

Chinesisches Curryhuhn

1. Reis nach Anleitung zubereiten.
2. Fleisch in Würfel schneiden und mit Sojasauce marinieren
Zwiebel und Knoblauch in Würfelchen schneiden
Mandeln grob hacken
Karotten und Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden
3. Fleisch mit Öl anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.
4. Knoblauch und Zwiebel anbraten, Karotten dazugeben und ca. 4 min mitbraten
5. 3 Kaffeelöffel Curry dazugeben und mitbraten
6. Ananas dazugeben
7. angebratenes Fleisch dazugeben und mit Suppe aufgießen.
8. Mandeln dazumischen, ca. 3 min einkochen lassen
9. Frühlingszwiebel zugeben
10. 1 Esslöffel Maizena mit 4 EL Wasser abrühren und in das Gemüse einrühren.
11. ca. 1 min einkochen. Guten Appetit!

Eiernockerl mit Salat

Zutaten: Mehl, Eier, Wasser, Salz, Schnittlauch, Salat, Essig, Öl

1. Salat waschen und äußere Blätter dabei entfernen. Salatblätter in kleine Stücke reißen oder schneiden und in die Salatschüssel geben. In einem Becher Marinade aus Essig und Öl vorbereiten.
2. Schnittlauch waschen und auf einem Brett klein schneiden. Ansätze und braune Spitzen entfernen.
3. Für die Nockerl Mehl, Eier und Wasser zu einem Teig vermengen und leicht Salzen. Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nockerl durch das Spätzlesieb in das Wasser drücken. Wenn die Nockerl schwimmen, sind sie fertig. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Restliche Eier verrühren und über die fertigen Nockerl gießen. So lange über dem Feuer durchrühren, bis die Eier gestockt sind. Portionen mit Schnittlauch garnieren.
5. Salatmarinade über den Salat leeren und durchmischen. Mahlzeit!

Nockerlteig für 4 Personen:

30 dag Mehl

1 Ei

¼ l Wasser

Salz

Palatschinken

1. Palatschinkenteig nach Rezept zubereiten. Teig soll nicht zu flüssig und nicht zu fest sein.
2. Fett in einer Pfanne zerlaufen lassen. Einen kleinen Schöpfer Teig in die Pfanne geben und die Pfanne schwenken, damit sie gleichmäßig mit Teig bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze warten, bis der Teig etwas stockt. Dann wenden. Wenn die Palatschinke auf beiden Seiten goldbraun ist herausnehmen.
3. Fertige Palatschinke mit Marmelade oder Hanutta bestreichen und einrollen. Mit Staubzucker bestreuen. Mahlzeit!

Palatschinkenteig:

12 dag Mehl

1 Ei

3/16 l Milch

Salz

Gesalzenes Mehl mit einem Teil der Milch glatt abrühren. Zum Schluss Ei hinzugeben und mit restlicher Milch zu einem dünnen Teig verrühren.

Marillenknödel oder Zwetschkenknödel

1. Kartoffelteig nach der Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Teig portionieren und in der Hand leicht flach drücken. Die Marille/Zwetschke hineinlegen und den Teig rundherum zudrücken. Darauf achten, dass der Teig nirgends einreißt und gleichmäßig dick ist. Wenn der Teig klebt Hände mit Mehl einreiben.
3. Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen. Wenn die Knödel schwimmen sind sie fertig.
4. Fett in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Brösel dazugeben. Leicht anrösten. Darauf achten, dass die Brösel nicht verbrennen (zuviel Hitze!).
5. Knödel mit Brösel herrichten und mit Staubzucker bestäuben. Mahlzeit!

Rezept für Steckerlbrot

Brotmehl von Hofer als fertige Backmischung

Oder

1 kg Mehl (Roggenmehl + Vollkorn od. Weizen)

1 Packerl Germ

1 Packerl Brotgewürz

lauwarmes Wasser

3 Kaffeelöffel Salz

5 kg am Gartenfest

2 kg für erste Heimstunde (ca. 20 Kd)

Nockerlteig für 4 Pers.

30dag Mehl
1 Ei
¼ l Wasser
Salz

Zutaten rasch zu einem Teig vermengen, durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken, wenn Spätzle schwimmen, abseihen und abschrecken.

Palatschinkenteig für 4 Pers.

12 dag Mehl
1 Ei
3/16 l Milch
Salz

gesalzenes Mehl mit einem Teil der Milch glatt abrühren, zum Schluss Ei und restliche Milch