 66
Orangendessert Soller	S. 67
Mutzenmandeln	S. 68
Quarktorte ohne Boden	S. 69
Nougattorte	S. 70
Pullas	S. 71
Spaghettieis-Pudding	S. 72
Zwetschgen-Crumble	S. 73
Zimtschnecken	S. 74
Blumenkekse	S. 76
Gefüllte Mohntorte	S. 77
Mamas Apfelkuchen	S. 78
Ananas-Marzipan-Kuchen	S. 79
Kirschsuppe mit Klüntern	S. 80
Raffaellocreme	S. 81
Käsekuchen all in	S. 82
Erdbeertraum	S. 83
Fürther Blechkuchen	S. 84
Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree	S. 85
Lakritzeis	S. 86
Schneebälle	S. 87
Quarkkuchen	S. 88
Erdbeer-Rolle Ruck Zuck	S. 89
Fantakuchen vom Blech	S. 90
Bananenbrot mit Walnüssen	S. 91

Schoko-Friss-dich-dumm-Kuchen

.....

Zutaten:

Für den Teig: 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 3 gehäufte EL Nutella, 4 Eier, 1 Päckchen Backpulver, Fett und Paniermehl für die Backform, Kakaopulver zum Bestäuben
Für die Füllung: 200 ml Schlagsahne, 100 ml Milch, 1 Päckchen Paradiescreme Schokolade, ½ Päckchen Sahnefest

.....

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Thermomix oder in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl bestäubte Springform füllen. Bei Umluft ca. 45 Minuten bei 170 °C backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, wird der Boden waagrecht durchgeschnitten, sodass man eine obere und eine untere Hälfte hat. Die obere Hälfte mit Kakaopulver bestäuben (kleines Sieb zu Hilfe nehmen) und vorsichtig beiseitestellen.

Die Zutaten für die Füllung in einen Rührbecher geben und mit dem Rührgerät gut steif schlagen. Masse auf der unteren Hälfte verteilen und die obere Hälfte wieder draufsetzen.

Varianten: Statt den Kuchen aufzuschneiden, kann die Masse auf dem Kuchen verteilt und dann mit Schokostreuseln verziert werden.

Der Kuchen schmeckt auch ohne Füllung. Es können also auch Muffins aus dem Teig gebacken werden. Als Blechkuchen beträgt die Backzeit bei gleicher Masse wegen der geringeren Höhe nur ca. 15 Minuten.



Namensregister der Autoren

Alexandra Matzke	Spaghettieis-Pudding	S. 72	Kathrin Lindner	Quarktorte ohne Boden	S. 69
Alexandra Nagel	Scharfe Orecchiette in Bohnen-Tomaten-Sauce	S. 57	Kathrin Strassburger	Nougattorte	S. 70
Angela Boßler	Krepchen	S. 40	Kirsten Prymus	Speck-Zwiebel-Kuchen	S. 30
Anja Becker	Schoko-Friss-dich-dumm-Kuchen	S. 63	Lisa Schwabl	Glasnudeln- / Sommerrollen	S. 28
Anja-Uta Beckmann	Fürther Blechkuchen	S. 84	Margret Faeller	Tomatentarte	S. 12
Anna Kapfer	Mamas Apfelkuchen	S. 78	Martina Franke	Gebratene Garnelen auf Linsengemüse	S. 26
Annegret Sonders	Sauerbratengulasch	S. 53	Melina Gerdas	Zimtschnecken	S. 74
Bernd-Michael Langer	Orangendessert Soller	S. 67	Michael Herrgen	Raffaellocreme	S. 81
Bettina Klinker	Herbstliche Kürbissuppe	S. 16	Michaela Contardo	Saures Kartoffelgemüse Sack Oma	S. 51
Bianca Winnemuth	Kirschsuppe mit Klütern	S. 80	Michaela Kriedel	Hähnchen im Kokosbett	S. 33
Birgit Dittert	Käsesalat	S. 29	Monika Pigorsch	Stifado nach Monis Gusto	S. 36
Birgit Ritterbach	Wirsing Eintopf mit Kasseler	S. 48	Monika Franke	Sächsische Quarkkälchen	S. 59
Birgit Rönsch	Seezungenpfanne	S. 47	Nadine Waldenmayer	Erdbeertraum	S. 83
Birgitt Patzen	Käsekuchen all in	S. 82	Petra Patzelt	Möhrenpuffer	S. 43
Brigitte Justin	Rahmkuchen	S. 64	Ramona Heinrich	Schinken-Käse-Schnecken	S. 10
Carla Mailänder	Schinkenpastete	S. 21	Rebekka Jansing	Hamburger Rolle	S. 56
Carmen Mans	Pilz-Kräuter-Gemüse mit Hokkaido-Kürbis-Sauce und Reis	S. 42	Regina Netterfield	Kartoffelsalat mit Sardellen	S. 38
Carolin Algner	Bananenbrot mit Walnüssen	S. 91	Rosemarie Tittes	Zucchinisuppe	S. 20
Conny Rogg	Gemüsekuchen Quarkkuchen	S. 25	Rosmarie Zschoke	Abendbrottorte	S. 17
Cornelia Heubach	Zwetschgen-Crumble Erdbeer-	S. 88	Sabine Clausnitzer	Mangoldröllchen	S. 19
Dana Potthoff	Rolle Ruck Zuck Lachscreme	S. 73	Sabine Freitag	Schwarzbrottorte	S. 14
Diana Kirsch		S. 89	Sabine Stanger	Sommertomaten-Basilikum Pasta	S. 60
Diane Jordan		S. 9	Sabine Wiczorek	Trösterleinkuchen	S. 65
Doris Seifert	Lukullisches Obst-Käse-Türmchen	S. 24	Sandra Bock	Gefüllte Mohntorte	S. 77
Elfriede Pröbster	Rotweinkuchen Tante Resi	S. 66	Sarah Kistner	Krautwickel mit Steinpilzen und Kartoffel-Sellerie-Trüffel-Stampf	S. 34
Erika Köhler	Mutzenmandeln	S. 68	Sibylle Herrgen	Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree	S. 85
Helga Froese	Ananas-Marzipan-Kuchen	S. 79	Sofie Ritz	Grünkohl mit Mettwurst	S. 61
Helmut Warth	Keschde-Cremesuppe	S. 22	Sonja Steinbach	Schweine-Krustenbraten	S. 50
Inge Kaletta	Blumenkekse	S. 76	Stefanie Korzer	Grüner-Spargel-Salat	S. 18
Ingeborg Nachtigall	Schwarzwurzel-Möhren-Eintopf	S. 58	Stephan Schulz	Pullas	S. 71
Ingo Bäumler	Gruyère-Baguette	S. 11	Susan Prokoph	Schneebälle	S. 87
Irmgard Plaschke	Kartoffel-Birnen-Gratin	S. 41	Susann Kipp	Fantakuchen vom Blech	S. 90
Jasmin Hempel	Nudeln Hawaii mit Hähnchenfilet	S. 39	Susanne Nolte	Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Auberginen und Zucchini	S. 52
Jens Köhler	Kartoffelbrei »Alter Fritz« mit gebuttert. Ananas und Schweinefilet	S. 37	Tamara Kullmann	Vegetarischer Tortellini-Salat	S. 15
Johanna Priester	Grieß-Quark-Auflauf mit Äpfeln	S. 46	Tanja Borne	Schwandorfer Schnitzel	S. 55
Jürgen Köhler	Rinderroulade	S. 45	Tatjana Hartwig	Chaschlama	S. 49
Karin Goebelsmann	Mexikanische Hackfleischpastete	S. 13	Ute Sessa	Scacciata siciliana alla Sessa	S. 44
Karl-Heinz Eggers	Lakritzeis	S. 86	Veronika Burkhardt	Forellenrahmsüppchen	S. 31
Karolin Waterstraat	Gefüllte Hühnerschenkel	S. 54			

Wir bedanken uns für die zahlreichen Einsendungen, die dieses Werk möglich machten.