

# Putenschitzerl mit Reis und Gurkensalat

*Schnitzerl:*

*Schnitzel klopfen, salzen und pfeffern  
in Mehl, zerschlagenem Ei und Brösel panieren;  
in heißem Öl goldbraun herausbacken.*

*Reis:*

*Reis in Salzwasser 20 Minuten kochen.  
Mischverhältnis: 1 Tasse Reis / 2 Tassen Wasser*

*Gurkensalat:*

*Gurken waschen und in dünne Scheiben schneiden.  
Einsalzen  
Rahm, gepresster Knoblauch und ausgepresste Gurken zusammenmischen.  
Abschmecken.*



# Kaiserschmarren

Kaiserschmarren:  
Milch, Mehl, Eier, Vanillezucker und eine Prise Salz mit dem Schneebesen  
verrühren.

In einer heißen Pfanne in Butter, portionsweise mit Rosinen herausbacken.

Anschließend in der Pfanne zerteilen.  
Beim Anrichten auf den Tellern mit Staubzucker bestreuen.

Apfelmus und Zwetschkenröster auf die Teller  
verteilen.



# Nudelsuppe und gebackene Apfelringe und Bananen

Nudelsuppe:

Wasser mit Suppenpulver aufkochen lassen und Nudeln dazugeben. Kochen lassen bis Nudeln weich sind.

Backteig:

Mehl, Milch, Eier, Prise Salz verrühren

Gebackene Apfelringe und Bananen:

Äpfel: Kerngehäuse herausstecken, Äpfel in Ringe schneiden  
Bananen in größere Stücke schneiden

Durch Backteig ziehen und  
schwimmend in heißem Öl ausbacken  
Am Teller mit Staubzucker bestreuen!



# Spaghetti mit Eisbergsalat

## Spagettisauce:

Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl hellbraun rösten.

Faschiertes hinzu und kurz anbraten.

Tomatenmark, gehackten Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.

Das Ganze mit den Tomaten aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.

Karotten anschließend hineinreiben.

## Nudeln

Nudeln in kochendem Salzwasser ca.  
7 Minuten kochen, abseihen.

## Eisbergsalat

Salat halbieren und in Streifen schneiden

Für die Marinade, Essig, Wasser, Salz, Zucker und Öl zusammenmischen.



# Faschierte Laibchen mit Püree und Tomatensalat

Faschierte Laibchen:

Faschier Fix in 150ml kaltes Wasser pro Beutel einrühren und 3 Minuten stehen lassen.

Faschiertes dazugeben und vermischen.

Laibchen formen und beidseitig in Brösel wälzen.

In der Pfanne in Öl ausbacken.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln kochen und schälen

In einer Schüssel zerstampfen

Soviel Milch hinzufügen um ein cremiges Püree zu erhalten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.



Tomatensalat:

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden

Für die Marinade, Essig, Wasser, Salz, Zucker und Öl zusammenmischen.

# Gemüsesuppe mit Frittaten und Palatschinken

*Gemüsesuppe:*

*Gemüse klein würfelig schneiden.*

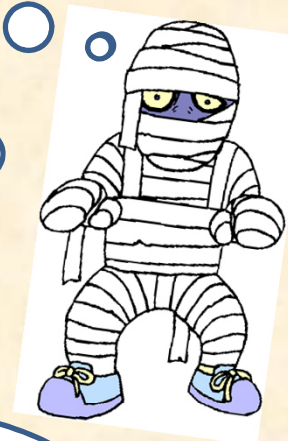
*In der Zwischenzeit Wasser mit Suppenpulver aufkochen lassen.*

*Das klein geschnittene Gemüse dazugeben und mitköcheln lassen bis es weich ist.*

*Teig:*

*Mehl, Milch, Eier, Prise Salz verrühren*

*dünne Palatschinken mit Öl backen*



*Für Frittaten: gerollte Palatschinke in dünne Ringe schneiden*

*Palatschinken: Mit Marmelade bestreichen und einrollen*

# Putengeschnetzeltes mit Nudeln und grünen Salat

Putengeschnetzeltes:

Putenfleisch klein schneiden und in einem Topf in Öl anbraten. Fleisch anschließend aus dem Topf geben.

Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl hellbraun rösten.

Die Paprika ebenfalls klein schneiden und zu den Zwiebel in den Topf geben. Weiter rösten lassen.

Dann den Schlagobers dazu geben und mit Suppenpulver, Salz, Pfeffer abschmecken.

Nun Fleisch wieder in den Topf geben.

Damit es dickflüssiger wird, Maizena hinzufügen.

Maizena mit ein wenig (halbes Glas) kaltem Wasser verrühren und zum Geschnetzelten beimengen und gut umrühren.

Am Schluß den klein gehackten Petersil wieder in den Topf geben und vermischen.

Nudeln

Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten kochen, abseihen.

Grüner Salat

Salat zerteilen und waschen.

Für die Marinade, Essig, Wasser, Salz, Zucker und Öl zusammenmischen.



# Wurstsalat

Knacker, Paprika, Gurke, Zwiebel und Käse klein schneiden und in einer Schüssel zusammenmischen.

Für die Marinade, Essig, Wasser, Salz, Zucker und Öl zusammenmischen.

