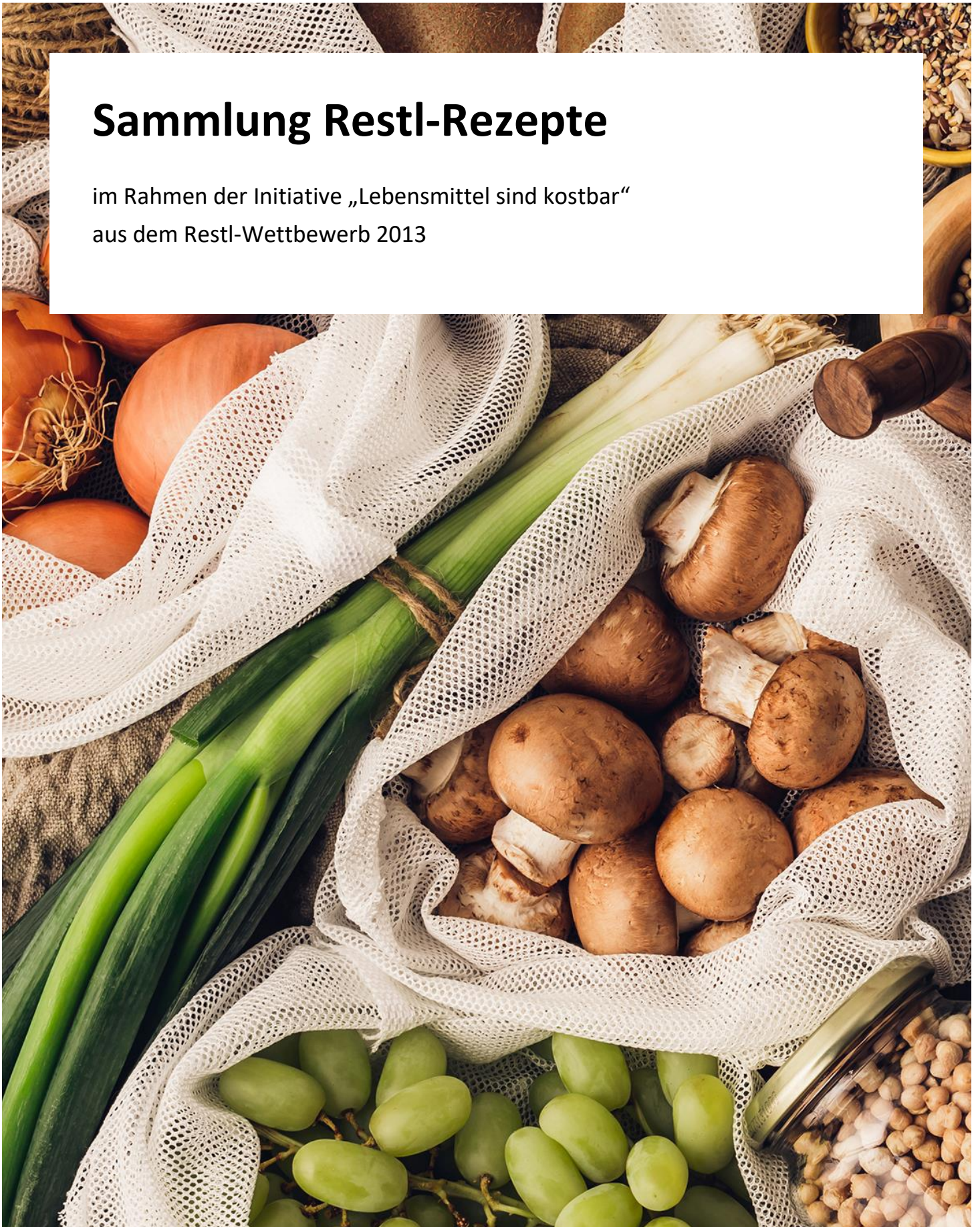


Sammlung Restl-Rezepte

im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar“
aus dem Restl-Wettbewerb 2013



Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie

Abteilung V/6 Abfallvermeidung, -verwertung und -beurteilung

Stubenbastei 5, 1010 Wien

Fotonachweis: ©Natalia Klenova – stock.adobe.com

Wien, 2021. Inhaltlicher Stand: 19.06.2019

Copyright und Haftung:

Auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe gestattet, alle sonstigen Rechte sind ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität; Innovation und Technologie und der Autorin/des Autors ausgeschlossen ist. Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der Autorin/des Autors dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte keinesfalls vorgreifen.

Rückmeldungen: Ihre Überlegungen zu vorliegender Publikation übermitteln Sie bitte an v6@bmk.gv.at.

Vorwort

Im Jahr 2013 fand im damaligen Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) ein „Restl-Wettbewerb“ im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ statt. Mit der Regierungsumbildung 2020 wurde das Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) geschaffen. Die Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ ist seit dem im BMK angesiedelt. Die vorliegende Broschüre umfasst eingesandte Rezepte, die auf der Website veröffentlicht waren, und bietet eine kompakte Übersicht. Die beim Restl-Wettbewerb **prämierten Rezepte**, finden Sie in einer **weiteren Broschüre „Die besten Restl-Rezepte“**.

Warum sind Restl-Rezepte wichtig? Unsere Lebensmittel sind zu kostbar, um sie einfach zu entsorgen. In Kombination mit anderen Zutaten können daraus köstliche Restl-Menüs zubereitet werden. Werfen Sie Ihre Lebensmittelreste nicht weg! Kochen Sie daraus ein köstliches Gericht.

Inhalt

Vorwort	3
Suppen	7
Brotsuppe	7
Brösel Suppe	8
Geflügeleinmachsuppe mit Bröselknödel	9
Gemüsesuppe	10
Hühnerinmachsuppe	11
Käsesuppe	12
Knoblauchsuppe	13
Kräftige Gemüsebrühe	14
Pikantes	15
Brot-Croutons	15
Bunter Topfenaufstrich	16
Couscous-Kartoffelaibchen	17
Erdäpfelschnitzel	18
Falsche Pizza	19
Faschierter Braten-Fleckerlpfanne	20
Feine Crepes mit Geflügelragout	21
Feinschmeckerauflauf	23
Fleischsalat	24
Fruchtiger Geflügelsalat	26
Gefüllte Auberginen	27
Gefüllte Palatschinken	28
Gefüllter Blätterteigstrudel	29
Gelegte Kartoffeln	30
Gemüsefleischlaibchen	31
Geröstete Knödel mit Ei	32
Grenadiermarsch	33
Grillrestl-Gulasch	34
Herzhaftes Pfandl	35
Italienischer Brotsalat	36
Jägerwecken	37
Julianes Montags-Chaornudeln	38
Karfiolstrudel	39
Kartoffelaufbau mit Sauerrahm und Auberginen	40

Kartoffel-Pogatscherl.....	41
Krautfleckerl	43
Laibchen mit Feta und Karotten und würzigem grünem Gemüse an Püree.....	44
Makkaroni Omelette	46
Mama's Quiche.....	47
Mix-Gulasch	49
Montagsbratl	50
Nudelpfanne mit Kräutern	51
Quiche surprise.....	52
Palatschinkenschnecke.....	53
Pasta Fantasie.....	54
Pikante Blätterteigzipfel	55
Pikanter Restlauflauf	56
Pinzgauer Nasi Goering	57
Reis mit Currysauce	58
Reissalat.....	59
Reisstrudel	60
Sauerkraut Palatschinken	61
Schinken-Speck-Sauerrahmsauce mit Schwarzbrotknödel.....	62
Semmelknödelaufwurf	64
Steirische Lasagne	67
Strammer Max.....	68
Tiroler Knödel	69
Überbackene Knödelpfanne.....	70
Überbackener Restltopf	72
Vollkornbrot (Körner)	73
Waldviertler Gröstl	74
Wochenpfandl	75
Wurst-Restl-Knödel	76
Wurstlaibchen	77
Wurstpalatschinken.....	78
Süßes.....	79
Apfelnockerl bzw. Apfelknödel	79
Apfelreis.....	80
Armer Ritter der Kokosnuss	81
Bananen-Muffins.....	82
Bananen-Schoko-Kuchen.....	83

Birnen-(Ingwer)-Marmelade	84
Biskuitdessert (Weihnachtsrestlrezept)	85
Eiklarkuchen	86
Französisches Sonntagsfrühstück.....	87
Hefestriezel-Pofesen	88
Kirschenmännle	89
Kleine Käseküchlein	90
Kokosbusserl (Weihnachtsrezept).....	91
Linzertorte	92
Marmorkuchen-Nachspeise	93
Meine Karottentorte	94
Orangen-Ricotta-Torte	95
Palatschinken.....	96
Restlpudding.....	97
Scheiterhaufen	98
Schneekuchen (Weihnachtsrestlrezept)	99
Schnelle Restltorte	100
Schneller Nachtisch	101
Semmelschmarren.....	102
Topfenauflauf mit Striezel.....	103
Überbackene Semmeln	104
Schokoladen-Honig-Sorbet.....	105
Topfennudelaufauf	106
Vegetarisch	107
Brotauflauf.....	107
Brotlasagne.....	108
Brotsalat	109
Erdäpfelkrapferl.....	110
Gemüse-Nudel-Salat.....	111
Kaspressknödel.....	112
Käseschnitt	113
Letscho.....	115
Obstkompott	116
Obst-Shake	117
Topfenweckerl a la Zauberei	118

Suppen

Brotsuppe

Zutaten

- Schwarzbrot (würfelig geschnitten)
- 1 feingehackte Zwiebel
- Speckwürfel
- etwas Öl
- Wasser oder Brühe
- Karotten (dünne Scheiben schneiden)
- Salz, Pfeffer, Suppenwürfel
- heimische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

Zubereitung

Das Schwarzbrot wird klein würfelig geschnitten. Fein gehackte Zwiebel in Öl glasig werden lassen, Speckwürfel und Schwarzbrotwürfel dazu geben. Alles zusammen ein bisschen durchrösten. Mit Wasser (wenn vorhanden mit Brühe) aufgießen. Aufkochen lassen, einen Suppenwürfel dazu geben. Karotten in dünne Scheiben schneiden und mitkochen lassen. Zurückschalten und bei geringer Temperatur köcheln lassen, bis die Karottenscheiben gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit heimischen Kräutern bestreut servieren.

Rezept von Sylvia St. aus Tirol

Bröselsuppe

Zutaten

- 4 dag Butter
- 5 dag Brösel
- 1 l Rindssuppe oder Bio Suppenwürze
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 6 Esslöffel Schlagobers
- 2 Esslöffel Parmesan
- Schnittlauch
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

Feingehackte Zwiebel in der zerlassenen Butter hellgelb anlaufen lassen. Brösel dazu geben, kurz anrösten und mit der Suppe aufgießen. Einige Minuten leicht kochen lassen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe vom Herd nehmen und das mit Obers versprudelte Ei mit dem Schneebesen einrühren. Die Suppe nicht mehr kochen lassen! Mit gehacktem Schnittlauch und geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Rezept von Edith H. aus Kärnten

Geflügeleinmachsuppe mit Bröselknödel

Zutaten Geflügeleinmachsuppe

- 3 dag Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 2 dag Mehl
- 1 Liter Wasser
- gebratene oder gekochte Geflügelfleischreste klein geschnitten
- eventuell ein Schuss Obers

Zutaten Bröselknödel

- 4 dag Butter
- 1 Ei
- 5 dag Semmelbrösel
- Salz
- grüne Petersilie fein geschnitten
- Muskat

Zubereitung

Die fein geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen lassen, Mehl dazugeben, bis es leicht bräunlich wird und unter ständigem Rühren mit kaltem Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Muskat, Suppenwürze abschmecken. Bröselknödel dazugeben, aus Butter und Ei einen Abtrieb bereiten und die aufgeweichten, ausgedrückten Semmeln mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Die Masse kurz rasten lassen und anschließend kleine Knödel formen. Die Knödel in die kochende Suppe geben und solange ziehen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Zum Schluss das Geflügelfleisch dazu geben.

Rezept von Birgit H. aus Niederösterreich

Gemüsesuppe

Zutaten

- verschiedene Reste von Gemüse
- Zwiebel
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Vegeta-Gemüsewürze oder Suppenwürfel
- Petersilie oder Schnittlauch
- etwas Rahm

Zubereitung

Zwiebel anrösten, Knoblauch dazugeben, dann kleingeschnittenes Gemüse beifügen und weichkochen, zuletzt mit Pürierstab mixen, Rahm beifügen und abschmecken.

Rezept von Gertrude P. aus dem Burgenland

Hühnereinmachsuppe

Zutaten

- 2–3 Hühnerhaxn oder 20 dag Hühnerfleisch
- 2 Karotten
- ½ kleinen Sellerie
- 1 große Petersilwurzel
- Petersilie
- glattes Mehl
- Öl
- Salz, Suppenwürze

Zubereitung

Alles im Ganzen kochen, bis alles weich ist, dann klein schneiden. Etwas glattes Mehl in Öl leicht bräunen, mit Suppe ohne Teile aufgießen, Fünf Minuten kochen. Kleingeschnittenes Gemüse und Geflügel dazu, etwas Zitronenschale dazu, kurz kochen. Zuletzt mit Salz, Suppenwürze und 1 Esslöffel Zitronensaft abschmecken. Darüber geröstete Brotwürfel.

Rezept von Waltraud K. aus Kärnten

Käsesuppe

Zutaten

- 2 Zwiebel
- 30 g Butter
- 20 g Weizenmehl
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Teelöffel Kümmel
- 200–250 g Käsereste (Camembert, Schmelzkäse, Edamer)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Zwei Zwiebel werden geschnitten fein, die gibt man in heiße Butter hinein, schmort sie schön hell, staubt dann mit Mehl, gießt Wasser zu, etwa ein Liter. Ein Teelöffel Kümmel ist nicht zuwider, ein Suppenwürfel kommt auch noch dran, und alles glatt verrühren dann – so lass es kochen! Du kannst inzwischen im Kühlschrank nach Käseresten fischen: den Camembert vom gestrigen Tag, den Schmelzkäse, den ja niemand recht mag, der Edamer, der gehört auch verbraucht, und schließlich die paar Scheibletten auch. Das alles wird schön klein geschnitten, in der Suppe erhitzt, nun kannst zu Tisch bitten, wirst sehen, deinen Gästen ist dann alles andere schnuppe, sie rufen begeistert: "Nichts geht über die Käsesuppe!"

Rezept von Pauline K. aus Oberösterreich

Knoblauchsuppe

Zutaten

- ½ Liter Hühnersuppe
- 1/16 Liter Weißwein
- 1/8 Liter Kaffeeobers
- 1 kleine Zwiebel
- Butter
- 2 alte Semmeln
- ca. 4 Knoblauchzehen

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in etwas Butter glasig anrösten. Die zerkleinerten Semmeln und den gehackten Knoblauch zugeben mit Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Fünf Minuten verkochen lassen und mit Obers verfeinern. Alles mit dem Stabmixer pürieren und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Rezept von Sabine H. aus Oberösterreich

Kräftige Gemüsebrühe

Zutaten

- Verschiedenes Gemüse
- Suppenwürze
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gemüse vor der Verarbeitung waschen. Schalen entfernen. Gemüse mit Wasser und Suppengewürzen (Salz, Pfeffer, etc.) zirka eine halbe Stunde köcheln lassen. Abseihen und die Brühe eventuell noch reduzieren.

Rezept von Johann M. aus Tirol

Pikantes

Brot-Croutons

Zutaten

- Brot oder Gebäck
- Öl
- Salz
- Kräuter
- Knoblauch

Zubereitung

Brotreste, altes Brot in kleine Würfel schneiden und lufttrocknen lassen. Bei fast allen Suppen, die ich mache, kommen die dann dazu. Ich gebe etwas Öl oder Butter in die Pfanne, Knoblauch und Salz oder Bärlauchsalz, Kräuter etc. dazu und mische dieses mit Brotwürfel. Anschließend auf kleiner Flamme lange rösten, dass sie rundherum knusprig werden!

Rezept von Lucia Sch. Aus Oberösterreich

Bunter Topfenaufstrich

Grundrezept

- 10 dag Butter
- 25 dag Topfen
- 1 Esslöffel Senf
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 2 Esslöffel Joghurt
- Salz und Pfeffer

Restzutaten

- Wurstreste (jede Wurstsorte) klein geschnitten oder faschiert, 2–3 Essiggurkerl (eventuell etwas Ketchup)
- Fleischreste (Braten, Geselhtes) klein geschnitten oder faschiert, 1 kleine Zwiebel – klein geschnitten, 1 Knoblauchzehen fein gehackt
- Kräuterreste (alle vorhanden Reste von Kräutern gemischt) mit dem Wiegemesser klein schneiden
- Gemüsereste (Radieschen, Paprika, Salatgurke, Zucchini, Kohlrabi etc.) fein geschnitten oder mit dem Gemüsehobel fein gehobelt
- Eier (hart gekocht, fein gewürfelt) oder kalte Eierspeise (mit der Gabel klein zerissen) etwas Schnittlauch
- Fischreste (Räucherlachs, Sardellenfilets, geräucherte Forelle, Thunfisch usw.) Käsereste (Emmentaler, Räucherkäse oder andere Hartkäse) fein gerieben
Speckreste (fein faschiert), 1 Knoblauchzehe fein gehackt

Ist einmal nichts übrig geblieben zum Grundrezept etwas Tomatenmark und Paprikapulver und eine klein geschnittene Zwiebel – ergibt auch einen herrlichen Aufstrich.

Rezept von I.W. aus Niederösterreich

Couscous-Kartoffellaibchen

Zutaten

- 100 g Couscous
- 200 g Wasser
- 250 g Kartoffel vom Vortag
- Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran
- 100 g Gemüsereste, klein geschnitten (zB.: Karotten, Paprika)
- 50 g Hartkäserest gerieben
- 50 g Hartwurst oder Bratenrest, klein geschnitten
- 2 Eier

Zubereitung

Couscous mit heißem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten stehen lassen. Kartoffeln fein reiben, mit den Eiern, dem Käse, der Wurst oder dem Bratenrest, sowie mit dem Gemüse und den Gewürzen verkneten. Die Kartoffelmasse mit dem Couscous vermischen und Laibchen formen. Diese in heißem Öl herausbacken und mit Pürree und Letscho oder Salat servieren.

Rezept von Iris P. aus der Steiermark

Erdäpfelschnitzel

Zutaten

- 1 kg Erdäpfel (mehligkochend)
- 1 Karotte
- 1 Ei
- Salz
- 1 Bund Petersilie (fein gehackt)
- 100 g Geselchtes (Fleisch-Wurstreste)
- 150 g griffiges Mehl
- Öl zum Braten

Zubereitung

Erdäpfel dünsten, schälen und passieren. Mit roh geriebener Karotte, Ei, Salz, Petersilie, kleinwürfelig geschnittenem Geselchtem und Mehl vermengen. Aus der Masse eine Rolle formen, in Scheiben teilen, daraus Laibchen formen und in heißem Öl beidseitig goldbraun braten.

Rezept von J. St. Aus Niederösterreich

Falsche Pizza

Zutaten

- ca. 500 g Kartoffel
- 1 große Zwiebel
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Sauerrahm
- 2 Dosen geschälte Paradeiser
- Aufschnittreste
- 2 Pkg. Mozzarella
- etwas Rapsöl

Zubereitung

Rohr auf Grillstufe vorheizen. Für den falschen Pizzateig die Erdäpfel, Zwiebel und Knoblauch schälen und mittelfein reiben. Die Masse mit Eier und Sauerrahm verrühren und würzen. Nun in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Erdäpfelmasse ca. 1,5 cm dick einstreichen und beidseitig braun backen. (Reicht für mehrere Pfannen). Dann die geschälten Paradeiser mit Sauce und Wurstreste darauf verteilen. Mozzarella grob reißen und darüber streuen. Pizzagewürz ebenfalls darüber streuen. Nun die Pizza im Rohr kurz grillen. Anstatt von Mozzarella können auch diverse Käsereste verwendet werden. Dazu schmeckt am Besten grüner Salat.

Rezept von M. G. aus Niederösterreich

Faschierter Braten – Fleckerlpfanne

Zutaten

- 30 dag Fleckerl
- 25 dag Faschierter Bratenreste
- 5 dag Schinken
- 2 Stück Schalotten
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Esslöffel Schnittlauch frisch

Zubereitung

Fleckerl (oder andere Pasta) in Salzwasser bissfest kochen. Faschierter Bratenrest und Schinken, oder wahlweise Speck in kleine Würfel schneiden. Schalotten fein hacken und in Öl anschwitzen, leicht bräunen. Faschierten Braten und Schinkenwürfel zu den Schalotten geben und kurz mitbraten. Fleckerl abseihen und mit den anderen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz anbraten. Mit Schnittlauch bestreut anrichten. Dazu passt grüner Salat, Gurken, Tomaten oder Roter Rügen Salat.

Rezept von Margit Z. aus Niederösterreich

Feine Crepes mit Geflügelragout

Zutaten Crepes

- 10 dag Mehl
- 4 Eier
- Salz
- 1/8 l Milch
- 3 dag Butter

Zutaten Ragout

- 20 dag Geflügelfleisch gekocht
- 10 dag roher Schinken
- 15 dag Topfen
- 10 dag Parmesan gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Basilikumblättchen
- 10 Esslöffel Creme fraiche
- 3 dag Butter
- 3 dag Mehl
- 1/4 l Milch

Zubereitung Crepes

Aus den Zutaten einen Teig rühren. 1 Stunde rasten lassen. Anschließend 12 Crepes backen.

Zubereitung Bechamel

Aus Butter, Mehl und Milch eine Bechamel zubereiten.

Zubereitung Ragout

Gewürfelten Schinken, Hühnerfleisch und alle anderen Zutaten dazu mischen, vom Parmesan die Hälfte. Crepes damit füllen, aufrollen, in gefettete Form legen mit der

Crème fraîche übergießen, Bechamel und zweite Hälfte Parmesan darüber. Bei 200 Grad zirka 15 Minuten gratinieren.

Rezept von Annelies B. aus Osttirol

Feinschmeckerauflauf

Zutaten

- Reste von Fleisch z.B.: Schweins- oder Hackbraten, Faschierte Laibchen, Wurst, Schinken oder Geselchtem (ca. 30–40 dag)
- Reste von gekochten Kartoffeln oder Gemüse (ca. je 30–40 dag)
- Käsereste (ca. 15 dag)
- 1 Becher Sauerrahm
- etwas Mehl
- 1 Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Frischer Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebel klein schneiden. Die Fleisch- oder Wurstreste klein schneiden, Kartoffel blättern, das Gemüse klein schneiden. Käse reiben. Knoblauch pressen. Die Zwiebel in Öl anbraten, die Kartoffeln zugeben, kurz durchrösten, danach die Fleisch- oder Wurstreste dazugeben, vermischen und zum Schluss das gekochte Gemüse und den gepressten Knoblauch beimgen. Abkühlen lassen. Inzwischen den Sauerrahm cremig rühren mit Pfeffer und Salz würzen und ein bis zwei Löffel Mehl einrühren. Eine Auflaufform ausbuttern, mit der abgekühlten Fleisch/Kartoffel/Gemüse Masse füllen, den Sauerrahm darüber gießen und zum Schluss den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 Grad, 15–20 Minuten überbacken. Mit Schnittlauch bestreuen und mit grünem Salat oder Tomatensalat servieren.

Rezept von Silvia J. aus Salzburg

Fleischsalat

Zutaten

- Fleisch
- Estragonsenf
- Kren (Glas)
- Worcestershiresauce
- gehackte Jungzwiebel
- gehackte Delikatessegurkerl
- gehackte Kapern
- Gurkerlessig
- Mayonaise
- Petersilie
- Schnittlauch
- geschnittene Paprika
- blanchierte Champignons
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten klein schneiden bzw. hacken. Mit Gurkerlessig, Worcestershiresauce, Estragonsenf und Mayonaise – Dressing zubereiten und darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gehackten Kräutern (Petersilie und Schnittlauch) bestreuen.

Rezept von Maria E. aus Wien

Försterpfanne

Zutaten

- Erdäpfelreste
- Wurstreste
- 1 Zwiebel
- Reste von Geselchtem
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- 2 Eier

Zubereitung

Zwiebel, Wurst, Geselchtes würfelig schneiden, Kartoffel in Scheiben schneiden.

Zwiebel glasig rösten, Erdäpfel, Wurst und Geselchtes begeben, alles weiter rösten bis es etwas gewärmt ist.

Salzen und Pfeffern, je nach Geschmack. 2 Eier darüber gießen und stocken lassen.

Mit Petersilie bestreuen und mit Salaten der Saison servieren.

Rezept von Hermine V. aus der Steiermark

Fruchtiger Geflügelsalat

Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets, ohne Haut und Knochen, gekocht und gewürfelt
- 1 Stange Sellerie, in Stück geschnitten
- 1/2 Zwiebel
- 1 kleiner Apfel, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten
- 50 g Sultaninen
- 50 g grüne Trauben ohne Kerne, halbiert
- Mayonnaise
- Joghurt
- 1/2 TL Currypulver
- Salz, Pfeffer
- 50 g Pekannüsse, geröstet und gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten in einer großen Salatschüssel gut miteinander vermengen.

Rezept von Thomas Z. aus Wien

Gefüllte Auberginen

Zutaten

- 2 Auberginen
- 1 Becher Rahm
- 1 roter und 1 gelber Paprika
- 25 dag Wurstreste
- 15 dag verschiedene Käsereste
- Salz, Pfeffer, etwas Rosmarin und Schnittlauch

Zubereitung

Auberginen waschen und halbieren, Fruchtfleisch, Paprika rot, gelb und Schinken, sowie Käse klein würfelig schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer, Rosmarin und Schnittlauch mit Rahm abmischen. In die halbierten Auberginen füllen und im Rohr zirka 40 bis 45 Minuten garen.

Rezept von Robert St. Aus Niederösterreich

Gefüllte Palatschinken

Zutaten Palatschinkenteig

- 150 g glattes Mehl
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung

- Alles was noch im Kühlschrank bzw. Vorratsschrank ist zB.:
- Schinken
- Mais
- Zwiebel
- Mozzarella
- Lauch
- Tomaten
- Hühnerbrust klein geschnitten
- Faschiertes
- Paprika
- Champignons

Zubereitung

Die Eier versprudeln und in die Milch einrühren, danach das Mehl und Salz hinzugeben und 10 Minuten rasten lassen. Inzwischen die anderen Zutaten, je nach Geschmack und Vorhandensein klein schneiden und mit Zwiebel anschwitzen, danach mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, Chilli, Knoblauch, Schnittlauch – je nach Belieben und Zusammensetzung) abschmecken und abkühlen. Den Palatschinkenteig in einer geschichteten Pfanne mit etwas Öl zu dünnen Palatschinken herausbacken. Die Füllung in die Palatschinken geben und mit Käse bestreuen. Im Backrohr zirka 10 Minuten backen. Mit Ketchup, Cocktailsauce oder mit Salat genießen.

Rezept von Caroline R. aus dem Burgenland

Gefüllter Blätterteigstrudel

Zutaten

- fertiger Blätterteig
- Creme Fraiche

Zutaten Pikant

- Wurst
- gekochtes Gemüse
- Kartoffel
- Pilze
- Fleischreste
- Käse

Zutaten süß

- Äpfel
- Kompott
- Marmelade
- Brösel
- Trockenfrüchte
- geriebene Nüsse

Zubereitung

Strudel ausrollen und mit pikanten oder süßen Resten füllen. 1 cm am Rand freilassen. Dann die Ränder mit Wasser oder Eigelb oder Milch bepinseln. An den Rändern etwas aufklappen damit die Fülle nicht ausläuft. Dann zu einem Strudel aufrollen. Den Strudel wieder etwas bepinseln und im Rohr bei 200 Grad backen bis die Oberfläche leicht braun ist, zirka 25 Minuten. Man kann den Teig auch in 6 Teile schneiden, diese füllen und zu einem Dreieck zusammenklappen. Den Teig und die Creme Fraiche kann man kaufen und im Tiefkühlfach aufbewahren und auftauen, wenn Reste anfallen.

Rezept von Erika H. aus Wien

Gelegte Kartoffeln

Zutaten

- 5 gekochte Kartoffeln in Scheiben
- 1 rohe Knacker in Scheiben
- 1–2 gekochte Eier in Scheiben
- 2 Eier roh
- 1 Becher Sauer Rahm

Zubereitung

Abwechselnd in eine Auflaufform legen. Eier mit Sauerrahm vermischen mit Kräutersalz würzen und darüber gießen. Eine halbe Stunde im Rohr backen.

Rezept von H. S. aus Oberösterreich

Gemüsefleischlaibchen

Zutaten

- Gemüsereste
- Fleischreste
- Knödelbrot
- Kräuter, Pfeffer, Salz, Majoran oder Brathendlgewürz
- Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Eier
- Semmelbrösel

Zubereitung

Verschiedene Gemüsereste leicht in Wasser überkochen, Wasser dann wegleeren und Knödelbrot dazugeben. Fleischreste fein schneiden oder faszieren und daruntermischen. Verschiedene Kräuter, Pfeffer, Salz, etwas Majoran oder Brathendlgewürz dazugeben. Eier, etwas Zwiebel und 1 Zehe Knoblauch ebenfalls beimengen und die Masse gut durchkneten. Die Konsistenz sollte so sein, dass sich Laibchen formen lassen. Dies dann in Semmelbrösel wenden und in etwas Öl beidseitig heraus backen. Die Gemüse-Fleischlaibchen mit Kartoffelsalat servieren.

Rezept von Hermine R. aus Oberösterreich

Geröstete Knödel mit Ei

Zutaten

- gekochte Semmelknödel
- 1 Ei pro Knödel
- Salz
- Schnittlauch

Zubereitung

Gekochte kalte Semmelknödel in dünne Scheiben schneiden und in heißer Butter rösten, sodass sie eine helbraune Farbe bekommen. Die Eier verquirlen, salzen, über die gerösteten Knödel gießen, ziehen lassen und die Knödel durchrühren. Am Teller anrichten und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Als Beilage passt am besten Blattsalat.

Rezept von Edith F. aus Wien

Grenadiermarsch

Zutaten

- 6 mittelgroße Kartoffel
- 250 g Nudel
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Kartoffel und die Nudel kochen. Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten und in Scheiben geschnittene Kartoffel und Nudeln darin kross anbraten. Mit Salat und sauren Gurken servieren. Man kann auch gute Reste, wie gegartes Fleisch, Braten etc. hinzufügen.

Rezept von Daniela P. aus dem Burgenland

Grillrestl-Gulasch

Zutaten

- Grillreste vom Vortag (Fleisch von Spareripps, Bratwürste, Kotelett, Grillkartoffel usw.)
- Zwiebel
- Paprika edelsüß
- eventuell Kartoffel

Zubereitung

Zwiebel anrösten – Grillreste (würfelig geschnitten) und Grillkartoffel (wenn keine übriggeblieben sind, frische grobwürfelig geschnittene Kartoffel) dazugeben und kurz mitrösten. Paprika einstreuen, durchrühren und mit Wasser ablöschen (die Menge kommt darauf an, wie viel Saft man möchte, sollte aber bedeckt sein). Zirka 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen – fertig. Dazu braucht man nur Gebäck. Ist etwa so wie ein Kartoffelgulasch, nur mit Grillresten. Man braucht auch nicht würzen, da die Grillreste sowieso mariniert waren.

Rezept von Bernhard K. aus Niederösterreich

Herzhaftes Pfandl

Zutaten

- Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 20 dag Reste vom Schweinsbraten
- 20 dag Rest vom Rindsbraten
- 2 gekochte Semmelknödel
- 2 gekochte Kartoffel
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Nudelig oder würfelig geschnittene Fleischreste, feingehackte Zwiebel in Öl rösten, gekochte – blättrig geschnittene Knödel und Kartoffel mitrösten, mit fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken, mit frischem Schnittlauch bestreuen und im Pfandl servieren! Gut dazu schmeckt grüner Salat!

Rezept von B. W. aus Niederösterreich

Italienischer Brotsalat

Zutaten

- Brot (egal welche Sorte, mindestens vom Vortag)
- Paprika gelb und rot
- reife Tomaten (klein geschnitten)
- Sardellenfilets
- Kapern
- Knoblauch
- Olivenöl
- Aceto balsamico weiß
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Das Brot in mundgerechte Stücke reißen, dann nimmt es die Aromen besser auf. Knoblauch schälen, pressen, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl mischen, Sardellenfilets einlegen und das Brot darin ziehen lassen. Restliche Zutaten zufügen. Anschließend mit frischem Basilikum bestreuen, wer mag kann auch noch frischen Parmesan darüber reiben. Der Salat ist eine perfekte Beilage beim Grillen!

Rezept von Miriam B. aus Kärnten

Jägerwecken

Zutaten

- 1 Sandwichwecken
- 10 dag Butter
- 2 Sardellen
- 2 hartgekochte Eier
- Petersilie
- 1 Esslöffel Öl
- Salz, Pfeffer
- 10 dag Schinken
- 10 dag Edamer oder anderen Käse der übrigblieb
- 10 dag Zunke oder 10 dag Salami
- 10 dag Extrawurst
- 2 Essiggurkerl

Zubereitung

Beim Wecken die Enden abschneiden, ihn soweit aushölen, dass nur mehr die Rinde von etwa 1 cm übrigbleibt. Butter schaumig rühren, Sardellen und Eidotter passieren, Petersilie fein hacken und alles zusammen mit Öl, Salz und Pfeffer gut verrühren. Die übrigen Zutaten kleinwürfelig schneiden und daruntermischen, mit dieser Fülle den Wecken nun damit füllen. Die abgeschnittenen Brotenden andrücken, den Wecken in Alufolie einwickeln und in den Kühlschrank geben. Nach ein bis zwei Stunden ist er gebrauchsfähig, er kann dann in Scheiben aufgeschnitten und serviert werden.

Rezept von Agnes T. aus Wien

Julianes Montags-Chaornudeln

Zutaten

- Alles was sich vom Wochenende im Kühlschrank befindet
- 250 g breite Nudeln
- 200 g Putenfleisch
- 2 Esslöffel Rapsöl
- 1/2 grünen Paprika
- 1/2 roten Paprika
- Lauchzwiebel
- 2 Karotten
- eventuell ja nach Jahreszeit ein Apfel, Marille, einige Kirschen
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung

Das Gemüse in Rapsöl anrösten und zur Seite stellen, in dem Öl das gewürfelte Putenfleisch anbraten und dann das Gemüse wieder dazu geben, würzen und mit Nudeln vermengen, wer möchte kann noch etwas Sojasauce dazugeben. Dazu reich ich Salat aus dem Garten oder aber nach Angebot der Saison, eventuell je nach Hunger noch Stangenweißbrot.

Rezept von Juliane M. aus Niederösterreich

Karfiolstrudel

Zutaten

- Karfiol
- Schinkenwurst
- Creme Fraiche
- Blätterteig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schinkenwurst in Streifen schneiden. Karfiol leicht überkochen, vorher in Röschen teilen. Creme Fraiche cremig rühren, salzen und pfeffern. Schinkenstreifen unterrühren. Dann die Masse auf den Blätterteig streichen, mit Karfiol bestreuen, nochmals Schinkenstreifen darauf verteilen. Den Strudelteig zusammenrollen, mit einer Gabel einstechen und mit einem Ei bestreichen. Im Backrohr bei 200–220 Grad backen. Mit grünem Salat servieren.

Rezept von Brigitte U. aus der Steiermark

Kartoffelauflauf mit Sauerrahm und Auberginen

Zutaten

- 3 Kartoffeln
- 300 g Bolognese Sauce
- 100 g Sauerrahm
- 100 g geriebener Käse
- 1 mittelgroße Aubergine

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit 1 Esslöffel Öl ausstreichen und mit einer Schicht Kartoffelscheiben auslegen. Darauf die Hälfte der Bolognese Sauce verteilen. Darauf wiederum die Hälfte des Sauerrahms, sowie die Hälfte des geriebenen Käses als Schicht verteilen. Die Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden und eine Schicht auflegen. Die zweite Hälfte der Bolognese Sauce, sowie eine Schicht Kartoffelscheiben legen. Zum Schluss den restlichen Sauerrahm darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen eine Stunde bei 180 Grad backen.

Rezept von Ruth E. aus Vorarlberg

Kartoffel-Pogatscherl

Zutaten

- Kartoffel
- Salz
- Grammeln
- Eier
- Mehl

Zubereitung

Kartoffel schälen, grob reiben. Salz, Grammeln, Eier nach Gefühl beimengen und so viel Mehl dazugeben, dass die Masse nicht zu weich ist. Den Teig zirka 1 cm dick auswalken, runde Scheiben ausstechen, mit Ei bestreichen und bei 200 Grad goldgelb backen.

Rezept von Maria H. aus Wien

Kohlrabi-Soße mit geseelter Schweinszunge

Zutaten

- - 1 Kohlrabi
- - 1/2 Schweinszunge geseelt und gekocht
- - 1 Löffel Mehl
- - Kräutersalz oder Kräuter die man gerne mag
- - Salz, Pfeffer, Petersilie, Kümmel

Zubereitung

Kohlrabi, waschen, schälen, klein schneiden mit Salz und Kümmel weichkochen.

Zwiebel klein schneiden, anrösten mit Mehl stauben mit den Kohlrabi Wasser aufgießen, gekochten Kohlrabi, Gewürze, Knoblauch dazu und etwaas verkochen lassen - wenn zu dünn, mit Maizena mit kaltem Wasser anrühren und die Soße etwas verdicken.

Die gekochte, geseelte Schweinszung im heißem Wasser etwas warm machen, dann aufschneiden und über die Soße anrichten, mit Petersilie bestreuen.

Schmeckt herrlich - so habe ich das Restl von der Zunge verbraucht. Passt auch jeder grüne Salat dazu.

Rezept von Christine S. aus der Steiermark

Krautfleckerl

Zutaten

- 50 g Fett
- Sauerkraut
- Selchspeck oder Wurstreste
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Prise Paprika
- Kümmel
- Spritzer Essig oder Wasser
- 25 dag Nudeln (Fleckerl)

Zubereitung

In heißem Fett lässt man die kleinwürfelig geschnittenen Speck- oder Wurstreste, die feingeschnittenen Zwiebel, goldgelb anlaufen. Anschließend fügt man das Kraut dazu, schmeckt mit den Gewürzen ab, gibt einen Schuß Essig oder Wasser dazu und lässt das Kraut einige Zeit dünsten. In der Zwischenzeit kocht man die Fleckerl nach Packungsanleitung und gibt die abgeschreckten und gut abgetropften Fleckerl dazu, mengt alles gut ab und lässt das Ganze noch einige Zeit zugedeckt stehen.

Rezept von Brigitta R. aus Oberösterreich

Laibchen mit Feta und Karotten und würzigem grünem Gemüse an Püree

Zutaten

- 150 g Feta
- 50 g geriebene Karotten
- 500 g Rinderfaschiertes oder gekochter Couscous, gekochte Hirse, gekochter Reis
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Kräuter
- 4 Esslöffel Dinkel-Semmelbrösel
- 2 Teelöffel Paprikapulver (eventuell scharf)
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 300 ml Gemüsesuppe
- 500 g Fisolen oder anderes grünes Gemüse
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 12 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g mehliges Kartoffel, Süßkartoffel oder Kürbis
- etwas Butter
- etwas Milch
- eventuell Zwiebelringe
- Muskat
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für das Püree die (Süß-)Kartoffel oder den Kürbis schälen, in kleine Spalten schneiden und im Wasser weichkochen. Danach das Wasser abgießen, Butter und etwas Milch dazu und auf kleiner Flamme stampfen. Eventuell Zwiebelringe dunkeln anbraten und beim Servieren über das Püree legen. Für die Laibchen, Feta in kleine Würfel schneiden. Faschiertes oder das klebrig gekochte Getreide, Ei, Kräuter, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Karotten und Fetawürfel verkneten. In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Mit angefeuchteten Händen Laibchen formen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je 5 Minuten anbraten. Inzwischen für die Fisolen oder das andere Gemüse die Suppe aufkochen. Gemüse hineingeben und im Topf zugedeckt zirka 7 Minuten bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren. Tomaten abtropfen lassen und hacken. Die Blätter von 4

Thymianzweigen abstreifen und mit den Tomaten zu dem Gemüse geben, Knoblauch schälen und dazu pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles zwei Minuten erhitzen.

Rezept von Viktoria W. aus Salzburg

Makkaroni Omelette

Zutaten

- 20 dag Makkaroni
- 6 Eier
- Salz und Pfeffer
- 1 Löffel geriebener Käse
- Wurstreste (kurz angebraten) oder gedünstete Eierschwammerl

Zubereitung

Die gekochten Makkaroni werden mit den zersprudelten Eiern, Salz und Pfeffer vermischt und wie Palatschinken herausgebacken. Danach werden sie gefüllt und mit geriebenen Käse bestreut. Dazu reicht man Salat.

Rezept von Sieglinde R./Steiermark

Mama's Quiche

Zutaten Mürbteig

- 25 dag Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 Esslöffel kaltes Wasser
- 2 Eidotter
- 15 dag Butter

Zutaten Fülle

- 2 Zwiebel
- 2 Stangen Lauch
- 20 dag Schinken (Wurstreste)
- 5 dag Geselchtes
- 3 Zehen Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 15 dag Käse (Reste von Gauda)

Zutaten Guss

- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Kräuter, die gerade vorrätig sind (Kresse, Schnittlauch, Petersilie)

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Darauf achten, dass alle Zutaten kalt sind. Halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Fülle – Zwiebel, Lauch, Schinken, Speck in Würfel schneiden und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Pfanne anschwitzen, erkalten lassen, geriebenen Käse dazugeben. Für den Guss – Eier,

Milch, Schlagobers, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit dem Schneebesen gut verrühren. Feingeschnittene Kräuter begeben. Backrohr auf 200–220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Springform (Quicheform) ausfetten. Mürbteig ausrollen (3 mm) Form auslegen. Füllung auf dem Teig verteilen, mit Eieguss bis ca. einen halben Zentimeter unter den Teigrand aufgießen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 35–45 Minuten backen.

Rezept von Melanie Andrea St. Aus Niederösterreich

Mix-Gulasch

Zutaten

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knacker oder Extrawurst
- 2 Tomaten
- 1 große Paprika (grün)
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Öl erhitzen, Zwiebel darin goldgelb rösten und dann die nudelig geschnittene Knacker mitrösten. Paprika und Tomaten in Stücke geschnitten dazu und zuletzt die geschlagenen Eier daruntermischen. Beliebig mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezept von Ralf G. aus Wien

Montagsbratl

Zutaten

- 1 gehackte Zwiebel
- etwas Öl
- 4 gekochte Kartoffel (in Scheiben geschnitten)
- 2 Tassen gekochte Nudel (Hörnchen, Spiralen)
- Speck und Wurstreste (in Streifen geschnitten)
- Salz, Pfeffer
- etwas fein geschnittenen Schnittlauch oder gemischte Kräuter

Zubereitung

Zwiebel in Öl hell rösten. Speck- und Wurststreifen und die Kartoffelscheiben mitrösten. Nudeln mitbraten. Würzen mit Salz und Pfeffer. Mit Schnittlauch oder Kräutern bestreut servieren.

Rezept von Gerhard St. Aus Vorarlberg

Nudelpfanne mit Kräutern

Zutaten

- 200 g gekochte (kalte) Nudeln
- eine Handvoll Erdnüsse
- 150 g gekochter Schinken (in Streifen geschnitten)
- 1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten)
- etwas Öl
- 1 EL Senf
- etwas Currypulver
- frische Kräuter

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen. Nudeln mit Erdnüssen, gekochtem Schinken und Lauch bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anbraten. Mit Senf und Curry abschmecken. Nach Geschmack vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.

Rezept von Christa N. aus dem Burgenland

Quiche surprise

Zutaten

- Tiefkühlblätterteig oder selbstgemachter Mürbteig
- 1 Zwiebel oder Lauch
- 2–3 Knoblauchzehen
- Butter, Margarine, Öl
- Gemüsereste, Wurstreste, Käsereste
- Rahm, Creme fraiche, Topfen, Milchreste (ca. 250 ml)
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel oder Lauch und Knoblauch klein schneiden und anrösten, das kleingeschnittene Gemüse, wenn vorhanden auch den Speck oder die Wurst mitanrösten und ein bisschen weich dünsten. Den Teig auf die Größe einer Quicheform ausrollen und in die Form legen, dann das etwas abgekühlte Gemüse-Gemisch gleichmäßig in der Form verteilen, nun die Käsereste darüber reiben, zuletzt das Gemisch aus Eiern und den Rahm-Topfen-Cremefraiche-Milch-Resten darüber gießen. Bei zirka 170 Grad, zirka 50 Minuten im Rohr backen, mit Salat servieren.

Rezept von Claudia V. aus Wien

Palatschinkenschnecke

Zutaten Palatschinken

- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 250 g Mehl
- Prise Salz

Zutaten Fülle

- 200 g Bratenreste fein geschnitten
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 20 g Butter
- 6 Esslöffel Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Zutaten Überguss

- 2 Eier
- 2 Esslöffel geriebener Käse
- 1/8 l Milch

Zubereitung

4 nicht dünne Palatschinken backen, leicht auskühlen dann mit Fülle bestreichen, zusammenrollen und in ca. 5 cm dicke Streifen schneiden. Stehend in eine Auflaufform schichten und mit dem Überguss übergiesen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Rezept von Gabi Ö. aus Salzburg

Pasta Fantasie

Zutaten

- alles was am Wochenende übriggeblieben ist (Wurstreste, Fleischreste, Gemüse, Pfirsichhälften, Kompott)
- Butter oder Öl
- Zwiebel
- Tomatenmark
- Wein
- klare Suppe
- Teigwaren (Nudel)

Zubereitung

Wurstreste, Fleischreste, Gemüse, Pfirsichhälften, Kompott klein schneiden. Butter oder Öl erhitzen, kleine geschnittenen Zwiebel glasig werden lassen, die Restmischung dazu geben und kurz anrösten. Tomatenmark hinzugeben, mit etwas Wein aufgießen und bis zur gewünschten Konsistenz, Wasser oder klare Suppe, beifügen und einige Minuten dünsten, abschmecken. Nudeln nach Wahl kochen und abgießen (oder vorhandene gekochte Nudeln bei geringer Hitze erwärmen) und mit der Fantasiesauce servieren.

Rezept von Erik R. aus Tirol

Pikante Blätterteigzipfel

Zutaten

- 1 Pkg. Blätterteig
- Wurst-, Schinken-, Fleisch- und Käsereste
- eventuell fein geschnittenen Paprika
- Schnittlauchröllchen
- gehackte Petersilie
- Frischkäse

Zubereitung

Blätterteig in Quadrate schneiden, Rand mit Ei bestreichen. Wurst, Schinken, Fleisch, Käsereste, Paprika, Schnittlauch, Petersilie und Frischkäse vermengen. Fülle in die Mitte des Blätterteigquadrates geben und zudrücken. Im Backrohr backen. Am Besten schmeckt eine Schnittlauch-Rahmsauce dazu.

Rezept von Ch. K. aus der Steiermark

Pikanter Restlauflauf

Zutaten

- Zirka 10 Scheiben Toastbroat oder Semmelwecken
- 1 Stange Lauch
- 1/4 kg Champignon schneiden
- 15 dag Schinken (egal welcher)
- 15 dag geriebener Käse
- etwas Milch
- 4 Eier
- Pfeffer
- Kräuter vom Garten

Zubereitung

Eine Auflaufform ausfetten. Diese mit den Toastbrotscheiben auslegen. Lauch und Champignons in einer Pfanne anrösten. Dieses auf das Toastbrot verteilen. Schinken klein schneiden und mit der Hälfte von dem Käse in die Auflaufform geben. Dann wieder eine Schicht Toastbrot hineinlegen. Milch, Eier, Gewürze und Kräuter mit dem Schneebesen versprudeln und alles über den Auflauf gießen. Zum Schluss den übrigen Käse darüber streuen und im Backrohr zirka 25 Minuten bei 170 Grad backen. Dazu grüner Salat.

Rezept von S. K. aus Niederösterreich

Pinzgauer Nasi Goering

Zutaten

- Zwiebel
- Wurstreste
- Gemüse
- Reis (oder Nudeln)
- gekochte oder rohe Eier
- Soja Sauce
- Sambal
- Pfeffer
- Salz
- Petersilie
- Lauch
- Kohl

Zubereitung

Zwiebel eventuell in Woköl (ansonst normales Öl) glasig anrösten. Wurst fein schneiden mitrösten, erkaltetem Reis oder Nudeln untermischen, Gemüse dazu geben und alles gut durchmischen. Würzen, Eier unterheben. Ziehen lassen und mit Salat servieren.

Rezept von Heidi van der W. aus Salzburg

Reis mit Currysauce

Zutaten

- Reis
- Jausenspeck
- Zwiebel
- Gemüse (Karotten, Brokkoli, Fiolen, Erbsen...)
- Mehl
- Butter
- Currypulver
- Salz
- Eier
- Grüner Salat

Zubereitung

Übrig gebliebener Reis, Jausenspeck und Zwiebel anrösten. Gemüse, wenn nötig würfeln und bissfest in Salzwasser kochen, alles mit dem Reis vermischen. Darüber Currysoße – Bechamel aus etwas Butter und Mehl bereiten, mit Milch aufkochen, bis es eine dickliche Soße ist. Curry und Salz hinzu. Eier hart kochen. Den Reis anrichten, die Soße darüber gießen, harte Eier dazu und einen grünen Salat.

Rezept von Elise B. aus Wien

Reissalat

Zutaten

- gekochter Reis
- Paprika
- Essiggurkerl
- Tomaten
- Mais
- Wurst- und Käsereste
- Marinade (Essig, Öl, Salz und Kräutern)

Zubereitung

Paprika, Gurkerl, Tomaten, Wurst- und Käsereste fein würfelig schneiden, mit dem Mais und dem Reis vermischen und marinieren. Der Salat schmeckt am Besten, wenn er mindestens eine halbe Stunde ziehen kann.

Rezept von Eva G. aus Salzburg

Reisstrudel

Zutaten

- gekochter Reis
- gewürfelter Schinken oder Salami
- geraspelter Käse (verschiedene Sorten)
- Kräuter
- Salz, Pfeffer
- Blätterteig
- Ei

Zubereitung

Reis mit beliebiger Menge gewürfelm Schinken oder Salami, geraspeltem Käse und Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und diese Fülle in Blätterteig zu einem Strudel formen. Mit verquirltem Ei bestreichen und backen. Mit Salat serviert ein wunderbares, noch dazu schnelles Essen.

Rezept von Maria Sch. Aus Salzburg

Sauerkraut-Palatschinken

Zutaten

- Palatschinkenteig
- Wurstreste
- Sauerkraut
- eventuell Selchfleisch

Zubereitung

Wurstreste klein schneiden, in der erhitzten Pfanne anbraten, Palatschinkenteig darauf geben – dann wenden. Mit Sauerkraut füllen (das man mit übrig gebliebenen Selchfleisch verfeinern kann) – dann Palatschinken servieren.

Rezept von Maria Z. aus Salzburg

Schinken-Speck-Sauerrahmsauce mit Schwarzbrotknödel

Zutaten für die Sauce

- Speck
- Schinken
- Zwiebel fein geschnitten
- 1 Becher Sauerrahm
- etwas Mehl zum Stauben
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- geschnittenen Schnittlauch
- gehackte Petersilie

Zutaten für die Knödel

- 250 g Schwarzbrot
- Butter
- 3 Eier
- 4 Esslöffel Sauerrahm
- gehackter Liebstöckel und Petersilie
- 1 kleine Zwiebel fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- Salz
- gemahlene Kümmel

Zubereitung

Für die Sauce die fein geschnittene Zwiebel in Öl glasig anrösten, dann den Speck und Schinken hinzufügen und kurz anbraten. Den Becher Sauerrahm hinzugeben und mit Wasser aufgießen. Die Sauce mit Mehl stauben und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Für die Knödel, Zwiebel und Knoblauch in der Butter anbraten. Die Schwarzbrotsscheiben in Würfel schneiden, Eier, Sauerrahm, gerösteten Zwiebel und Knoblauch sowie Liebstöckel und Petersilie zufügen und gut durchmischen. Die Knödelmasse mit Salz und gemahlene Kümmel würzen. Die durchweichte Masse der Länge nach auf einer Klarsichtfolie auftragen und den Knödelteig zur gewünschten Breite

bringen. Folie an beiden Enden sorgfältig verschließen und nochmals mit Alufolie umwickeln. In siedendem Wasser etwa 30 Minuten ziehen lassen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie nehmen und portionieren. Die Knödel nun mit der Schinken-Speck-Rahmsauce servieren.

Rezept von Karin H. aus Niederösterreich

Semmelknödelaufbau

Zutaten

- 400 g Semmelknödel (in dünne Scheiben geschnitten)
- 2 Eier (hart gekocht)
- 150 g Tomaten
- 70 g Käse (fein gerieben, zB.: Traunseer, Gmundenberg, Emmentaler)
- 70 g Hartwurst
- 30 ml Öl
- 2 Dotter
- 130 g Bechamelsauce
- Salz und Pfeffer
- Majoran
- Muskatnuss

Zubereitung

Für den Semmelknödelaufbau die Eier und Tomaten in Scheiben, Wurst in Streifen schneiden. Zwiebelwürfel in Öl ansautieren, ausgekühlte Bechamelsauce mit Dotter verrühren. Auflaufform mit Butter ausstreichen, zuerst eine Schicht Semmelknödel, dann Wurst, Eier, Zwiebel, Käse und Tomaten einschichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit geschnittenen Knödel abschließen, leicht anpressen und mit der Sauce bestreichen. Nochmals mit Käse bestreuen und im vorgeheiztem Backrohr bei zirka 165 Grad 25 Minuten hellbraun backen.

Rezept von Verena L. aus dem Burgenland

Serviettenknödel-Burger

Zutaten

- Serviettenknödel
- Schinkenblätter nach Geschmack
- Paradeiserscheiben
- roter Zwiebel (feine Ringe)
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch
- Goudablätter
- Butter

Zubereitung

Den Serviettenknödel in Scheiben schneiden und diese in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform oder in den Toaster legen.

Dann auf die Serviettenknödelscheiben, Schinkenblätter, Paradeiserscheiben und Zwiebelringe legen.

Danach leicht salzen und pfeffern, Schnittlauch darauf. Zuletzt mit Gouda belegen.

Bei 170 Grad, zirka 15-20 Minuten im Backrohr backen, bis der Käse eine hellbraune Farbe annimmt.

Im Toaster lege ich noch eine Knödelscheibe (leicht mit Butter bestrichen) als Abschluß darauf und Toaster schließen.

Rezept von E. K. aus der Steiermark

Spanische Tortilla mit Allerlei

Zutaten

- 6 Eier
- 3 Esslöffel Schlagobers oder Milch
- 150 g Wurstreste
- 250 g Kartoffel speckig, gekocht und geschält
- 80 g Zwiebel
- Paprikareste und Zucchinieste
- Maiskörner (nach Geschmack)
- Knoblauchzehen
- Öl
- Salz, Pfeffer, Cilli, Oregano, Petersilie

Zubereitung

Eier und Obers, Petersilie und Salz verschlagen.

Zirka 2 Esslöffel Öl erhitzten, blättrige Kartoffel, Gemüsereste und Wurstreste braun braten und mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Alles aus der Pfanne heben, Zwiebel glasig rösten, Knoblauch und Mais zufügen.

Form mit Öl austreichen, Eier eingießen lassen. Zutaten darauf verteilen.

Im vorgeheiztem Backrohr auf 200 Grad, zirka 10 Minuten backen.

Rezept von Michaela S. aus der Steiermark

Steirische Lasagne

Zutaten

- Milch
- Ei
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 1 kg Faschiertes
- Zwiebel
- Paprikapulver
- Brühe
- 1 Krautkopf

Zubereitung

Palatschinkenteig mit Milch, Mehl, Ei glatt rühren – in Pfanne ausbacken, gebutterte Form schichtweise mit gefüllten Palatschinken füllen, eventuell selbst gemachte Tomatencreme darüber. Mit Käse überbacken und mit selbst gemachten Krautsalat servieren. Kraut fein hobeln, einsalzen, einige Stunden danach gut ausdrücken. Mit etwas Pfeffer, Essig, Wasser, Öl, Kümmel gut durcharbeiten.

Rezept von Kurt Peter S. aus Kärnten

Strammer Max

Zutaten

- Altes Brot
- Aufschnitt
- Eier
- Käse

Zubereitung

Brotscheiben mit Butter bestreichen, dann beliebig mit Wurst und Käse belegen. Man kann auch Paprika oder Tomaten darauflegen. Ab in Rohr bei 180 Grad, zirka 15 Minuten backen. Inzwischen Spiegelei braten und auf die fetigen Brote legen.

Rezept von Sabine H. aus Oberösterreich

Tiroler Knödel

Zutaten

- alte Semmeln oder Brot
- Milch
- Eier
- Zwiebel
- Knoblauch
- Speck
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- eventuell Sauerkraut

Zubereitung

Die Semmeln bzw. Brot in kleine Würfel schneiden. Dazu geben Sie Milch, damit die Semmeln bzw. das Brot weich werden. Anschließend 3 Eier dazugeben. Im Butterschmalz der kleingeschnittenen Zwiebel, sowie Knoblauch und Speck anrösten. Die geröstete Masse in die Brotmasse einarbeiten. Mit gehackter Petersilie, sowie Salz und Pfeffer würzen. Etwas ziehen lassen. Wenn es formbare Masse ist, dann Knödel formen und im heißen, kochenden Salzwasser kochen. Diese Knödel können mit Sauerkraut serviert werden.

Rezept von Franz A. aus Tirol

Überbackene Knödelpfanne

Zutaten

- zirka 5 Semmelknödel vom Vortag
- Wurst oder Schinkenreste vom Vortag
- nach Geschmack 3 Tomaten
- 1 Zwiebel rot oder weiß
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch
- Petersilie
- geriebener Mozzarella oder Käsereste
- etwas Butter

Zubereitung

Semmelknödel in Scheiben schneiden in Auflaufform (gebuttert) schichten. Dann Wurst oder Schinkenreste klein geschnitten darauf streuen, mit Tomatenscheiben und Zwiebelringen belegen. Mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie würzen. Zuletzt mit geriebenen Mozzarella oder Käseresten bestreuen. Bei 180 Grad zirka 15 bis 20 Minuten (Umluft) backen – bis der Käse eine schöne Farbe hat.

Rezept von Maria H. aus Salzburg

Überbackenes Schinkenstanitzel

Zutaten

- 25 dag Champignons
- 1 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 1/8 Liter Schlagobers
- 1/8 Liter Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 2 kleine Tomaten
- 8 dag geriebenen Käse

Zubereitung

Die in Scheiben geschnittenen Champignons in Butter kurz anbraten und wieder herausnehmen.

In den Bratenrückstand Mehl einrühren, mit Schlagobers und Wein aufgießen und zu einer dicken Sauce verkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignons und das Ei darunter rühren. Nur die Sauce auf den Schinkenscheiben verteilen und diese zu Stanitzeln formen.

In einer feuerfesten Form verteilen, zwischen jedes Stanitzel eine Tomatenscheibe legen. Das Ganze mit Käse bestreuen. Auf der obersten Schiene im vorgeheiztem Backrohr überbacken bis der Käse geschmolzen ist.

Dazu grüner Salat oder Kartoffeln, Nudeln oder Reis servieren.

Rezept von Sigrid K. aus der Steiermark

Überbackener Resttopf

Zutaten

- zu verbrauchendes Brot (kann schon etwas härter sein)
- zu verbrauchendes Gemüse (Karotten, Kartoffel, Brokkoli, Sellerie, Zucchini, Tomaten)
- zu verbrauchende Wurstwaren (Würstchen, Wurst oder gekochtes Fleisch)
- 1 Ei
- Sauerrahm, Creme Fraiche oder Schlagobers
- Käse (Mozarella, Feta oder Gorgonzola)

Zubereitung

Das Brot in große Stücke schneiden und in einer Pfanne etwas knusprig anbraten. Ist es schon zu hart, zuvor in etwas Milch einweichen. Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn rohe Kartoffel oder Brokkoli verwendet werden, sollte man etwas vorgaren, damit das Gemüse ungefähr denselben Garpunkt hat. Die Wurstwaren ebenfalls in Stück schneiden. Eine Auflaufform mit einer halben Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter ausfetten. Das Ei mit Sauerrahm, creme fraiche oder Schlagobers verquirlen. Mit Salz, Pfeffer, der halben Knoblauchzehe und Kräutern würzen. Die Brotstücke, das zerkleinerte Gemüse und die Wurststücke in die Auflaufform geben und mit der Sauerrahm-Ei-Mischung übergießen. Besonders gut schmeckt es, wenn die letzte Schicht Tomatenscheiben sind. Geriebenen Käse oder Mozarella darüber streuen und ab damit in Rohr. Je nach Gemüseart braucht es unterschiedliche Garzeit. Zirka eine halbe Stunde im vorgeheizten Backrohr backen.

Rezept von Viktoria G aus Tirol

Vollkornbrot (Körner)

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl
- 150 g Roggenmehl
- 200 g Weizenmehl
- 1 Pkg. Frischgerm
- 2 Teelöffel Sauerteigextrakt
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 30 ml Apfelessig
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Rohrzucker
- Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel)
- 3–4 Karotten
- Walnüsse

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und zirka 30 Minuten rasten lassen, anschließend alles noch einmal kurz gut durchkneten. Dann in eine große Brotform geben (es geht auch eine ziemlich große eingefettete Kastenform). Bei 175 Grad (vorgeheizt) – 50–55 Minuten backen lassen. Gut auskühlen lassen!

Rezept von Veronika A. aus Kärnten

Waldviertler Gröstl

Zutaten

- 1 kg speckige Kartoffel (gekocht)
- 2 Esslöffel Öl
- 20 dag Wurst (Wiener, oder ähnliches)
- 10 dag Speck
- Pfeffer, Salz
- Majoran und Petersilie

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Den Speck und die Wurst würfelig schneiden, weilers gekochte Kartoffel in Scheiben schneiden, beides dazugeben und bei starker Hitze, 3 Minuten gut durchrösten. Abschliessend mit Pfeffer, Salz, Majoran und Petersilie abschmecken.

Rezept von J. H. aus Niederösterreich

Wochenpfandl

Zutaten

- Tiroler Knödel (Rest vom Montag)
- Penne/Spaghetti/Fussili (Rest vom Dienstag)
- Polentataler (Rest vom Mittwoch)
- Erdäpfel (Rest vom Donnerstag)
- Pro Person 1 große handvoll frisches Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons...)
- 1/2 Zwiebel oder Lauch
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Esslöffel Butter
- eventuell Speck, Wurst, Ei

Andere Möglichkeiten für Zutaten

- Reis
- Couscous
- jede Art von Auflauf
- Semmelknödel
- der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt

Zubereitung

Reste und Gemüse schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfelig schneiden und in Butter anrösten. Gemüse kurz mitschwenken – aus der Pfanne geben. Die Reste resch anbraten, Gemüse wieder dazugeben und gut vermengen. Abschmecken, nach Belieben mit Kräutern und Käse verfeinern.

Rezept von Aloisia W. aus Kärnten

Wurst-Restl-Knödel

Zutaten

- 25 dag Knödelbrot
- ¼ Liter Milch
- 2 Eier
- 1 Packung geriebenen Käse
- 20 dag Wurstrestl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Knödel aus der Masse formen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

Rezept von Anton N. aus Salzburg

Wurstlaibchen

Zutaten

- 1/2 kg Wurstreste
- 5 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Fett

Zubereitung

Wurstreste, Zwiebel und Knoblauch faszieren, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Mit Eiern und Brösel panieren und in heißem Fett heraus backen. Mit Salat servieren.

Rezept von Erna T. aus Wien

Wurstpalatschinken

Zutaten

- 200 ml Milch
- 2–3 Eier
- 18 dag Mehl
- Salz
- 15 dag Schinken, Wurstreste, Speckreste

Zubereitung

Mache aus Milch, Eier, Salz und Mehl einen Palatschinkenteig. Gebe anschließend Reste von Wurst, Schinken oder Speck dazu und mache Palatschinken daraus. Mit grünem Salat servieren.

Rezept von Elke St. Aus Kärnten

Süßes

Apfelnockerl bzw. Apfelknödel

Zutaten

- 3–4 große Äpfel
- Ei
- Mehl
- Milch oder Wasser
- Zucker
- Zimt
- Butter
- Brösel
- Salz

Zubereitung

Äpfel schälen, klein schneiden. Mit Ei, Mehl, Milch oder Wasser zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten. Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel Nockerl formen und in das kochende Wasser einlegen. Anschließend die Nockerl die an der Oberfläche schwimmen in eine Butterbrösel angefettete Pfanne geben, schwenken und auf einem gewärmten Teller anrichten.

Rezept von Kurt Peter S. aus Kärnten

Apfelreis

Zutaten

- Reis
- Apfelmusglas
- Rosinen
- Zimt und Zucker

Zubereitung

Den Reis kochen, anschließend in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Dann das Glas Apfelmus dazugeben und alles gut mischen. Ganz nach Geschmack mit Zimt, Zucker, Rosinen würzen, nochmals gut durchrühren und servieren.

Rezept von Fabian C. aus Tirol

Armer Ritter der Kokosnuss

Zutaten

- 4 Scheiben Toastbrot
- 200 ml Kokosmilch
- 2 Eier
- 50 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Kokosraspel
- etwas Butter zum Braten

Zubereitung

Kokosmilch, Eier, Staubzucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut miteinander vermischen. Die Toastbrotsscheiben diagonal halbieren und nach und nach in die Eier-Kokosmilch legen und sie wenden damit sie sich vollsaugen. Anschließend mit den Kokosraspeln panieren. Etwas Butter in eine beschichtete Pfanne geben und die "Armen Ritter auf der Kokosnuss" darin auf beiden Seiten anbraten bis sie goldgelb sind.

Rezept von Katrin G. aus Kärnten

Bananen-Muffins

Zutaten

- 75 g Butter
- 250 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Natron
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 50 g Kokosraspel
- 2 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 150 g Naturjoghurt
- 2 Bananen

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Kokosraspel mischen. Eier verquirlen, Zucker, weiche Butter und Joghurt dazu und gut versprudeln. Bananen mit einer Gabel zerdrücken und unter die Eimischung rühren, danach die Mehlmischung unterrühren. Teig in Formen füllen und bei 190 Grad – 20 Minuten backen.

Rezept von Doris B. aus Niederösterreich

Bananen-Schoko-Kuchen

Zutaten

- 110 ml Sonnenblumenöl
- 19 dag Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eier
- 3 Esslöffel heißes Wasser
- 3 reife Bananen (geschält, mit der Gabel zerdrückt)
- 30 dag Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 10 dag Schokolade zB.: übriggebliebene Schokoladeosterhasen (mit einem Messer grob gehackt)
- eventuell 2 Esslöffel Rosinen, je nach Geschmack
- 4 Esslöffel Marillenmarmelade
- 10 dag Kochschokolade
- 8 dag Margarine

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl gut schaumig rühren und das heiße Wasser unterschlagen. Die Bananen dazugeben. Mehl mit Backpulver, Salz und der grob gehackten Schokolade (und eventuell Rosinen) mischen, unter den Teig ziehen und anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Den Kuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (Masse reicht für 2/3 des Bleches) und im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad zirka 40 Minuten backen und auskühlen lassen. Marillenmarmelade erwärmen und auf den Kuchen streichen. Schokolade und Margarine im Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit glasieren.

Rezept von Martina S. aus Oberösterreich

Birnen-(Ingwer)-Marmelade

Zutaten

- 80 dag sehr reife Birnen
- Saft und Schale einer Zitrone
- 20 dag Gelierzucker 3:1
- 1 Stück Ingwer (Größe wie eine Walnuss)
- 1/16 l Wasser

Zubereitung

Birnen schälen, entkernen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft, Abrieb, Gelierzucker und Wasser und fein geriebenen Ingwer mindestens 10 Minuten köcheln. Heiß in Gläser füllen und diese 10 Minuten auf den Kopf stellen. Schmeckt auch zu Käse toll!

Rezept von Birgit B. aus Tirol

Biskuitdessert (Weihnachtsrestrezept)

Zutaten

- Biskuitreste oder Keksreste (die nicht mehr knackig sind)
- Früchte
- Vanillepudding
- Schlagobers

Zubereitung

Biskuitreste oder Keksreste in Schüssel geben, mit Früchten belegen, Vanillepudding kochen und über die Früchte geben. Auskühlen lassen. Anschließend mit Schlagobers verzieren.

Rezept von Helga L. aus dem Burgenland

Eiklarkuchen

Zutaten

- 7 Eiklar
- 18 dag Zucker
- 18 dag Mehl
- Kaffeelöffel Backpulver
- 18 dag Kochschokolade
- 1/8 l Öl
- 1/8 l Milch

Zubereitung

Eiklar mit Zucker aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen. Kochschokolade schmelzen und mit Öl und Milch verrühren. Alle Zutaten vorsichtig in den steifgeschlagenen Schnee einmengen. In einer gefetteten und bemehlten Form bei 180 Grad zirka 1 Stunde backen.

Rezept von Ulrike M. aus Oberösterreich

Französisches Sonntagsfrühstück

Zutaten

- 1/2 Baguette oder Toastbrot
- 4 ganze Eier
- 230 ml Milch
- 1 1/2 Teelöffel Vanillezucker
- 1 1/1 Teelöffel Zimt gemahlen
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 40 ml Ahornsirup

Zubereitung

Das Brot in kleine Würfel schneiden. Eier und Milch gut mit einem Rührgerät durchrühren, dann die Gewürze und den Ahornsirup dazugeben und verrühren. Anschließend die kleinen Brotwürfel dazu geben, bis alles bedeckt ist und am besten über nacht ziehen lassen. In der Früh alles in eine Auflaufform geben und bei 190 Grad 20–25 Minuten backen. Darüber noch einige Früchte nach Wahl und etwas Ahornsirup.

Rezept von Sissi F. Oberösterreich

Hefestriezel-Pofesen

Zutaten

- Hefestriezel
- Powidl marmelade
- Eier
- Zimtzucker

Zubereitung

Hefestriezel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Powidl bestreichen, mit zweiter Scheibe Striezel abdecken, in verquirltem Ei wälzen und in heißem Fett goldbraun herausbacken. Noch warm mit Zimtzucker bestreuen.

Rezept von Margit H. aus Oberösterreich

Kirschenmännle

Zutaten

- 500 g dunkles Brot
- 5 Semmeln
- 5 Eier
- 100 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 600 ml Milch
- Zimt nach Geschmack
- 1500 g entsteinte Süßkirschen

Zubereitung

Das Brot in Wasser einweichen. Die in dünne Scheiben geschnittenen Semmeln mit heißer Milch übergießen, zugedeckt etwas ziehen lassen. Das Brot fest ausdrücken, zu den Semmeln geben und verrühren. Eier, zerlassene Butter/Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zimt unter die Brotmasse mischen. Die entsteinten Kirschen unterheben. In eine gefettete Auflaufform geben und im Heißlufttherd bei zirka 150 Grad – 60 bis 90 Minuten backen. Schmeckt super mit Vanillesauce oder kalt wie Kuchen.

Rezept von Julia L. aus Tirol

Kleine Käseküchlein

Zutaten

- 1 Pkg. Blätterteig
- 400 g Topfen
- 1 Ei
- 130 g Staubzucker
- 100 g Sauerrahm
- 100 g Naturjoghurt
- 1 Esslöffel Stärke
- 2 Esslöffel Mehl

Zubereitung

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, Ofen vorheizen. Topfen mit Ei, Sauerrahm und Joghurt gut verrühren. Danach den Staubzucker unterrühren, den restlichen Zucker, Mehl und Stärke. In einem Muffinblech 8 Muffin-Papier-Förmchen verteilen. Den Blätterteig ausrollen, in 8 gleich große Quadrate schneiden und damit vorsichtig die Muffin-Formen auslegen. Jeweils nur eine Form, diese dann mit der Topfen-Füllung anfüllen, wie kleine Päckchen verschließen, dann die nächste Form usw. Im Ofen bei ca. 180 Grad – 25–30 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen, dann erst aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept von Gustav F. aus Niederösterreich

Kokosbusserl (Weihnachtsrezept)

Zutaten

- 3 Eiklar
- 20 dag Zucker
- 21 dag Kokosflocken
- 1 Esslöffel Essig

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Mixer ordentlich verrühren. Mit einem Kaffeelöffel kleine Hauberl auf das Backblech geben und bei 140 Grad Ober- und Unterhitze – 30 Minuten backen.

Rezept von Petra H. aus Niederösterreich

Linzertorte

Zutaten

- 5 Eier (trennen und Eiklar steif schlagen)
- 250 g Butter (Zimmerwarm)
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 10 g Vanillezucker
- geriebene Schale einer Zitrone
- 250 g geriebene Nüsse
- 360 g geriebene harte Kekse
- 125 g glattes Mehl
- 4 cl Rum
- 2 g Nelkenpulver
- 5 g Zimt
- 200 g Ribiselmarmelade

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren, nach und nach die Eidotter begeben, mit Nelkenpulver und Rum aromatisieren. Haselnüsse, Keksbrösel und Mehl vermengen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben. 3/4 des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform streichen, die Ribiselmarmelade darüber geben. Mit einem Spritzsack aus dem restlichen Teig ein Gitter auf die Torte spritzen. Die Torte im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad – eine Stunde backen. Der Kuchen bleibt sehr lange saftig, und durch die Zutaten und Gewürze in den Keksen ist er sehr aromatisch.

Rezept von Monika P. aus Kärnten

Marmorkuchen-Nachspeise

Zutaten

- Marmorkuchen
- Kaffee oder Rum
- Früchte (Erdbeeren, Himberren, Ananas, Mango, Apfelmus)
- Eierlikör, Apfelsaft, Himbeersaft
- Schlagobers oder Mascarpone

Zubereitung

Marmorkuchen aufbröseln, mit etwas Rum oder Kaffee beträufeln, Früchte hinzugeben und mixen. Anschließend mit Schlagobers oder Mascarpone vermengen. Schichtweise in ein Glas füllen und für ein paar Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Rezept von Pia Sch. aus Tirol

Meine Karottentorte

Zutaten

- 4 Eier
- 20 dag Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 20 dag griffiges Mehl
- 8 dag Maizena
- 1/16 l Mazola Maiskeimöl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 20 dag Karotten
- Saft einer Zitrone

Zubereitung

Eier trennen. Eidotter mit Zucker und Vanillezucker in einer Küchenmaschine schaumig rühren. Öl und Wasser langsam einlaufen lassen. Karotten waschen, schälen, fein reiben, mit Zitronensaft beträufeln und unter die aufgeschlagenen Eier mischen. Mehl mit Backpulver sieben, Maizena dazugeben und unter die Masse rühren. Eiklar zu festem Schnee schlagen und mit dem Kochlöffel vorsichtig unter die Masse heben. Springform mit Öl bestreichen, mit Mehl ausstauben, Tortenmasse einfüllen und bei 170 Grad zirka eine Stunde auf Mittelschiene backen. Die restlichen 3 Orangen schälen, in kleine Stücke schneiden (ca. 12 Stücke zum Garnieren beiseitestellen) und mit dem Fruchtmarmelade verrühren, in den Kuchen gießen und im Kühlschrank fest werden lassen (zirka 1 Stunde). Die Torte mit Schlagobers, den Orangenstücke (12 Stück) und den Schokoflocken garnieren.

Rezept von Ch. G. aus Niederösterreich

Orangen-Ricotta-Torte

Zutaten

- 250 g Mürbteigkekse
- 150 g flüssige Butter
- 250 g Ricotta
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Bio-Orangen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 10 g Stärkemehl (mit 50ml kaltem Wasser auflösen)
- ein paar Orangenstückchen, 1/4 l Schlagobers und Schokoflocken zum Garnieren

Zubereitung

Die Kekse gibt man am besten in ein Sackerl und zerbröseln sie mit dem Nudelwalker ganz fein, verrührt diese mit der zerlassenen Butter und drückt diese Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform, dabei bildet man einen zirka 2 cm hohen Rand. Ricotta verrührt man mit Eier, Zucker, geriebener Zitronenschale und Zitronensaft und gießt diese Mischung auf den Keksboden. Den Kuchen bäckt man bei 150 Grad Umluft zirka 30 Minuten, lässt ihn aber noch 20 Minuten im ausgeschalteten Backrohr ziehen. Dann erst nimmt man ihn heraus und lässt ihn abkühlen. Inzwischen die Schale und den Saft einer Orange mit Vanillezucker verrühren, das Stärkemehlwasser dazugeben, die Mischung aufkochen, 2 Minuten köcheln und dann abkühlen lassen.

Rezept von I. P. aus der Steiermark

Palatschinken

Zutaten

- 0,5 l Milch (sauer geworden)
- 28 dag Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- Butter oder Öl

Zubereitung

Milch und Mehl glattrühren, Eier und Salz dazu und wieder gut durchrühren. In einer Bratpfanne etwas Öl heiß werden lassen und wenig Teig eingießen. Durch schräges Halten und Drehen der Pfanne den Teig so verteilen, dass eine dünne Palatschinke entsteht. Auf beiden Seiten goldgelb backen. Die Palatschinke nach belieben füllen, einrollen und mit Staubzucker bestreuen.

Rezept von Elfi B. aus Tirol

Restlpudding

Zutaten

- Biskotten
- Biskuitreste
- feinere Germteigreste
- etwas Rum oder Likör
- 1/4 Liter Obers oder Milch
- 4 Eidotter oder 1 ganzes Ei
- 3 Löffel Vanillezucker
- 1 Esslöffel Mehl

Zubereitung

In eine Puddingform, die mit Butter ausgestrichen wird, werden Biskotten, Biskuitreste oder feiner Germteigreste eingefüllt und mit Rum oder Likör befeuchtet. Dann verspudelt man das Obers oder die Milch mit den Dottern, dem ganzen Ei, Vanillezucker und Mehl und gießt es über die Restl in die Puddingform und koch den Pudding zirka 45 Minuten im Dunst- oder Dampfgarer.

Rezept von Regina R. aus Oberösterreich

Scheiterhaufen

Zutaten

- Milch
- Zucker
- Brioche
- Prise Salz
- Rum
- Vanillezucker
- Äpfel
- Zimt
- Zitronensaft
- Rosinen
- Butter

Zubereitung

In die Milch gebe ich keinen Zucker, da der Brioche süß ist. In die Milch kommt eine Prise Salz, ein Schuss Rum und eine Packerl Vanillezucker. Ich fette eine Auflaufform, tunke den Brioche in die Milch und belege den Boden der Form. Die Äpfel schäle ich, wenn nötig ausschneiden und fein blättrig schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, Rosinen dazu, etwas Zucker und mit Zimt bestreuen. Eine Schicht Äpfel in die Auflaufform – noch eine Schicht getunkter Brioche drauf usw. und auf die oberste Schicht ein paar Butterflocken. Den Auflauf zirka eine halbe Stunde in das Rohr, als Beilage gibt es Marmelade-Sauce. Die Marmeladenrestl mit heißem Wasser verrühren und auf das Teller als Deko verteilen – den Scheiterhaufen in die Mitte und wenn noch ein Restl Vanilleeis da ist – schmeckts doppelt so gut!

Rezept von Elfriede R. aus Oberösterreich

Schneekuchen (Weihnachtsrestrezept)

Gerade jetzt zur Keksbäckzeit, bleibt immer wieder Eiklar übrig. Wir verarbeiten das Eiklar zu einem Schneekuchen.

Zutaten

- 6 Eiklar
- 18 dag Zucker
- 10 dag Schokolade
- 18 dag Butter
- 1 Pkg. Backpulver
- 18 dag Mehl

Zubereitung

Eiklar mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend Schokolade und zerlassene Butter dazu rühren. Zuletzt Backpulver und Mehl einrühren. Bei 200 Grad – 45 Minuten backen.

Rezept von Theresia H. aus der Steiermark

Schnelle Resttorte

Zutaten

- alt bzw. zäh gewordene Kekse und/oder Kuchen
- alte bzw. weiß gewordene Schokolade
- etwas Kokosfett
- je nach Belieben: Pudding oder Sojapudding

Zubereitung

Die alten Kekse und Kuchenreste zerbroeseln. Die alt gewordene Schokolade schmelzen und mit etwas Zeres (Kokosfett) hinzufügen. Die Schokolademasse und die Kekse vermengen und in eine Form füllen. Kaltstellen. Danach diesen Tortenboden nach belieben auffüllen, zB.: Pudding oder Sojapudding. Kaltstellen. Die Torte danach in Stücke schneiden und servieren.

Rezept von Sabine Sch. aus Salzburg

Schneller Nachtisch

Zutaten

- 1/4 l Weißwein
- Zimt
- 2 Esslöffel Zucker
- 8 Weißbrotschnitten (oder Toastscheiben)
- Ribiselmarmelade (oder auch andere)
- 1/4 Schlagobers

Zubereitung

1/4 l Weißwein mit Zimt und Zucker aufkochen. Weißbrotschnitten darin eintauchen, mit Marmelade füllen, in Schüssel legen, mit restlichen Wein übergießen, abkühlen lassen. Mit Schlagobers servieren.

Rezept von Eva E. aus Oberösterreich

Semmelschmarren

Zutaten

- 3 altgebackene Semmeln
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 4 dag Butter
- 2 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Die altgebackenen Semmeln in etwas größere Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit den Eiern und Milch verrühren. 20 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelmasse langsam anbraten, danach wenden und wieder langsam braten. Kurz vor Schluss den Zucker darüber streuen und weiterbacken, der Zucker karamelisiert und gibt dem Schmarren einen guten Geschmack. Auf Teller servieren und mit Staubzucker bestreuen. Eventuell mit Kompott servieren.

Rezept von Maria M. aus Tirol

Topfenauflauf mit Striezel

Zutaten

- 20 dag altbackener Striezel
- 1/8 l Milch
- 2 Eier
- 6 dag Butter
- 6 dag Staubzucker
- 1 kleine unbehandelte Zitronenschale (abgerieben)
- 25 dag Topfen
- 2 dag Kristallzucker

Zubereitung

Den Striezel in kleine Würfel schneiden, mit Milch übergießen und 10 Minuten durchziehen lassen. Eier trennen, Butter mit Staubzucker, sowie Zitronenschale mit dem Mixer schaumig rühren. Dotter und Topfen unterrühren. Striezelwürfel dazu. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Kristallzucker nach und nach einschlagen. Den Schnee unter die Topfenmasse heben. Die Masse in eine befettete Form füllen und bei 180 Grad zirka 30 Minuten backen. Dazu passt Vanille- oder Fruchtsauce.

Rezept von Dominik M. aus Wien

Überbackene Semmeln

Zutaten

- 3 Ostereier
- 1 Eckerlrahmkäse
- 1 Teelöffel scharfer Senf
- 1 Teelöffel Mayonaise
- 1 Teelöffel scharfes Ketchup
- Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie, scharfer Paprika
- 1 kleine, fein geschnittene Zwiebel
- Milch
- Semmeln

Zubereitung

Zutaten mit einer Gabel zerdrücken und etwas Milch dazumischen, bis eine mittlere Konsistenz erreicht ist. (Mischung soll sich schön aufstreichen lassen, aber nicht herunterlaufen). Semmeln rund herum befeuchten (kurz unter Wasserleitung halten), aufschneiden, mit Belag bestreichen (Dicke nach Belieben) und bei 200 Grad im Rohr zirka 7–10 Minuten überbacken.

Rezept von Theodora St. aus Oberösterreich

Schokoladen-Honig-Sorbet

Zutaten

- 10 große Eiswürfel
- 1/2 l Milch
- 3 Esslöffel Instant-Kakaopulver
- 3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Die Eiswürfel in einem Küchenmixer geben und die kalte Milch darüber gießen. Das Kakaopulver darüber streuen. Den Honig zugeben – es kann auch mehr sein, wenn man es süßer möchte. Nun den Deckel aufsetzen und zuerst auf mittlerer Stufe, danach auf höchster Stufe so lange mixen, bis keine Eiswürfel mehr zu sehen sind. In hohe Gläser füllen und sofort servieren.

Rezept von Ruth E. aus Tirol

Topfennudelauflauf

Zutaten

- 10 dag Butter
- 10 dag Zucker
- 2 Dotter
- 1/2 Becher Topfen
- 1/16 l Sauerrahm
- Saft und Schale einer Zitrone
- 10 dag Rosinen
- ca. 30 dag Nudeln vom Vortag
- Schnee von 2 Eiklar

Zubereitung

Alle Zutaten der Reihe nach abtreiben. Zum Schluss die Nudeln und Schnee darunterziehen. In einer gebutterten Form und Brösel eine halbe Stunde im Rohr backen. Mit Kompott servieren.

Rezept von Cacilie H. aus Salzburg

Vegetarisch

Brotauflauf

Zutaten

- 13 dag Schwarzbrot
- 3 Esslöffel Butter
- 3 Eiklar
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Kümmel ganz, Anis ganz
- etwas Milch

Zubereitung

Brot würfelig schneiden, mit der Milch einweichen, gut ausdrücken und passieren. Butter schaumig rühren, Dotter unterrühren. Halbe Brotmasse dazu und aufrühren. Zwiebel, Knoblauch fein schneiden und in Butter anlaufen lassen, die restliche Brotmasse begeben. Aus dem Eiweiß, Schnee schlagen und unterheben, würzen. Eine Auflaufform fetten und mit Semmelbrösel austreuen. Masse einfüllen bis 200 Grad, zirka 20 Minuten im Wasserbad pochieren. Passt sehr gut als Beilage zu Spinat!

Rezept von Anna E. aus Wien

Brotlasagne

Zutaten

- 2 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 mittelgroße Zucchini
- 3 Karotten
- 1 gelber Paprika
- 300 g Champignons
- 300 g Brokkoli
- 2 Esslöffel Dinkelmehl
- 1 Dose Pilati-Paradeiser und Saft
- 400 g geriebenen Mozzarella
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Liebstöckl
- dünn geschnittenes Brot

Zubereitung

In heißem Olivenöl, kleingeschnittenen Zwiebel und Knoblauch anrösten. Dazu kommen kleingeschnittene Karotten, Zucchini, Brokkoli, Paprika und Champignons. Das Ganze gut mitrösten. Dinkelmehl einrühren und die Paradeiser samt Saft dazugeben, und sämig köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Liebstöckl abschmecken. In einer mit Olivenöl ausgepinselte Auflaufform werden dünne Scheiben Brot eingelegt, darauf kommt das herzhaftes Gemüse. Das Ganze wird mit geriebenen Mozzarella bedeckt. Den Vorgang wiederholen und die Brotlasagne wird bei 180 Grad bei Ober- und Unterhitze zirka 35 Minuten gebacken. Dazu schmeckt ein marinierter Pflücksalat mit Kirschparadeiser.

Rezept von Brigitte Sch. aus dem Burgenland

Brotsalat

Zutaten

- 1/2 altbackenes Baguette, gewürfelt
- 100 g Rucola, gewaschen und geschnitten
- 2 Tomaten, entkernt und gewürfelt
- 2 Zwiebel, feingehackt
- 1 Zehe Knoblauch, feingehackt
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Balsamico
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Brotwürfel sollen richtig schön trocken sein. Ist das Brot nicht trocken genug, kann es noch kurz in etwas Öl angebraten werden. Brotwürfel mit Rucola, Tomatenwürfel, Zwiebel und geröstetem Knoblauch in einer Schüssel mischen. Olivenöl und Balsamico verrühren und über den Brotsalat träufeln, alles gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept von Christa N. aus dem Burgenland

Erdäpfelkrapferl

Zutaten

- Erdäpfelpürree
- 2 Eier
- geriebener Käse
- Salz, Pfeffer
- Bärlauch oder Porree

Zubereitung

Pürree mit Eiern und Käse mischen, würzen, Bärlauch oder Porree feinnudelig schneiden und unterheben. Kleine Rosetten auf ein Blech spritzen und im Rohr überbacken.

Rezept von E. G. aus Salzburg

Gemüse-Nudel-Salat

Zutaten

- 300 g Spiralnudeln
- 100 g Käse (Käsereste)
- 1 Apfel
- ca. 300 g Gemüse (Erbsen, Karotten, Kohlrabi)
- 100 g Gurken oder Essiggurken
- Schnittlauch
- Knoblauch
- 100 g Sauerrahm
- 205 g Joghurt
- Saft einer Zitrone
- 50 g Ketchup
- 1/2 Teelöffel Curry
- 1 Teelöffel scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Spiralnudeln bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Käse und Essiggurken in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse garen und zerkleinern. Würfelig geschnittenen Apfel sofort mit Zitronensaft beträufeln. Knoblauch schälen und hacken, Schnittlauch schneiden. Für das Dressing alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. In einer großen Schüssel mit den Nudeln und Gemüse mischen und den Nudelsalat zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen, wenn nötig nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Masse zu trocken ist, noch etwas Joghurt oder Sauerrahm dazugeben. Mit Salatblättern, Paradeiser usw. garnieren.

Rezept von Justine G. aus der Steiermark

Kaspressknödel

Zutaten

- 4 alte Semmel
- 1 Zwiebel
- Butter
- 10 ml Milch
- 1 Esslöffel Petersilie
- 15 dag Bergkäse
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Öl zum Braten

Zubereitung

Die alten Semmeln würfelig schneiden, in einer Schüssel mit in Butter leicht angeschwitzter Zwiebel vermischen. Mit warmer Milch aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Käse würfelig schneiden und mit den Eiern und der Petersilie untermischen, würzen. Mit feuchten Händen flache Knödel formen und auf beiden Seiten goldgelb braten. Geben sie die fertigen Knödel als Einlage in eine klare Suppe oder servieren sie frischen Blattsalat dazu.

Rezept von E. B. aus der Steiermark

Käseschnitt

Zutaten

- Scheiben von altem Mischbrot
- Weißwein
- Butter
- Käsescheiben (Emmentaler, Gauda, Bergkäse...)
- Eier
- Essiggurkerl

Zubereitung

Scheiben von altem Mischbrot in eine gebutterte Auflaufform legen, mit einigen Esslöffel Weißwein tränken, dann mit einer ca. 0,5 cm dicken Käsescheibe belegen und entweder unter dem Grill oder bei starker Oberhitze im Ofen zirka 15 Minuten backen, bis der Käse goldgelb schmilzt.

Als Variante

Eine Scheibe Schinken oder Wurst bzw. Zwiebel- oder Tomatenscheiben zwischen Brot und Käse legen oder 4 Minuten vor Ende der Backzeit ein Ei, wie ein Spiegelei darauf braten lassen.

Rezept von Maria R. aus Wien

Kichererbsentopf mit Wirsing

Zutaten

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1/4 Tasse Wasser
- 1 Tomate, gehäutet und gehackt
- 2 Tassen Wirsing (oder Weißkohl), feingeschnitten
- 1 Kartoffel, geschält in Würfel
- 4 Tassen Gemüsebrühe, 1 Liter
- 2 Tassen Kirchererbsen aus der Dose
- 1/2 Zitrone, Saft
- 1 Teelöffel Paprika
- 1/2 Tasse Petersilie, gehackt

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in heißem Wasser weich dünsten.

Tomate und Kohl zugeben, Deckel auflegen und dünsten, bis der Kohl gar ist – beiseitestellen. Gemüsebrühe in einen Suppentopf geben, Kartoffelwürfel darin weichkochen.

1/2 Liter der Brühe durch ein Sieb in ein Gefäß gießen. Die Hälfte der Kichererbsen damit pürieren. Das Püree und die beiseitegestellten Gemüse in den Suppentopf geben.

Restliche Kichererbsen, Zitronensaft, Paprika, Petersilie (und nach Wunsch Salz) zugeben. Falls nötig, Suppe mit mehr Gemüsebrühe verdünnen.

Schmeckt am allerbesten aufgewärmt.

Rezept von S. M./Steiermark

Letscho

Zutaten

- 1 kg Paprika
- 500 g Tomaten
- 2 mittelgroße Zwiebel
- 40 g Fett
- Salz

Zubereitung

Die Paprika entkernen und in Streifen oder Ringe schneiden. Die Tomaten vierteln. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in dem erhitzten Fett anschwitzen. Paprika und Tomaten dazugeben, salzen und zugedeckt gar dünsten. Als Beilage reicht man Salzkartoffel, gedünsteten Reis oder frisches Weißbrot.

Rezept von Daniela P. aus dem Burgenland

Obstkompott

Zutaten

- Obst
- Zucker
- Zimtstange
- Gewürznelken

Zubereitung

Obst waschen und schneiden. In einem Topf mit Fruchtsaft, Zucker, Zimtstange und Gewürznelken zum Kochen bringen. Weich dünsten lassen. In einer Glasschale servieren.

Rezept von Elfriede G. aus Tirol

Obst-Shake

Zutaten

- Obst
- Joghurt oder Milch
- Zitronensaft
- Zucker

Zubereitung

Kurz bevor das Obst in der Obstschüssel verfault, mit dem Mixstab pürieren, ein paar Tropfen Zitronensaft dazu. Mit Milch oder Joghurt verfeinern und nach Belieben mit Zucker süßen. In einem Glas mit Strohhalm servieren.

Rezept von Monik K. aus dem Burgenland

Topfenweckerl a la Zauberei

Zutaten

- 1/4 kg Vollwertmehl (Dinkelmehl oder glattes Mehl)
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Ei
- 1 Pkg. Topfen
- Salz
- frische Kräuter
- eventuell gehackten Zwiebel, Knoblauch, gehackte Körner

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, ca. 8 Weckerl – diese in Sesam wälzen. Bei 170 Grad im vorgeheizten Rohr backen. Zum Belegen nehme ich wiederum Tomaten, Wurst oder Käse der im Kühlschrank vorrätig ist.

Rezept von J. M. aus Niederösterreich

**Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und
Technologie**

Radetzkystraße 2, 1030 Wien

+43 1 711 62 65-0

servicebuero@bmk.gv.at

[bmk.gv.at](https://www.bmk.gv.at)