

Martina und Moritz

Speckknödel



Sogar aus altbackenen Semmeln oder Brot lässt sich was Gutes machen. Dazu schmeckt ein grüner Salat oder, wie auf dem Bild, ein Salat aus frischem Kraut.

Für vier Personen:

3 Eier, ¼ l Milch, 5 altbackene Semmeln, 100 g Speck, 2 EL Butter, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, ca. 2 EL Mehl, Salz

Eier mit etwa der Hälfte der Milch verquirlen. Über die in kleine Würfel geschnittenen Semmeln verteilen und eine Stunde lang durchziehen lassen. In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln und in einer Pfanne sanft auslassen, dabei die fein geschnittene Zwiebel mitschmurgeln lassen. Ganz zum Schluss die gehackte Petersilie zufügen und kurz mitdünsten. Unter die eingeweichten Semmelwürfel mischen, sie jetzt mit einem Hauch Mehl und soviel Milch, wie nötig, zu einem formbaren Teig verarbeiten.

Tennisballgroße Knödel formen und in leise siedendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Unbedingt zuerst einen Probeknödel formen und in Salzwasser garziehen lassen. Falls er nicht gut zusammenhält, noch einen Löffel Mehl oder Semmelbrösel untermischen.

Sommerlicher Gemüsegratin



Lässt sich gut vorbereiten, dann braucht man die Form nur noch rechtzeitig in den Backofen schieben, wenn die hungrigen Gäste eingetroffen sind.

Für vier bis sechs Personen:

2 mittelgroße Auberginen, 3-4 kleine Zucchini, 2-3 große, feste, aber reife Tomaten, 2 rote oder weiße Zwiebeln, Salz, Pfeffer, frisches Basilikum, 3-4 EL Olivenöl, 2 EL frisch geriebener Käse nach Geschmack (Parmesan oder Bergkäse), 2 EL Semmelbrösel

Das Gemüse, auch die Zwiebeln, in dünne Scheiben hobeln und nach Farben abwechselnd senkrecht in eine flache Gratinform setzen. Dabei alles salzen, pfeffern sowie das Basilikum in Streifen geschnitten dazwischen verteilen. Zum Schluss alles gleichmäßig mit Olivenöl benetzen.

Die Form in den 200 Grad vorgeheizten Ofen stellen. Käse und Semmelbrösel erst nach etwa 20 Minuten darüber streuen, weil sie sonst leicht verbrennen. Den Gratin noch weitere 20 Minuten fertig backen, bis alles appetitlich gebräunt ist und brodelt. Direkt aus dem Ofen in der Form zu Tisch bringen.

Als Beilage genügt frisches, knuspriges Brot, mit dem man den köstlichen Saft aus der Form wischen kann.

Apfelkuchen mit Rahmguß



Schnell gemacht und herrlich saftig!

Für eine Springform von 28 cm Durchmesser:

Mürbteig: 250 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz,
100 g Butter, 1 Eiweiß

Belag: 1 kg Äpfel, 200 g Sahne, 1 Eigelb und 2 ganze Eier, 100 g Zucker, 1 Tütchen Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale

Außerdem: Puderzucker zum Bestäuben

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, Zucker in die Mitte geben, die Salzprise hinzu fügen und die Butter in Würfeln obenauf setzen. Mit sauberen und kühlen Händen rasch einen Mürbteig kneten. Zu einer Kugel formen, in einem Gefrierbeutel eine halbe Stunde kalt stellen und ruhen lassen - so kann sich der Kleber im Mehl entwickeln und der Teig wird nach dem Backen schön knusprig.

Danach den Plastikbeutel aufschneiden, ausbreiten, die Teigkugel darauf dünn ausrollen, eine eingefettete Springform schließlich damit auslegen.

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, längs in Scheiben schneiden. Auf dem Teigboden möglichst akkurat dachziegelartig anordnen. Die Form in den Ofen schieben und den Kuchen bei 200 °C im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten vorbacken.

Inzwischen Sahne, Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale glatt quirlen, dann über die Oberfläche gießen. Den Kuchen jetzt weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Eiersahne gestockt und gebräunt ist.

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.