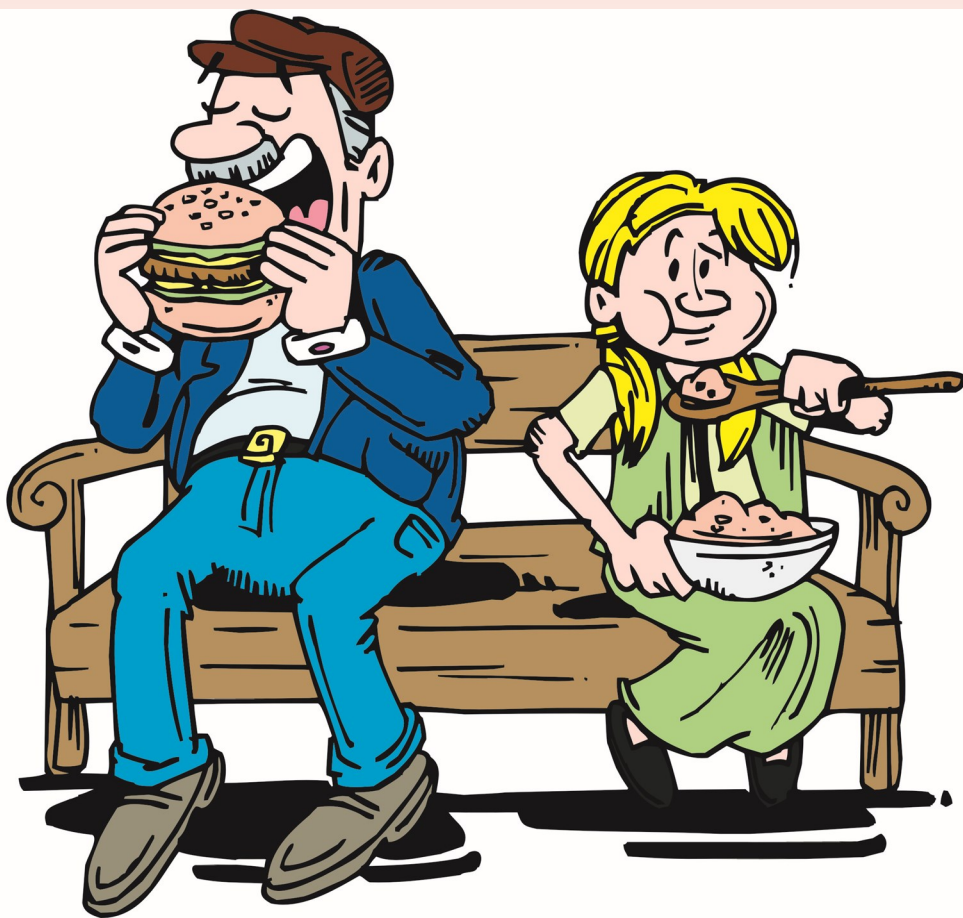


Kookboek

Kochbuch Cookbook Kuchařka

Wenn Jung und Alt sich neu begegnen



C  MENIUS

Neerpelt

Dit kookboek werd samengesteld door de groep leerlingen van het seminarie
Comenius van Wico Campus Sint-Hubertus te Neerpelt
en de verschillende partnerscholen.

Dit paste onder het Comeniusproject:
"Wenn Jung und Alt sich neu begegnen.
Ein Beitrag zur Förderung des Dialogs zwischen den Generationen."
en ging specifiek over:

**De voedingsgewoonten doorheen de tijd.
Ernährungsgewohnheiten im Wandel der Zeit.**

Speciale dank aan de grootouders van de verschillende landen en vooral
de senioren van het Rustoord Sint-Jozef te Neerpelt.



Waarom dit project?

Vanaf 2012 zal de beroepsbevolking in Europa afnemen, terwijl het aantal 60-plussers jaarlijks met ongeveer twee miljoen zal toenemen. De Europeanen leven langer en blijven langer gezond dan ooit tevoren. Er ontstaat een Europese samenleving met steeds meer oudere mensen, actief en onafhankelijk leven op een oudere leeftijd wordt belangrijker. Daar komt nog bij dat het aantal zorgbehoevende ouderen groeit. In een wereld waarin de kloof tussen jong en oud groter wordt, is het belangrijk om elkaar beter te leren kennen, vooroordelen af te bouwen en een gemeenschappelijkheid te creëren.

Alle deelnemende scholen willen in dit project bruggen bouwen, die zowel op regionaal als internationaal niveau de interesse voor de andere generatie moeten opwekken. De ideale plaats hiervoor is de school met zijn vele relaties over de generaties heen. De thematiek kan immers zowel vanuit het perspectief van verschillende vakken belicht worden, maar het brengt ook in hoge mate sociale competenties bij. Zo moet de leefwereld van oudere mensen in de omgeving van de scholen in kaart gebracht worden door verschillende projecten en moeten er ontmoetingen tussen de generaties plaatsvinden, zodat een beter wederzijds begrip ontstaat.

We leven in een wereld waarin mensen steeds maar ouder worden en waarin oudere mensen dus een steeds grotere rol gaan spelen. De traditionele structuren, bijzonder de familiestructuren, veranderen.

We zijn ons van dit fenomeen meer en meer bewust en vragen ons af, hoe het samenleven van de verschillende generaties er in de toekomst zal uitzien. Er ontstaan vragen: "Hoe kunnen de generaties elkaar helpen? Hoe zien hun levenswerelden eruit? Wat kunnen ze voor elkaar betekenen?"

De samenleving wordt alsmaar individualistischer en materialistischer. Wij geloven, dat beide generaties verantwoordelijk zijn voor een samenleving in evenwicht.

Als opvoeder willen we met dit project ook vakoverschrijdend onze leerlingen voor de thematiek van de oudere burgers sensibiliseren. Welke actieve rol speelt deze groeiende groep in onze samenleving? Staat deze groep aan de rand van de samenleving of er middenin? Hoe gaat de oudere generatie met de jongere om en omgekeerd? Wat kunnen de generaties van elkaar leren?



Doelstellingen van dit project.

Wij willen het wederzijdse begrip tussen de generaties vergroten. Daarvoor maken we een monitoring van de levenssituatie van de oudere generatie in de directe omgeving van de betrokken scholen en dat vergelijken we met de andere deelnemende landen. Hoe wonen de senioren? Hoe ziet een normale dag eruit?

Welk contact is er tussen de generaties in het dagelijkse leven? Ontmoet men elkaar op straat? Vanaf welke leeftijd is men in de verschillende landen "oud"?

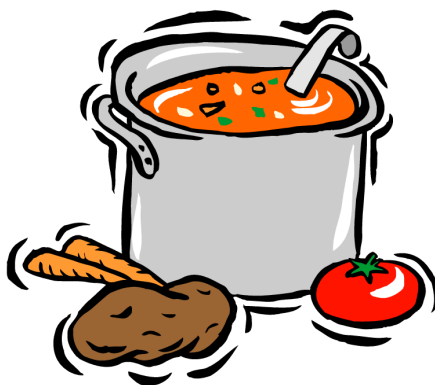
De concrete doelstellingen van het project zijn:

- 1 Inzicht in het dagelijkse leven van senioren in de deelnemende landen – onderzoek, grafische voorstellingen, documentatie.
- 2 Inzicht en voorstelling van het aandeel van mensen die geen beroep uitoefenen op pensioengerechtigde leeftijd in de buurt van de scholen – statistieken, grafieken.
- 3 Ervaring en kennis over de oudere generatie op concrete gebieden: voeding, gezondheid, beroepservaring, enz. – verzamelen van traditionele recepten, interviews afnemen en actief betrekken van de oudere mensen in het project.
- 4 Mogelijkheden creëren om de oudere mensen te betrekken in activiteiten van de jongeren – sport, kunst, media/ICT enz.
- 5 Inzicht in de verschillende opinies van jonge en oude mensen op vlak van historische gebeurtenissen – interviews, enquêtes opstellen, documentatie.
- 6 Levensverhalen onderzoeken en op creatieve wijze voorstellen – interviews, pantomime, foto's, dans, teksten en animatie.
- 7 Analyse van de verhouding jonge/oude mensen in de literatuur en in de andere media – tekstanalyse vergelijken en beoordelen.



Inhoudsopgave soepen

Ajuinsoep – Neerpelt
Erwtensoep – Neerpelt
Kippensoep van Jeanne - Neerpelt
Rijstsoep met groenten – Neerpelt
Velouté – Neerpelt
Zuurkoolsoep - Sternberk
Eiersoep – Sternberk
Bloemkoolsoep – Sternberk
Dillesoep – Sternberk
Linzensoep – Sternberk
Aardappelsoep – Mönchengladbach
Uiensoep met kaas uit MG - Mönchengladbach
Barszcz (Poolse soep) - Mönchengladbach
Preisoep met gehakt - Mönchengladbach
Groene bonensoep - Mönchengladbach
Aardappelsoep uit de Eifel – Biesdorf
Klare rundsouillon met noedels - Biesdorf
Uiensoep uit Biesdorf - Biesdorf
Broodsoep met gerookt vlees - Biesdorf
Goulashsoep – Biesdorf
Bruine bonensoep - Zeist
Erwtensoep – Zeist
Groentensoep - Zeist
Tomatensoep – Zeist
Champignonsoep - Zeist
Luxemburgse Bonensoep - Diekirch
Bonensoep op de oude manier - Diekirch
Zuringsoep - Diekirch
Groentensoep - Diekirch
Uiensoep uit Luxemburg - Diekirch





Ajuinsoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 4 grote uien (fijngesneden)
- 1,5 liter water
- bakboter
- peper en zout
- 3 bouillonblokjes (runds)
- Parmezaanse kaas (gemalen)

Bereidingswijze:

Smelt wat bakboter in een grote soepketel en bak de uien goed bruin onder regelmatig roeren. Voeg het water en de bouillonblokjes toe en breng aan de kook. Laat alles een kwartiertje pruttelen onder deksel. Mix de soep en breng op smaak met peper en zout. Serveer in kopjes en geef er wat parmezaanse kaas bij.

Je kan eventueel ook een beschuit met wat kaas erop in elk kopje op de soep leggen, en de kopjes enkele minuutjes onder de grill grateren.

Onion soup

Ingredients

Serves 4

- 4 big onions (finely chopped)
- 1,5 liters of water
- butter
- salt and pepper
- 3 cups of beef stock
- parmesan cheese (grated)

Cooking instructions:

Melt the butter in a big cooking pot and fry the onions until they begin to brown, but keep stirring all the time. Add the water and the beef stock and bring to a boil. Put the lid on and boil for fifteen minutes. Blend to make a smooth soup and season with pepper and salt. Serve in a bowl and add parmesan cheese, if you like.

You could also place a biscuit, with cheese on it, in the soup, and put it under the grill to bake it *au gratin*.

Zwiebelsuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 (große) Zwiebeln
- 1,5 Liter Wasser
- Butter
- Salz und Pfeffer
- Rinderbrühwürfel
- geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, in der Butter bräunen. Mit Wasser auffüllen, die Brühwürfel hinzufügen und etwa eine Viertelstunde (unter einem Deckel) einkochen lassen. Die Suppe umrühren und wie gewünscht mit Salz und Pfeffer würzen. In Tassen servieren und mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Eventuell können Sie die Suppe in ofenfeste Tassen füllen, getoastetes Brot darauflegen, mit Käse bestreuen und im Backofen überbacken (ein paar Minuten).

Cibulová polévka

Ingredience

4 porce

- 4 velké cibule nakrájené najemno
- 1,5 l vody
- máslo
- sůl, pepř
- 3 šálky hovězího vývaru
- nastrohaný parmezán

Postup:

Rozpusťte máslo ve velkém hrnci, přidejte cibuli a za stálého míchání ji dozlatova opražte. Přidejte vodu a hovězí vývar a přiveďte k varu. Poté polévku přikryjte pokličkou a vařte 15 minut. Poté vše promíchejte či rozmixujte, ať je polévka jemná. Podávejte v misce s parmezánem.

Můžete ji také podávat tak, že dáte pod gril polévku, do které umístíte sušenku posypanou sýrem a vše na chvíli zapečete..
Dobrou chuť!



Erwtensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500 gr groene erwten
- 1,5 l water
- 500 gr in stukken gesneden aardappelen
- 1 prei
- 1 ui
- 1 halve selder
- tijm en laurier
- stuk spek van 400 g

Bereidingswijze:

Week 500 g groene erwten een hele dag in 1,5 l water. Voeg er dan 500 g geschilde en in stukken gesneden aardappelen aan toe. Vooral dit mengsel zachtjes te laten koken moeten er nog bij: 1 prei, 1 ui, 1 halve selder, wat tijm en wat laurier.

Een uurtje voor de soep gaar is, doe je er een stuk spek van een 400 g bij en je laat de soep verder koken.

Het is de bedoeling dat je het spek uit de kookpot haalt vooraleer de soep te mixen. Je snijdt het spek dan in kleine stukjes om ze uiteindelijk terug in de soepketel te gooien.

De soep wordt geserveerd met een kluitje boter en met knappende, in boter gebakken stukjes brood (kroetjes).

Erbsensuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 g grüne Erbsen
- 1,5 Liter Wasser
- 500 g geschälte und geschnittene Kartoffeln
- 1 Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 halbe Sellerie
- Thymian und Lorbeere
- 400 g Speck

Zubereitung:

Einen ganzen Tag lang 500 g grüne Erbsen in 1,5 Liter Wasser einweichen. Auch 500 g geschälte und geschnittene Kartoffeln hinzufügen. Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Thymian und ein Lorbeerblatt hinzufügen und diese Mischung bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Eine Stunde bevor die Suppe fertig ist, 400 g Speck dazugeben und die Suppe weiter kochen lassen.

Den Speck aus dem Topf nehmen, bevor der Suppen-Mix dazukommt. Den Speck in kleine Stückchen schneiden und ihn danach wieder hinzufügen.

Die Suppe wird mit Butter serviert und mit Crackling (Brotstücke gebacken in Butter) dekoriert.



Pea soup

Ingredients

Serves 4

- 500 grams of green peas
- 1.5 liter of water
- 500 grams of peeled and chopped potatoes
- 1 leek
- 1 onion
- half a bunch of celery
- thyme and laurel
- a piece of bacon (400 grams)

Cooking instructions:

Let the peas soak in water for an entire day. Then add 500 grams of peeled and chopped potatoes. Before the water boils, add leek, onion, celery, thyme and laurel.

Bring to a boil and add the piece of bacon and let the soup simmer for an hour.

Take out the bacon before mixing the soup. Chop bacon into little pieces, and put back in the soup once it is mixed.

The soup is served with a little bit of butter and some crunchy pieces of bread baked in butter, which are called croutons.

Hrachová polévka

Ingredience

4 porce

- 500 g zeleného hrachu
- 1.5 l vody
- 500 g oloupaných a nakrájených brambor
- 1 pór
- 1 cibule
- půlku řapíkatého celeru
- tymián a bobkový list
- kus slaniny (400 gramů)

Postup:

Namočte hrách, a to nejlépe na celý den. Poté přidejte 500g oloupaných a nakrájených brambor na kostičky a dejte vařit. Předtím, než začne voda vřít, přidejte pór, cibuli, řapíkatý celer, bobkový list a tymián.

Přiveďte k varu, přidejte kus slaniny a vařte na mírném ohni asi jednu hodinu.

Poté vyjměte slaninu a rozmixujte polévku. Slaninu nakrájejte na malé kousky a přidejte do polévky.

Polévka se podává s trochou másla a s krutóny – křupavými kousky pečiva opečeného na másle.



Kippensoep van Jeanne

Ingrediënten

Voor 8 personen

- 3 l water (of meer)
- 3 kippenbouten
- 1 selder
- 2 prei (donkergroen eraf snijden)
- 3 wortels
- 2 teentjes look
- zout
- witte Peper
- laurier
- tijm
- (eventueel) 1 blokje kippenbouillon
- vermicelli

Bereidingswijze:

Breng het water aan de kook.

Laat de kip meekoken in het water totdat de bouten gaar zijn en het water een licht gouden kleur heeft. De kip eruit halen en het witte soepvlees eraf plukken.

De groenten fijnsnijden (blokjes).

De gesneden groenten in de kippenbouillon doen. Het soepvlees erbij doen en even laten koken. Vermicelli erbij doen wanneer het goed heeft gekookt.

Hühnersuppe von Jeanne

Zutaten

Für 8 Personen

- 3 Liter Wasser
- 3 Hühnerkeulen
- 1 Sellerie
- 2 Lauch
- 3 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- weißer Pfeffer
- Lorbeer
- Thymian
- (eventuell) Hühnerbrühe
- Vermicelli (Nudeln)

Zubereitung:

Zuerst müssen Sie das Wasser zum Kochen bringen. Kochen Sie die Hühnerkeulen im Wasser, bis sie gar sind und das Wasser eine goldene Farbe bekommt.

Nehmen Sie die Hühnerkeulen aus der Flüssigkeit und trennen das Hühnerfleisch vom Knochen. Danach schneiden Sie das Gemüse fein.

Das geschnittene Gemüse und das Fleisch in der Brühe geben. Lassen Sie die Brühe kochen. Danach geben Sie die Nudeln in die Brühe



Jeanne's chicken soup

Ingredients

Serves 8

- 3 l water (or more)
- 3 chicken legs
- 1 celery stick
- 2 leek (only white part)
- 3 carrots
- 2 cloves of garlic
- salt
- white pepper
- laurel
- thyme
- (optional) 1 chicken stock cube
- noodles

Cooking instructions:

Bring water to the boil.

Add chicken and boil until tender and the water has turned a light gold. Remove the chicken and take the white meat off the bone.

Chop vegetables into small cubes and add to chicken soup. Add the chicken meat and bring to the boil.

Add noodles when soup is boiling.

Kuřecí vývar podle Jeanne

Ingredience

8 porce

- 3 l vody (nebo více)
- 3 kuřecí stehna
- 1 celer
- 2 póry (pouze bílá část)
- 3 mrkve
- 2 stroužky česneku
- sůl
- bílý pepř
- bobkový list
- tymián
- pokud chcete, tak 1 kuřecí bujón v kostce
- nudle

Postup:

Dejte vařit vodu.

Přidejte kuře a vařte dokud nebude vývar zlatavý a maso měkké. Vyndejte kuře a oberte maso. Nakrájejte zeleninu na kostičky.

Přidejte kuřecí bujón. Přidejte maso a přiveďte vývar k varu. Přidejte nudle



Rijstsoep met groenten

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 l water
- 20 gr vetstof
- 30 gr ajuin
- 30 gr rijst
- 1 soeplepel maïzenabloem
- prei
- selder
- wortelen
- kruiden

Bereidingswijze:

De fijn gesneden ajuin in de vetstof bruineren. De fijngesneden groenten bijvoegen en even laten opstoven. Water, kruiden en rijst toevoegen. Laten gaar koken. Binden met de maïzenabloem. Deze eerst breken in koud water.

Reissuppe mit Gemüse

Zutaten

Für 4 Portionen

- 1 Liter Wasser
- 20 g Butter
- 30 g Zwiebeln
- 30 g Reis
- 1 EL Speisestärke
- Lauch
- Sellerie
- Wurzeln
- Kräuter

Zubereitung:

Die fein geschnittene Zwiebel in dem Fett andünsten. Das feingeschnittene Gemüse hinzufügen und schmoren lassen. Wasser, Kräuter und Reis hinzufügen. Diese Zutaten kochen lassen. Mit Speisestärke binden.

Ricesoup with vegetables

Ingredients

Serves 4

- 1l water
- 20gr oil
- 30gr onion
- 30gr rice
- 1 tablespoon cornflour
- leek
- celery
- carrots
- herbs

Cooking instructions:

Brown the chopped onion in oil. Add the chopped vegetables and let it simmer for a while. Add water, herbs and rice. Let it boil till it is cooked. Mix the cornflour with a bit of cold water to make a smooth mixture. Pour into the

Rýžová polévka se zeleninou

Ingredience

4 porce

- 1l vody
- 20g oleje
- 30g cibule
- 30g rýže
- 1 lžíce škrobu
- pór
- celer
- mrkev
- bylinky

Postup

Osmažte dozlatova cibulku na oleji, přidejte nakrájenou zeleninu a vše nechte chvíli podusit. Přidejte vodu, bylinky a rýži a vařte doměkka. Smíchejte škrob s trochou studené vody a přilijte do polévky. Podávejte teplé!



Velouté

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 l bouillon
- 30 gr tapioca en maïzenabloem
- asperges
- waterkers, kervel of tomatenpuree
- vleesballetjes
- oxo

Bereidingswijze:

Bouillon bereiden met groentenbosje (prei, selder en wortel). Tapioca en aspergestukken toevoegen en laten gaar worden. De soep binden met gebroken maïzenabloem. Gaargekookte vleesballetjes toevoegen.

Net voor het opdienen voegen we de fijngehakte waterkers of kervel of tomatenpuree met de oxo toe.

Velouté

Zutaten

Für 4 Personen

- 1l Brühe
- 30 g Tapioka und Speisestärke
- Spargel
- Brunnenkresse, Kerbel oder Tomatenmark
- Kleine Frikadellen
- Oxo

Zubereitung:

Die Brühe mit dem Gemüse (Lauch, Sellerie und Karotten) zubereiten. Tapioka und Spargelstücke hinzufügen und gar werden lassen. Die Suppe mit Speisestärke binden. Gekochte Frikadellen hinzufügen.

Vor dem Servieren fügen wir die gehackte Brunnenkresse, den Kerbel oder das Tomatenmark mit OXO zu.

Velouté

Ingredients

Serves 4

- 1l meat stock
- 30gr cornflour and tapioca
- Asparagus
- Watercress, chervil or mashed tomatoes
- Little meatballs
- Meat extract (Oxo)

Cooking instructions:

Boil the broth with celery, leek and carrots. Add the tapioca and the asparagus and bring to a boil. Thicken the soup with some cornflour, add the cooked meatballs. Right before serving, add the meat extract and watercress or chervil or the mashed tomatoes. the soup to thicken. Serve hot!

Velouté(krémová polévka)

Ingredience

4 porce

- 1l vývaru
- 30g škrobu a "tapioca"
- chřest
- řeřicha, kerblík nebo sekaná rajčata
- malé masové kuličky
- masový bujón

Postup:

Celer, pór a mrkev vařte v masovém vývaru, přidejte tapiocu, chřest a přiveďte opět k varu. Poté polévku zahusťte škrobem a přidejte uvařené masové kuličky. Před podáváním přidejte masový bujón a řeřichu, kerblík či sekaná.



Zuurkoolsoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 grote ui
- spek of braadworst
- ½ kg zuurkool
- 3 aardappelen
- 200 ml zure room
- zout, peper, komijn, soepkruiden
- 3 eetlepels paprikapoeder
- laurierblad
- boter
- olie
- 2 eetlepels bloem
- 2 teentjes knoflook
- water

Bereidingswijze:

In een pan met olie een halve ui en het spek aanbakken. Van het vuur halen, 3 eetlepels paprikapoeder toevoegen en mengen. De pan terug op het vuur zetten, water bijgieten, aardappelen in blokjes snijden en toevoegen. Zuurkool, zout, peper, komijn, soepkruiden, laurierblad in de pan gieten en koken tot alles gaar is. Als de aardappelen gaar zijn de zure room toevoegen en samen met de roux laten inkoken. Twee knoflookteentjes bijvoegen en kort laten opkoken.

Roux: een halve ajuin in boter laten glaceren en met bloem al roerend laten inkoken.

Sauerkrautsuppe

Zutaten

4 Portionen

- 1 große Zwiebel
- Speck oder Bratwurst
- ½ kg Sauerkraut
- 3 Kartoffeln
- 200 ml saurer Sahne
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Suppengewürz
- 3 Esslöffel gemahlener Paprika (rot, süß)
- Lorbeerblatt
- Butter
- Öl
- 2 Esslöffel Mehl (fein)
- 2 Knoblauchzehen
- Wasser

Zubereitung:

In einen Topf Öl geben, erhitzen lassen und eine halbe Zwiebel mit Speck anschwitzen. Topf von der Herdplatte nehmen, 3 Esslöffel gemahlene Paprika dazugeben und umrühren. Auf die Kochplatte zurückstellen, Wasser eingießen, die Kartoffeln schälen und würfeln und in den Topf geben. Danach Sauerkraut, Salz, Pfeffer, Kümmel, Suppengewürz, Lorbeerblatt in den Topf geben und alles weich kochen lassen. Wenn die Kartoffeln weich sind, saure Sahne dazugeben, mit der Mehlschwitze eindicken, 2 Knoblauchzehen dazugeben und noch kurz kochen lassen.

Die Mehlschwitze – eine halbe Zwiebel in der Butter anschwitzen lassen, feines Mehl hineingeben und unter ständigem Rühren einkochen, eine Tasse kaltes Wasser hineingeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.



Sauerkraut soup

Ingredients

Serves 4

- 1 large onion
- 1 l water
- 2 sausages or 150g bacon
- ½ kg sauerkraut
- 3 potatoes
- 200 ml sour cream or cream
- salt, pepper, cumin, soup spice
- 3 teaspoons of sweet pepper
- bay leaf
- butter
- 2 tablespoons of flour
- oil
- 2 cloves of garlic

Cooking instructions:

Fry half of the onion and sausages/bacon in oil, take it off the stove and add 3 teaspoons of sweet pepper. Then put it back on the burner, add 1l of water, diced potatoes, cabbage, salt, pepper, cumin, bay leaf and cook until tender. When the potatoes are soft, add the sour cream. After the soup is thickened with roux, add two cloves of garlic and simmer for a while.

The roux is prepared from the second half of the onion. Melt the butter, add the onion and flour and stir constantly. Then add a cup of cold water and stir it.

Zelňačka

Ingredients

4 Porce

- 1 velké cibule
- anglická slanina nebo šunková klobása
- ½ kg kysaného zelí
- 3 brambory
- 200 ml zakysané smetany
- sůl, pepř, kmín, polévkové koření
- 3 lžičky mleté papriky (červená, sladká)
- bobkový list
- máslo
- 2 lžíce Hladké mouky
- olej
- 2 stroužky česneku
- vody

Postup:

Půlku cibule zpěníme s anglickou slaninou na oleji, odstavíme z plotny a přimícháme 3 lžičky červené papriky. Poté dáme zpět na hořák, přidáme vodu, brambory nakrájené na kostičky, zelí, sůl, pepř, kmín, bobkový list a vaříme do měkka. Když jsou brambory měkké, přidáme zakysanou smetanu. Poté polévku zahustíme jíškou, přidáme dva stroužky česneku a ještě chvíli povaříme.

Jíšku připravíme tak, že na másle zpěníme půlku cibule, přidáme hladkou mouku a neustále mícháme. Když se směs spojí, přidáme za stálého míchání hrnek studené vody.



Eiersoep

Ingrediënten

6 personen

- 1,5 l water of bouillon
- 1 kom kleingesneden wortelen
- 2-3 eetlepels vetstof
- 2-3 eetlepels grof meel
- 2 eieren
- zout
- bieslook of peterselie

Bereidingswijze:

Doe het vet in een kookpot en verwarm, voeg de wortelen toe en braad ze aan. Voeg daarna het meel toe en maak een heldere roux. Roer de eieren in de roux en voeg het water of de bouillon toe als de eieren bijna zijn gekookt. Alles goed roeren en 20 minuten laten koken. Kruidt de verse soep met zout, peterselie of bieslook.

Egg soup

Ingredients

Serves 6

- 1,5l of water or bouillon
- 1 mug of diced root vegetables
- 2-3 tablespoons of butter
- 2-3 tablespoons of rough flour
- 2 eggs
- salt
- parsley or chives

Cooking instructions:

Fry the vegetables lightly on the butter, add the flour and make a roux. Add the eggs and when it thickens, pour the water/bouillon into it. Then whisk everything properly and let it simmer for about 15 minutes. Season the soup with salt, parsley or chives.

Eiersuppe

Zutaten

Für 6 Personen

- 1,5 l Wasser oder Brühe
- 1 Tasse Wurzelgemüse (klein gewürfelt)
- 2-3 Löffel Fett
- 2-3 Löffel griffiges Mehl
- 2 Eier
- Salz
- Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Fett wird in einen Topf gegeben und erhitzt, dazu das Wurzelgemüse geben und andünsten, danach das Mehl hineingegeben und eine helle Mehlschwitze herstellen. In die Mehlschwitze werden Eier eingerührt und bis sie fest werden gekocht, dann wird Wasser oder Brühe hineingegossen. Alles wird gut verrührt und etwa 20 Minuten gekocht. Fertiggemachte Suppe wird mit Salz, Petersilie oder Schnittlauch gewürzt.

Vajíčková polévka

Ingredience

6 porce

- 1,5l vody nebo vývaru z bujónu
- 1 hrnek nakrájené kořenové zeleniny
- 2-3 lžíce tuku
- 2-3 lžíce hrubé mouky
- 2 vejce
- sůl
- pažitka či petrželka

Postup:

Zeleninu osmahneme na tuku, přisypeme mouku a umícháme světlou jíšku. Vmícháme do ní vejce, a jakmile ztuhnou, zalijeme je vývarem nebo vodou. Dobře prošleháme a vaříme asi 20 minut. Osolíme a dochutíme petrželkou nebo pažitkou.



Bloemkoolsoep

Ingrediënten

4 personen

- 1 bloemkool
- zout
- peper
- 1,5 l groentebouillon
- 5-7 dkg boter
- fijn meel

Bereidingswijze:

Was de bloemkool grondig en snij deze klein. Kook de bloemkool in de groentebouillon (1,5 l) totdat deze week en zacht wordt. Bereid de roux (mengsel van geroosterd meel en vet) in een andere pan. Deze wordt vervolgens toegevoegd aan de soep. Kook de soep nog een tijdje. Serveer deze met zure room of peterselie.

Blumenkohlsuppe

Zutaten

4 Portionen

- 1 Blumenkohl
- Salz
- Pfeffer
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 5-7 dkg Butter
- Mehl (fein)

Zubereitung:

Blumenkohl wird gründlich gewaschen, klein geschnitten und in 1,5 l Gemüsebrühe gekocht, bis der Blumenkohl weich wird. In einem anderen Topf wird eine Mehlschwitze vorbereitet und danach in die Blumenkohlsuppe hineingegeben. Suppe wird noch eine Weile gekocht und zum Schluss mit Petersilie oder saurerer Sahne serviert.

Cauliflower soup

Ingredients

Serves 4

- 1 cauliflower
- salt
- pepper
- 1,5 l of bouillon
- 50 – 70 g of butter
- soft flour Parsley

Cooking instructions:

Wash the cauliflower, divide it into florets and boil them in bouillon until soft. Then prepare a roux (butter and flour) and add it into the soup. Let it simmer for a while. Decorate it with parsley or sour cream.

Květáková polévka

Ingredience

4 porce

- 1 květák
- Sůl
- Pepř
- 1,5 l zeleninového vývaru / bujónu
- 5 – 7 dkg másla
- hladká mouka

Postup:

Květák umyjeme, rozkrájíme na malé kousky a dáme vařit v 1,5l vody. Poté přidáme bujón a vaříme do měkka. V dalším hrnci připravíme jíšku, kterou přidáme do polévky. Chvilí povaříme a na závěr ozdobíme petrželkou (či zakysanou smetanou).



Dillesoep

Ingrediënten

6 personen

- champignons (vers, gedroogd,gekookt)
- 2-3 grote aardappelen
- karwij (kruid)
- vleesbouillon
- zwarte peper
- 2 laurierblaadjes
- 250 ml room
- 2 eetlepels bloem
- 3-4 eieren
- dille
- azijn

Bereidingswijze:

Breng een kookpot met water en een beetje zout aan de kook. Breng ondertussen in een andere kookpot 250 ml vleesbouillon aan de kook. Schil de aardappelen en schrob de champignons, snijdt ze in kleine stukken. Voeg ze bij de grote kook met gezout water en kruid af met karwij. Kook alles tot de aardappelen gaar zijn. Daarna de room bij de vleesbouillon gieten. Alles enkele minuten laten sudderen. Voeg hierna de rauwe eieren en de dille toe. Kruid af met peper en azijn.

Dillsuppe

Zutaten

6 Portionen

- Pilze (frisch, getrocknet, eingekocht)
- 2-3 große Kartoffeln
- Kümmel
- Fleischbrühe
- Pfeffer (ganz, schwarz)
- 2 Lorbeerblätter
- 250 ml Schlagsahne
- 3-4 Eier
- 2 EL Mehl
- Dill
- Essig

Zubereitung:

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. In einem kleineren Topf 250 ml Fleischbrühe kochen lassen. Kartoffeln und Pilze schälen, waschen und klein würfeln. In den größeren Topf in kochendes Wasser hineingeben und mit Kümmel abschmecken. So lange kochen, bis Kartoffeln gar sind. Danach in den Topf Schlagsahne in Mehl eingemischt und Fleischbrühe angießen. Alles köcheln lassen. Dann Eier (roh) und Dill in die Suppe geben und mit Gewürzen abschmecken.



Dill soup with mushrooms

Ingredients

Serves 4

- mushrooms (fresh, dried, or preserved) not champions (!) cut into small pieces
- 3 big potatoes
- cumin
- bouillon
- black pepper (berries)
- 2 bay leaves
- 250ml of cream
- 2 tablespoon of soft flour
- 3-4 eggs
- dill
- vinegar (if you like)

Cooking instructions:

Bring 1l of water to a boil and add bouillon prepared in cca 250 ml of water, bay leaves and pepper. Then add diced potatoes, mushrooms and cumin. Boil until the potatoes are soft. Add the cream mixed with the flour and let it boil for a while. Then break the eggs (do not stir them) and add dill and season the soup with vinegar, if necessary

Kulajda

Ingredients

6 porce

- houby (čerstvé, sušené, zavažené)
- 2-3 velké brambory
- kmín
- bujón
- černý pepř (celý)
- 2 bobkové listy
- 250ml smetany na šlehání
- 2 lžíce hladké mouky
- 3-4 vejce
- kopr
- ocet (dle chuti)

Postup:

V hrnci přivedeme litr vody k varu a osolíme. V menším hrnci povaříme kostku bujónu v asi 250 ml vody. Brambory nakrájíme na kostičky. Houby omyjeme a rovněž nakrájíme na stejné kousky. Do velkého hrnce, kde se už vaří voda, dáme brambory, houby a kmín. Vaříme, dokud nebudou brambory měkké. Přidáme smetanu rozmíchanou v mouce a přilijeme vývar z bujónu. Vše povaříme. Potom do polévky rozklepneme vejce (nemícháme) a dochutíme koprem a kořením.



Linzensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 160 gram linzen
- 120 groenten (wortelen, selderij, peterselie)
- 50 gram fijne bloem
- 1 grote ui
- 50 gram vet
- gemalen peper
- een snuifje zout
- majoraan (soort kruiden)
- een teentje knoflook

Bereidingswijze:

Leg de linzen in koud water en u laat ze dan best een nachtje trekken of toch minimaal 2 uur. Daarna kookt u ze in een kookpot. Snij de ui in kleine stukjes en verhit de pan met vet zodat u de stukjes ui erbij kunt doen. Laat dit even zo staan, daarna kunt u met bloem de korstjes aanbrennen. Was dan de groenten, schil ze en snij ze in kleine stukjes. Kook dit alles samen met de linzen, vergeet niet om goed te roeren en dan kruiden met peper, zout, majoraan en wat knoflook!

Linsensuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 160 g Linzen
- 120 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilie)
- 50 g Mehl (fein)
- 1 größere Zwiebel
- 50 g Fett
- gemahlener Pfeffer
- eine Prise Salz
- Majoran
- Knoblauchzehen

Zubereitung:

Linzen weden in kaltes Wasser gegeben und am besten über die ganze Nacht, mindestens 2 Stunden, ziehen gelassen. Danach werden sie, bis zum weich werden, in einem Topf gekocht. Zwiebel wird klein gewürfelt. In eine Pfanne wird Fett gegeben und erhitzt. Zum Fett wird die Zwiebel gegeben und glasig gedünstet, dazu wird Mehl hineingegeben und kurz geröstet. Wurzelgemüse wird gewaschen, geschält und klein gewürfelt. Wurzelgemüse wird mit Mehlschwitze in den Topf zu Linsen gegeben und unter Rühren gekocht. Linsensuppe wird mit Pfeffer, Salz, Majoran und Knoblauchzehen abgeschmeckt.



Lentil soup

Ingredients

Serves 4

- 160 g of lentils
- 120g of vegetables (carrot, root celery , root parsley)
- 50g soft wheat flour
- 1 bigger onion
- 50 g fat
- ground pepper
- a bit of salt
- marjoram
- garlic

Cooking Instructions:

Put the lentils to cold water for two hours at least and cook in salty water until it's soft. Add the vegetables cut into small pieces and prepare roux: Melt the butter, add the onion (cut into small pieces) and flour and stir constantly. Then add a cup of cold water and stir it. Season the soup with salt, pepper, garlic and marjoram.

Čočková polévka

Ingrediencie

4 porce

- 160 g čočky
- 120 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)
- 50 g hladké mouky
- 1 větší cibule
- 50g sádla
- mletý pepř
- špetka soli
- majoránka
- česnek

Postup:

Čočku namočíme do studené vody, nejlépe na noc nebo alespoň na 2 hodiny a poté vaříme do měkka. Nakrájenou cibuli na drobné kostičky zpěníme na sádle, přisypeme mouku a krátce osmažíme. Očištěnou a na kostičky nakrájenou zeleninu přidáme spolu se zasmažkou k čočce a vše za stálého míchání vaříme. Dochutíme solí, pepřem, česnekem a majoránkou.



Aardappelsoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 700gr aardappelen
- 1 bosje soepgroenten
- 1,5 liter groentebouillon
- 2 middelgrote uien
- 1 prei
- 40gr spek
- vers gemalen peper
- zout
- 2 EL gehakte peterselie

Bereidingswijze:

Schil, was en snijd de aardappelen in blokjes. Soepgroenten wassen en fijnsnijden.

De groentebouillon aan de kook brengen, voeg de bereide ingrediënten toe, breng alles weer aan de kook en kook in 20-25 minuten gaar.

In tussentijd, de geschilde uien en de goed gewassen prei in kleine blokjes snijden.

Het spek in dobbelstenen snijden, aanbraden in een pan en de ui en prei toevoegen.

De gekookte aardappelen met de bouillon door een zeef halen of pureren met een staafmixer.

Voeg het spek en ui prei erbij en breng de soep op smaak met zout en peper.

Schik de aardappel soep in diepe kommen en serveer bestrooid met peterselie.

Kartoffelsuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 700g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün
- 1,5l Gemüsebrühe
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 40g durchwachsender Speck
- frischer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 2 ELgehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Das Suppengrün putzen, waschen und ebenso klein schneiden.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, die vorbereiteten Zutaten hinzufügen, alles wieder zum Kochen bringen und in 20-25 Minuten gar kochen.

In der Zwischenzeit die abgezogenen Zwiebeln und den gut gewaschenen Lauch in kleine Würfel schneiden.

Den Speck ebenfalls würfeln, in einer Pfanne auslassen und die Zwiebel- und Lauchwürfel darin andüsten.

Die gekochten Kartoffeln mit der Brühe durch ein Sieb streichen oder mit einem Mixstab pürieren.

Die Speck-Zwiebel-Lauchmasse hinzufügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffelsüppchen in tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.



Potato soup

Ingredients

Serves 4

- 700g potatoes
- bunch of greens
- 1,5l vegetable stock
- 2 middle sized onions
- 1 stalk of leek
- 40g steaky bacon
- fresh ground pepper
- salt
- 2 spoons minced parsley

Cooking Instructions:

Peel, wash and dice the potatoes. Clean, wash and cut as small the greens.

The vegetable broth to a boil, add the prepared ingredients, bring everything back to a boil and cook 20-25 minutes until done.

In the meantime, cut the peeled onions and well-washed leeks into small cubes.

The bacon also dice, omit in a pan and andüsten the onion and leek dice it.

Emphasize the cooked potatoes with the broth through a sieve or puree with a hand blender.

Add the bacon and onion leeks mass and season the soup with salt and pepper.

Arrange the potato soup in deep bowls and serve sprinkled with parsley.

Bramborová polévka

Ingredience

4 porce

- 700g brambor
- kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer)
- 1,5l zeleninového vývaru
- 2 středně velké cibule
- pórek
- 40g slaniny
- mletý pepř
- sůl
- dvě lžice nasekané petrželky

Postup:

Oškrábané a omyté brambory nakrájejte na kostičky stejné velikosti jako jste nakrájeli mrkev, petržel a celer. Do zeleninového vývaru přidejte brambory a nechte vše vařit 20 – 25min (do měkka)

Mezitím si nakrájejte cibuli a dobře omytý pórek. Slaninu nakrájenou na kostičky orestujte na pánvi společně s cibulí a pórkem.

Rozmixujte uvařené brambory ve vývaru, přidejte orestovanou slaninu s cibulí a pórkem a dochuťte polévku solí a pepřem.

Podávejte posypané čerstvou petrželk



Uiensoep met kaas uit MG

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500g uien
- 1 eetlepel boter
- 800 ml groentebouillon
- 150ml witte wijn
- 4 sneetjes geroosterd brood
- 4 eetlepels geraspte Gouda,
- 4 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt
- zout en peper

Bereidingswijze:

De uien in dunne ringen snijden. In een kastrol laten glaceren samen met de boter. Voeg de wijn toe en vul aan met de bouillon. Een goede 15 minuten laten sudderen.

Toast uitsnijden op de grootte van een tas en vervolgens in de broodrooster of in de oven laten bruinen.

Als de soep klaar is in een soepkom gieten en de toast er bovenop leggen. De hele zaak nu bestrooien met Parmezaanse kaas en Gouda en kort laten gratineren in de oven tot de kaas is gesmolten.

Zwiebelsuppe mit Käse

Zutaten

Für 4 Personen

- 500g Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 800ml Gemüsebrühe
- 150ml Weißwein
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 EL Gouda, gerieben
- 4 EL Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden bzw. hobeln. Diese in einem Topf zusammen mit der Butter schön angehen lassen. Mit Wein ablöschen und mit Brühe auffüllen.

Gut 15 Minuten köcheln lassen.

Toast auf Tassengröße ausstechen und danach im Toaster oder Backofen goldgelb rösten.

Die fertige Suppe in Tassen füllen und je einen Toast auf die Suppe legen. Das Ganze nun mit Gouda und Parmesan bestreuen und im Backofen kurz gratinieren lassen, bis der Käse eine schöne Farbe hat und zerlaufen ist.



Onion soup with cheese

Ingredients

Serves 4

- 500g onions
- 1 spoon butter
- 800ml vegetable stock
- 150ml white wine
- 4 slices of toast
- 4 spoons grated Gouda
- 4 spoons grated Parmesan
- salt and pepper

Cooking Instructions:

Brush onions and cut or slice into thin rings. These can tackle in a pot nicely along with the butter. Add the wine and fill with broth. Simmer for a good 15 minutes. Toast cut out on cup size and then roast golden yellow in the toaster or oven. Pour the finished soup in cups and each put a toast to the soup. The whole thing now sprinkle with Parmesan and Gouda and leave short gratin in the oven until the cheese has a beautiful color and is melt.

Cibulová polévka se sýrem

Ingredience

4 porce

- 500g cibule
- lžíce másla
- 800ml zeleninového vývaru
- 150ml bílého vína
- 4 tousty
- 4 lžíce nastrouhané goudy
- 4 lžíce parmezánu
- sůl a pepř

Postup:

Omyjte cibuli, nakrájejte ji na kolečka a orestujte na másle. Přidejte víno a vývar a vařte 15min na mírném ohni.

Z toustu vykrájejte kolečka velikosti kávového šálku a orestujte v toasteru či v troubě.

Polévku nalijte do misky, do které dáte vždy jeden dozlatova orestovaný toust, poté vše posypte parmezánem a goudou a nechte krátce v troubě, dokud se sýr nerozpustí.



Barszcz (Poolse soep)

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 250 gr rundvlees
- 50 gr spek
- 1 bosje soepgroenten
- 6 peperkorrels
- 2 laurierblaadjes
- 2 TL zout
- 700 gr rode biet
- 6 eetlepels azijn
- 1 theelepel suiker
- 1 teentje knoflook

Bereidingswijze:

Voor de runderbouillon, het vlees, het spek, de groenten, laurier, peper en 1 theelepel zout in 1 liter water aan de kook brengen. Laten garen op een laag vuur gedurende 90 minuten. De bouillon door een zeef gieten en koud zetten.

Vervolgens worden de bieten gekookt. Schil de bietjes, grof hakken en in 1,5 l water aan de kook brengen. 10 minuten sudderen. Roer de azijn en zout er doorheen en laat nog eens 20 minuten sudderen. De bouillon door een zeef gieten.

Meng beide bouillons onder elkaar en breng op smaak met suiker, zout en azijn. Pel een teentje knoflook naar smaak, snipper en roer dit voor het opdienen in de bouillon.

Barszcz (Polnische Suppe)

Zutaten

Für 4 Personen

- 250 g Rindfleisch
- 50 g Speck
- 1 Bund Suppengrün
- 6 Körner Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Salz
- 700 g Rote Bete
- 6 EL Essig
- 1 TL Zucker
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Zuerst für die Rinderbrühe das Rindfleisch, den Speck und das geputzte Suppengemüse mit den Lorbeerblättern, dem Pfeffer und 1 TL Salz in 1 l Wasser geben, aufkochen lassen und abschäumen. Ca. 90 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und kalt stellen.

Anschließend wird die Rote Bete Brühe zubereitet. Dafür die Rote Bete schälen, grob schneiden und in 1,5 l Wasser geben. Das Ganze zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Essig und Salz unterrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Beide Brühen miteinander vermischen und mit Zucker, Salz und Essig abschmecken. Nach Geschmack eine Knoblauchzehe schälen, fein hacken und vor dem Servieren in die Brühe rühren.



Barszcz (Polish Soup)

Ingredients

Serves 4

- 250 g beef
- 50 g bacon
- 1 bunch greens
- 6 grains pepper
- 2 bay leaves
- 2 tsp. salt
- 700 g beetroot
- 6 tbsp. vinegar
- 1 tsp. sugar
- 1 garlic clove

Cooking Instructions:

To prepare the beef broth, put the beef, the bacon and the clean greens in 1 l water. Add the bay leaves, the pepper and 1 tsp. salt and let the broth boil up. Cook over low heat for approx. 90 minutes. Pour the broth through a sieve and let it cool out.

Now the beetroot broth is being prepared. Peel the beetroot, chop coarsely and put in 1.5 liters of water. Bring the broth to a boil and let it simmer for 10 minutes. Stir in the vinegar and salt and let it stand for 20 minutes. Pour the broth through a sieve.

Mix both broths together and season to taste with sugar, salt and vinegar. Peel and finely chop a clove of garlic before stirring it in the broth.

Barszcz (Polská polévka)

Ingrediencie

4 porce

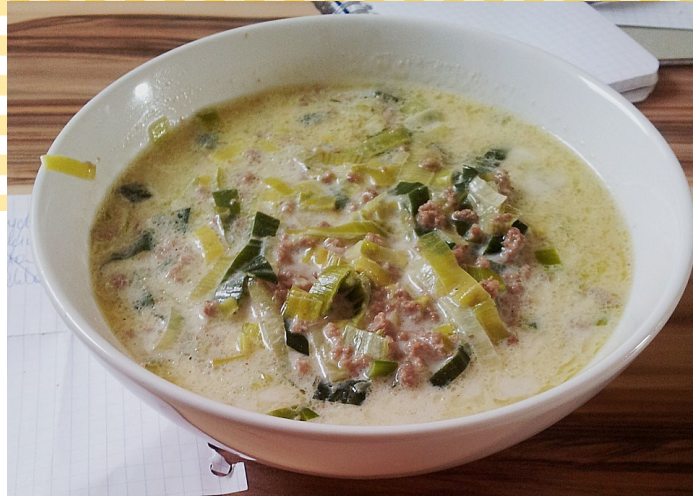
- 250g hovězího masa
- 50g slaniny
- kořenová zelenina
- 6 kuliček pepře
- 2 bobkové listy
- 2 lžičky soli
- 700g řepy
- 6 lžiček octa
- 1 lžička cukru
- stroužek česneku

Postup:

Hovězí vývar si připravíte tak, že vložíte do litru vody hovězí maso, slaninu a kořenovou zeleninu. Přidejte bobkový list, sůl a pepř a nechte vývar 90 minut táhnout. Poté vývar přecedte a nechte ho vychladnout.

Nyní si připravte vývar z červené řepy: Oloupejte řepu, nakrájejte ji nahrubo, vložte do 1,5l vody, přiveďte k varu a nechte vařit na mírném ohni po dobu 15 minut. Poté přidejte ocet a sůl, nechte 20 minut odstát a vývar sceďte.

Smíchejte oba vývary dohromady a dochuťte cukrem, solí, octem a stroužkem rozmačkného česneku



Preisoep met gehakt

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 300 gram gehakt
- 1 grote ui
- 2 eetlepels spek (in blokjes gesneden)
- olie (om te frituren)
- 2 preien
- grote aardappelen
- 200 g kaas of room
- 2 eetlepels zure room
- 600 ml groentebouillon
- zout
- peper
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Pel de ui en snijd in blokjes. Laten aanbakken in de olie met de stukjes spek. Voeg nu het gehakt bij. Roer af en toe zodat het gehakt overall goed bakt.

Ondertussen de prei wassen en in dunne slierten snijden. Op het gebruide gehakt leggen en blussen met de groentebouillon. Was de aardappelen, schil en snijd ze in kleine blokjes en voeg ze toe. Het geheel laten sudderen gedurende ongeveer 20 minuten .

Ten slotte de smeltkaas of als alternatief de zure room toe voegen en nogmaals kort aan de kook brengen. Afsmaken met zout, peper en nootmuskaat naar smaak.

Lauchsuppe mit Hackfleisch

Zutaten

Für 4 Personen

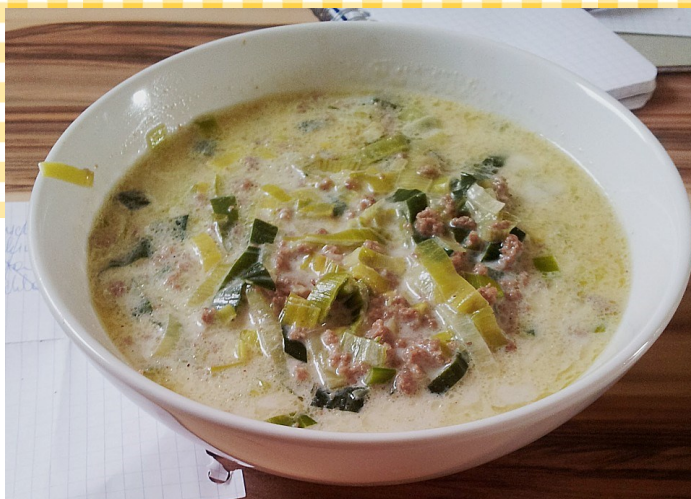
- 300 g Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Speck (in Würfeln)
- Öl (zum Braten)
- 2 Stangen Lauch
- große Kartoffeln
- 200 g Schmelzkäse oder Sahne
- 2 EL saure Sahne
- 600 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Diese zusammen mit dem Speck in einem großen Topf mit dem Öl angehen lassen. Nun das Hackfleisch hinzufügen. Ab und zu umrühren damit sich dieses schön verteilt und gleichmäßig brät.

In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Lauch zum angebratenen Hackfleisch geben, etwas angehen lassen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Das Ganze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss den Schmelzkäse, alternativ Sahne, sowie die saure Sahne zufügen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen.



Leek soup with ground meat

Ingredients

Serves 4

- 300 g ground meat
- 1 big onion
- 2 tbsp. bacon (in cubes)
- oil (for roasting)
- 2 rods leek
- 2 big potatoes
- 200 g cheese spread or cream
- 2 tbsp. sour cream
- 600 ml vegetable broth
- salt
- pepper
- nutmeg

Cooking instructions:

Peel and cube the onion. Heat the onions together with the bacon in a big pot. Use the oil. Add the ground meat and stir from time to time.

Meanwhile, wash the leek, halve and cut into thin stripes. Add to the roasted ground meat, heat and add the vegetable broth. Now wash, peel and cube the potatoes and add them to the pot. Let everything simmer for approx. 20 minutes.

Finally, add the cheese spread (or cream) as well as the sour cream and let everything boil up shortly. Season with salt, pepper and nutmeg.

Pórková polévka s mletým masem

Ingredience

4 porce

- 300g mletého masa
- 1 velká cibule
- 1 lžíce slaniny nakrájené na kostičky
- olej
- 2ks pórků
- 2 velké brambory
- 200g taveného sýru či smetany
- dvě lžíce zakysané smetany
- 600ml zeleninového vývaru
- sůl
- pepř
- muškátový oříšek

Postup:

Nakrájejte cibuli a orestujte ji na oleji společně se slaninou. Přidejte mleté maso a za občasného míchání restujte dál.

Mezitím si omyjte pórek a nakrájejte ho na tenké proužky. Přidejte k restovanému masu a podlijte vše zeleninovým vývarem. Nyní nakrájejte brambory na kostičky a přidejte do hrnce. Nechte vše vařit přibližně 20 minut.

Na závěr přidejte tavený sýr (či smetanu) a zakysanou smetanu a vše nechte ještě cvhíli povařit. Dochutě solí, pepřem a muškátovým oříškem.



Groene bonensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1l water
- 500g rundvlees + botten
- 1 theelepel zout
- 750g groene bonen
- 1 prei
- ¼ knolselder
- 1 ui
- peterselie, zout, peper

Bereidingswijze:

Was het vlees en botten en kook met zout in het water. Bonen in kleine stukjes snijden en met selderij en prei toevoegen. De ui aanbakken met margarine en toevoegen. Vlees en botten er uit nemen. Vlees in kleine stukjes gesneden weer toevoegen. Indien nodig op smaak brengen met de kruiden.

Green bean soup

Ingredients

Serves 4

- 1l water
- 500g beef meat + bones
- 1 tsp salt
- 750g green beans
- 1 bunch of greens
- ¼ tuber parsley
- 1 onion
- parsley, salt, pepper

Cooking instructions:

Clean the meat and the bones and cook it with 1 tsp of salt. Put the green beans, bunch of greens and the parsley into it. Cut the onion and roast it with a bit margarine. Take out the meat and bones. Now cut the meat and put it in again without the bones. And flavor it if you like

Grüne-Bohnensuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 1L Wasser
- 500g Rindfleisch + Knochen
- 1 TL Salz
- 750g grüne Bohnen
- 1 Stange Porree
- ¼ Knolle Sellerie
- 1 Zwiebel
- Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch und Knochen waschen und mit Salz im Wasser aufkochen. Bohnen firtschen (kleinschneiden) und mit Sellerie und Porree dazu geben. Zwiebel würfeln und mit Margarine andünsten und dazu geben. Fleisch und Knochen entnehmen. Fleisch kleinschneiden und wieder dazugeben. Nach bedarf mit Gewürzen abschmecken.

Polévka ze zelených fazolek

Ingredience

4 Porce

- 1l vody
- 500g hovězího (včetně kostí)
- lžíce soli
- 750g zelených fazolek
- pórek
- petržel (kořen)
- 1 cibule
- zelená petržel, sůl, pepř

Postup:

Omyjte maso a kosti a vařte v osolené vodě. Přidejte zelené fazolky, pórek a petržel. Nakrájejte cibulku a osmažte ji na másle. Vyndejte maso a kosti, maso nakrájejte a vložte zpátky do vývaru. Přidejte cibulku a dochuťte dle chuti.



Aardappelsoep uit de Eifel

Ingrediënten

2 personen

- 400 gr. aardappelen
- 150 gr. buikspek
- 1/2 selderij
- 2 wortelen
- 100 gr. prei
- 1 ui
- 40 gr. Boterolie
- 1 1/2 l water
- zout, peper, muskaatnoot
- marjolein
- 1 laurierblad
- 1 bouillonblokje (groente- of vleesbouillon)
- 3 EL verse room
- bieslook

Bereidingswijze:

Was de aardappelen en de groenten, schil ze en snijdt ze klein, de ui in kleine blokjes. Verhit de boterolie in een kookpot, zonder het buikspek. Doe de aardappelen, groenten en ui in de pot en bak aan. Giet het water erbij.

Kruidt met zout, peper en muskaatnoot en voeg de marjolein, het laurierblad en het bouillonblokje toe. Laat ongeveer 20 minuten koken. Verwijder het laurierblad en mix de soep, en voeg de verse room toe. Strooi hier als laatste bieslook over.

Eifeler Kartoffelsuppe

Zutaten

2 Portionen

- 400 gr. Kartoffeln
- 150 gr. Bauchspeck
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Möhren
- 100 gr. Lauch
- 1 Zwiebel
- 40 gr. Butterschmalz
- 1 1/2 l Wasser
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Suppenwürfel (Gemüse-, Fleischbrühe)
- 3 EL Crème fraîche
- Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln und das Gemüse waschen, schälen und klein schneiden, die Zwiebel würfeln. Den Butterschmalz im Suppentopf erhitzen, den Speck auslassen. Die Kartoffeln, das Gemüse und die Zwiebel hinzugeben und andünsten. Mit dem Wasser aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, Majoran, das Lorbeerblatt und den Suppenwürfel hinzugeben. Etwa 20 Minuten kochen. Das Lorbeerblatt entfernen, dann die Suppe pürieren, Crème fraîche einmischen. Schnittlauch darüber streuen.



Potato soup from the Eifel

Ingredients

Serves 2

- 400 gr. potatoes
- 150 gr. streaky
- Half celery
- 2 carrots
- 100 gr. leek
- 1 onion
- 40 gr. butter oil
- 1 1/2 liter of water
- salt, pepper, nutmeg
- marjoram
- 1 bay leaf
- 1 stock cube (vegetable or meat broth)
- 3 EL fresh cream
- chives

Cooking instructions:

Wash the potatoes and the vegetables, peel them and cut into small pieces, the onion into small cubes. Heat the clarified butter in a pan, without the bacon. Put the potatoes, vegetables and onion in the pot and cook it. Pour the water with it.

Season them with salt, pepper and nutmeg and add the marjoram, bay leaf and stock cube. Let cook for about 20 minutes. Remove the bay leaf and blend the soup and add the fresh cream. Sprinkle chives over last.

Bramborová polévka z Eifelu

Ingredience

2 porce

- 400g brambor
- 150g prorostlé slaniny
- půl celeru
- 2 mrkve
- 100g pórků
- 1 cibule
- 40g másla
- 1 1/2 litru vody
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- majoránka
- bobkový list
- kostka bujónu (zeleninový nebo hovězí)
- 3 lžíce krému fresh (tučnější zakysaná smetana)
- pažitka

Postup:

Omyjte brambory a zeleninu, oškrábejte a nakrájejte na kostičky. Dejte do hrnce prorostlou slaninu a osmahněte na ní na drobno nakrájenou cibuli, přidejte brambory a zeleninu (slaninu vyndejte). Poté zalijte vodou.

Dochuťte solí, pepřem, muškátovým oříškem, majoránkou. Přidejte také bobkový list a kostku vývaru. Vařte kolem dvaceti minut. Poté odstraňte bobkový list a vše rozmixujte a přidejte zakysanou smetanu. Servírujte posypané pažitkou.



Klare rundsbouillon met noedels

Ingrediënten

Voor 4 personen

- een tot twee rundsknoken
- 500 g mager rundsvlees
- zout en peper
- 1 laurierblad
- 1 bosje soepgroenten (selderij, ui, wortel)
- 1 ongeschilde ajuin (gehalveerd + aangeroosterd een het snijvlak)
- tijm
- soepnoedels / vermicelli

Bereidingswijze:

Het vlees samen met de knoken wassen. Het water aan de kook brengen en de knoken blancheren. Alles afgieten en overgieten met koud water. Het vlees in de kookpot leggen, koud water over gieten tot de beenderen onder water staan en laten koken.

Voeg een snufje zout en wat peper toe, samen met een laurierblad. Laat dit 2 uur koken op een zacht vuurtje. Voeg hierna de overige kruiden toe. Zeef de bouillon en voeg de gekookte noedels en het rundsvlees toe.

Klare Rindfleischbrühe (mit Suppennudeln)

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 bis 2 Rinderknochen
- 500 gr. mageres Rindfleisch
- Salz, Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Suppengrün (Sellerie, Lauch, Möhre)
- 1 Zwiebel, mit Schale halbiert, die Schnittflächen angeröstet
- Thymian
- Suppennudeln

Zubereitung:

Knochen und Fleisch waschen. Im Suppentopf Wasser zum Kochen bringen, Knochen hineingeben und kräftig aufwallen lassen (blanchieren). Alles abgießen und sofort mit kaltem Wasser überbrausen.

Knochen mit Fleisch in den Suppentopf legen, mit kaltem Wasser völlig bedecken, zum Kochen bringen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Salz, 2-3 Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt zugeben, etwas 2 Stunden leise kochen. Nach halber Garzeit, Suppengrün und restliche Zutaten hinzugeben. Die Brühe abseihen. Suppennudeln kochen und in die Brühe hinzufügen (bzw. in der Brühe kochen).



Beef Stock

Ingredients

Serves 4

- ½ beef bones (as base)
- 500 g beef
- salt, pepper
- bay leaf
- 1 bundle greens
- 1 onion (cut in half, peel still on)
- thyme
- soup noodles

Cooking instructions:

Wash meat and bones

Boil water in a large pot, add bones and let boil, take out the bones and immediately wash under cold water.

Put bones and meat in a large pot and cover with cold water. Let boil and take off the foam.

Add pepper, salt and bay leaf, let simmer for 2 hours. After 1 hour add greens and remaining ingredients. Take out vegetables after 2 hours. Cook noodles according to instructions and add to the soup.

Hovězí vývar

Ingredients

4 porce

- hovězí kosti
- 500g hovězího masa
- sůl, pepř
- bobkový list
- kořenová zelenina
- 1 cibule
- tymián
- nudle do polévky

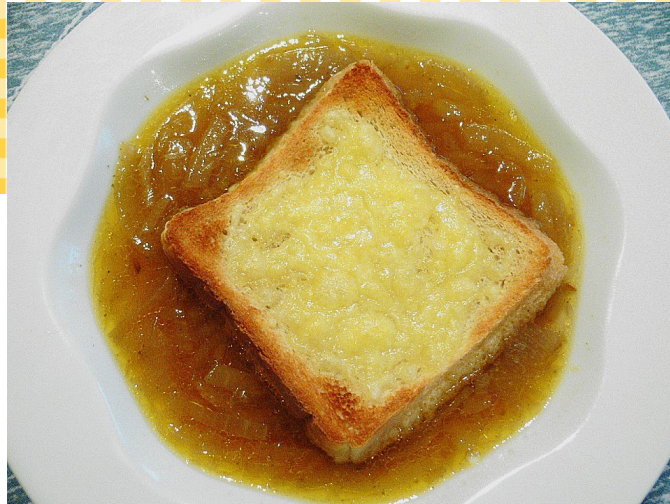
Postup:

Omyjte maso a kosti. Kosti dejte do vroucí vody, nechte vařit. Potřé vytáhněte kosti a ihned je opláchněte pod studenou vodou.

Kosti a maso vložte do velkého hrnce, který jste naplnili studenou vodou. Nechte vařit a během vaření odstraňujte pěnu.

Přidejte pepř, sůl, bobkový list a vařte asi dvě hodiny. Po hodině přidejte kořenovou zeleninu a zbývající ingredience.

Na závěr uvařte nudle a přidejte do polévky.



Uiensoep uit Biesdorf

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500 gram uien in ringen gesneden.
- 1 snufje suiker
- 50 gram boter
- 2 eetlepels droge witte wijn.
- 1 halve liter groente – of vleesbouillon
- zout, peper
- 4 sneeën wit brood (geroosterd)
- 4 eetlepels geraspte kaas (Gouda, Emmentaler)

Bereidingswijze:

Bak de uien met suiker in hete boter tot ze goudbruin zijn. Voeg wijn en bouillon toe en breng op smaak met peper en zout. Bak ze gedurende 10min.

Giet de in ovenvaste soepkommen. Laat de soep sudderen in een voorverwarmde oven op 200 à 220 °C voor ong. 10 min. Samen met de geroosterde sneetjes.

Zwiebelsuppen aus Biesdorf

Zutaten

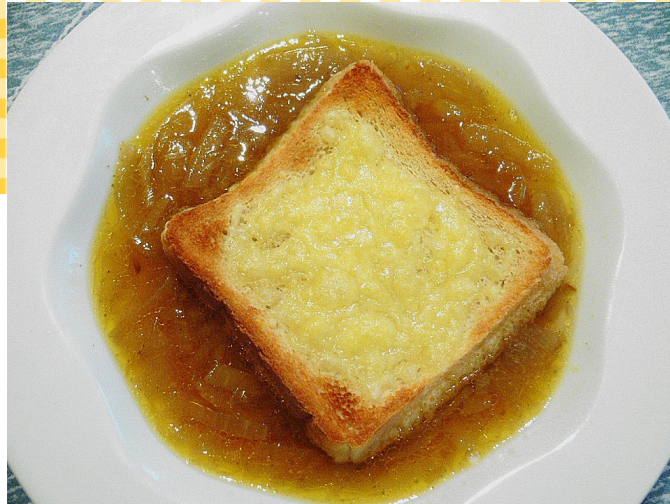
Für 4 personen

- 500 gr. Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Prise Zucker
- 50 gr. Butter
- 2 EL trockener Weißwein
- 1 1/2 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Weißbrot (getoastet oder geröstet)
- 4 EL geriebener Käse (Gouda, Emmentaler)

Zubereitung:

Die Zwiebeln mit dem Zucker in der heißen Butter goldgelb anschwitzen. Wein und Fleischbrühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe in ofenfeste Suppentassen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200-220 C etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit den gerösteten Brotscheiben bedecken, Käse darüber streuen. Kurz überbacken, bis der Käse schmilzt.



Onion soup from Biesdorf

Ingredients

Serves

- 500 g onions (cut in rings)
- 50 g butter
- a little sugar
- 2 spoons white wine
- 1,5 l vegetable stock
- Salt and pepper
- 4 slices of white bread (toasted)
- 4 spoons grated cheese

Cooking instructions:

Melt butter in a large pot and add onions to brown, sprinkle with sugar.
Add wine and stock, season with salt and pepper. Let simmer for 10 minutes.
Put soup in 4 oven-proof bowls and put in the oven (220°C, 10 minutes).
Cover with toasted bread and cheese. Bake until cheese melts.

Cibulová polévka

Ingredience

4 porce

- 500g cibule (nakrájené na kolečka)
- 50g másla
- trochu cukru
- 2 lžíce bílého vína
- 1,5l zeleninového vývaru
- sůl a pepř
- 4 tousty (již orestované)
- 4 lžíce strouhaného sýra

Postup:

Rozpusťte máslo ve větším hrnci, přidejte cibuli a restujte do hněda. Posypejte cukrem. Přidejte víno a vývar, ochuťte solí a pepřem a vařte 10 minut na mírném ohni. Polívku dejte do misek, které jsou mohou být používány také v troubě, a dejte na 10 minut do trouby předehřáté na 220°C. Na polívku položte toustový chléb a sýr. Zapékejte dokud se sýr nerozteče.



Broodsoep met gerookt vlees

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 ajuin
- 100 gram rookvlees (buikspek)
- 40gr reuzel
- 100 gram roggebrood
- ½ liter bouillon
- 1 mespuntje komijn
- zout
- nootmuskaat
- bieslook

Bereidingswijze:

De ui en het rookvlees snijden en wat aan-roosteren. Snij dan het roggebrood in kleine stukjes, doe de komijn erbij en rooster dit wat aan tot het krokant is. Met de bouillon laat je alles doorkoken. Kruid alles met zout, nootmuskaat en bieslook.

Bread soup with smoked meat

Ingredients

Serves 4

- 1 onion
- 100 grams of smoked meat (bacon)
- 40g lard
- 100 grams of rye bread
- ½ liter of broth
- 1 pinch of cumin
- salt
- nutmeg
- chives

Cooking instructions:

Cut the onion and smoked meat and roast it. Then cut the rye bread into small pieces, add the cumin and rooster until it is crispy. Boil everything with the stock. Season with salt, nutmeg and chives.

Brotchuppe mit Rauchfleisch

Zutaten

Für 4 personen

- 1 Zwiebel
- 100 gr. Rauchfleisch (durchwachsener Speck)
- 40 gr. Schweineschmalz
- 100 gr. Graubrot
- 1 1/2 Liter Brühe
- 1 Prise Kümmel
- Salz
- Muskat
- Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebel und Rauchfleisch würfeln und im Schweineschmalz hellbraun anrösten. Das Graubrot in eine kleine Würfel schneiden, mit dem Kümmel hinzugeben und mitrösten lassen. Mit der Brühe ablöschen und durchkochen lassen. Mit Salz, Muskat und Schnittlauch abschmecken.

Chlebová polévka s uzeným masem

Ingredience

4 porce

- 1 cibule
- 100g uzeného masa (uzená slanina)
- 40g sádla
- 100g žitného chleba
- ½ litru vývaru
- špetka kmínu
- sůl
- muškátový oříšek
- pažitka

Postup:

Nakrájejte cibuli a uzené maso a osmahněte na sádle. Nakrájejte žitný chléb na menší kousky, posypejte kmínem a restujte dokřupava. Vše zalijte vývarem a vařte. Dochuťte solí, muškátovým oříškem a pažitkou.



Goulashsoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 250 gram rundsvlees
- 4 eetlepers olie
- 2-3 uien, grof gesneden
- 1 teentje knoflook, fijn gesneden
- 1 eetlepen tomatenpuree
- 2 theelepels zoete paprika
- 2 theelepels pikante paprika
- 4 eetlepels rode wijn
- zout, peper en gemalen komijn
- 1 liter water of bouillon
- 1 eetlepel bloem
- 1-2 aardappelen, grof gesneden
- marjolein, tijm, verse gember (fijngehakt), Citroenschil

Bereidingswijze:

Snijdt het vlees in kleine blokjes. Verhit 2 eetlepers olie in een soeppan en braad het vlees, leg het aan de kant.

Doe 2 eetlepers olie in de pan, doe de uien en de knoflook er in en roer de tomatenpuree. Strooi paprika over de uien en blus met rode wijn.

Het gebakken vlees terug toevoegen, breng op smaak met zout, peper en komijn. Voeg water of bouillon toe. Dek af en laat op laag vuur gedurende ongeveer 1 uur staan. Op het einde met verse gember en citroen afwerken.

Gulaschsuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 250 gr Rindfleisch
- 4 EL Öl
- 2-3 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Paprika (edelsüß)
- 2 TL Paprika (scharf)
- 4 EL Rotwein
- Salz, Pfeffer, Kümmel zerstoßen
- 1 l Wasser oder Brühe
- 1 EL Mehl
- 1-2 Kartoffeln, klein gewürfelt
- Majoran, Thymian, frischer Ingwer (feingehackt), Zitronenschale

Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. 2 EL Öl in einem Suppentopf erhitzen und das Fleisch scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

2 EL Öl in den Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen und das Tomatenmark anrühren. Paprika-Gewürze über die Zwiebeln streuen, aufschäumen lassen und mit dem Rotwein ablöschen.

Die angebraten Fleischwürfel wieder hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Wasser oder Brühe hinzugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde kochen. Am Ende mit frischem Ingwer und Zitronenschale abschmecken.



Goulash soup

Ingredients

Serves 4

- 250 grams beef
- 4 tbsp oil
- 2-3 onions, coarsely chopped
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 tbsp tomato
- 2 teaspoons sweet paprika
- 2 teaspoons hot paprika
- 4 tablespoons red wine
- salt, pepper and ground cumin
- 1 liter of water or broth
- 1 tablespoon flour
- 1-2 potatoes, coarsely chopped marjoram, thyme, fresh ginger (chopped), lemon peel

Cooking instructions:

Cut the meat into small cubes. Heat 2 tablespoons oil in a large pan and brown the meat, put it a side.

Put 2 tablespoons oil in a pan, add the onion and garlic and stir in the tomato paste. Sprinkle paprika over the onions and deglaze with red wine.

Add the cooked meat back, season with salt, pepper and cumin. Add water or broth. Cover and cook on low heat for about 1 hour. Finishing at the end with fresh ginger and lemon.

Gulášová polévka

Ingredience

4 porce

- 250g hovězího masa
- 4 lžíce oleje
- 2-3 cibule (nakrájené nahrubo)
- 1 stroužek česneku (nakrájený najemno)
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 2 lžičky sladké papriky
- 2 lžičky pálivé papriky
- 4 lžíce červeného vína
- sůl, pepř, mletý kmín
- litr vody či vývaru
- 1 lžíce mouky
- 1-2 brambory, nakrájené na větší kousky majoránka, tymián, čerstvý zázvor (nakrájený na kousky, citrónová kůra

Postup:

Nakrájejte maso na kostičky, rozeřte olej ve větším hrnci, osmahněte maso a vyjměte. Orestujte cibuli a česnek na oleji a vmíchejte rajčatový protlak.

Posypejte paprikou a zalijte červeným vínem. Přidejte maso, ochuťte solí, pepřem a kmínem. Přidejte vodu či vývar, přikryjte poklicí a vařte na mírném ohni asi jednu hodinu.

Na závěr přidejte zázvor a citrónovou kůru.



Bruine bonensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500 gr. bruine bonen (vers of uit blik)
- 1 ui
- 1,5 liter runderbouillon
- 3 takjes peterselie
- zout en peper
- klontje boter

Bereidingswijze:

Week de bonen een avond van tevoren (alleen wanneer je verse bonen gebruikt). Snijd de uien. Bak de uien aan in boter. Voeg runderbouillon en de bonen toe. Kook op een laag vuur. Bonen niet laten koken. Voeg peterselie toe als garnering. Voeg peper en zout voor de smaak toe.

Braune Bohnensuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 Gramm braune Bohnen (frisch oder aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 1,5 Liter Rindfleischbrühe
- 3 Zweige Petersilie
- Salz und Pfeffer
- etwas Butter

Zubereitung:

Weiche die Bohnen abends ein (nur wenn man frische Bohnen benutzt). Schneide die Zwiebel. Brate die Zwiebelstücke in Butter an. Füge die Rindfleischbrühe und die Bohnen hinzu. Bei niedriger Temperatur kochen. Bohnen nicht garen lassen. Füge Petersilie zur Garnierung zu. Schmecke mit Salz und Pfeffer ab.

Kidney beans soup

Ingredients

Serves 4

- 500 grams of fresh kidney (you can also use canned beans)
- 1 onion
- 1.5 liter beef stock
- 3 springs parsley
- salt & pepper
- a knob of margarine

Cooking instructions:

The beans have to start soaking the night before (only if you use fresh beans), afterwards you chop the onion. Then you fry the onion in margarine. Add the beef stock and the beans, and cook on low heat until done (let the beans do not cook much!). And add some parsley for garnish. You can add some salt & pepper for the taste.

Fazolová polévka

Ingredience

4 porce

- 500g fazolí (ledvinovité fazole)
- 1 cibule
- 1,5l hovězího vývaru
- 3 snítky petrželky
- sůl a pepř
- trochu másla

Postup:

Fazole namočte přes noc do vody, aby byly měkké. Nakrájejte cibuli a orestujte ji na másle. Přidejte hovězí vývar a fazole a vařte na mírném ohni dokud nebudou fazole měkké. Poté dochuťte solí, pepřem a ozdobte petrželkou.



Erwtensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 2 bouillon blokjes
- zout en peper
- een stukje rookspek
- spliterwt
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 blaadje laurier
- 2 aardappels
- prei (2 -3)
- knolselderij (met het groen eraan)
- een stukje rookworst

Bereidingswijze:

Was de erwten meerdere malen goed. Doe ze samen met de verse groenten (wortelen, prei, knolselderij, uien) en de in stukjes gesneden aardappels in een pan (Gerookt spek en bouillonblokjes ook toevoegen) met anderhalf tot twee liter water en aan de kook brengen en dan minstens een uur laten stoven. Wanneer je geen erwten meer ziet is de soep klaar. Rookworst snijden en aan de soep toevoegen. Peper en zout naar smaak toevoegen.

Erbsensuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 2 Fleischbrühwürfel
- Salz/Pfeffer
- Rauchspeck
- Schälerbsen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Kartoffeln
- 2/3 Porree
- Knollensellerie
- Rookworst (Würstchen)

Zubereitung:

Erbsen gründlich waschen. Zusammen mit dem frischen Gemüse (Karotte, Porree, Knollensellerie, Zwiebeln) Kartoffelstücke in einem Topf (Rauchspeck und Brühwürfel auch hinzufügen) mit anderthalb bis zwei Liter Wasser aufkochen und dann mindestens eine Stunde köcheln lassen. Wenn man keine Erbsen mehr sieht, ist die Suppe fertig. Rookworst zerschneiden und in die Suppe geben. Pfeffer und Salz nach Belieben hinzufügen.



Pea Soup

Ingredients

Serves 4

- two beef stocks
- salt and pepper
- smoked bacon
- split pea's
- one onion
- one carrot
- one laurel leaf
- two potatoes
- (2 a 3) leeks
- turnip rooted celery
- one cul smoked sausage

Cooking instructions:

Rinse the peas well. Put them in a pan with carrots, leek, onions, celeriac, smoked bacon, stock cubes, 2 litres of water and sliced potatoes. Bring it to a boil and let it stew for at least an hour. When the peas have disappeared, the soup is done. Then add pepper and salt and Dutch smoked sausage.

Hrachová polévka

Ingredience

4 porce

- dvě kostky hovězího bujónu
- sůl a pepř
- uzená slanina
- loupaný hrách
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 1 bobkový list
- 2 brambory
- pórek
- celer
- klobása

Postup:

Hrách dobře omyjte a dejte ho do hrnce společně s mrkví, pórkem, cibulí, celerem, slaninou. Vše zalijte 2 litry vody a přidejte dvě kostky bujónu a bobkový list. Přiveďte k varu a vařte nejméně hodinu. Polévka je hotová, pokud je hrách rozvařený. Poté ji dochuťte pepřem a solí. Podávejte s nakrájenou klobásou (nejlépe s holandskou klobásou Rook-worst)



Groentensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 schenkel
- 250 gr soepgroenten (wortel, peterselie, bleekselderij, prei, ui)
- 250 gram gehakt, paneermeel, peper, zout
- > balletjes
- vermicelli

Bereidingswijze:

Dag van te voren, doe water in een pan, leg hier de schenkel in, voeg zout toe en kook de schenkel gedurende 3 uur.

Haal de schenkel uit de pan maar gooi het water niet weg (bouillion), snijd het vlees van het schenkelbot, meestal is het er al vanaf gevallen. En snijd het verder in kleine stukjes. Doe dit terug in de pan. Vul de pan aan met water.

Voeg de soepgroenten en de vermicelli toe en breng alles aan de kook. Eventueel Maggi toevoegen.

Gemüsesuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- Speck oder Eisbein
- 250 Gramm Gemüse (Karotten, Petersilie, Stangensellerie, Porree, Zwiebeln)
- 250 Gramm Hackfleisch, Paniermehl, Pfeffer, Salz -> Mache davon Bällchen
- Suppenudeln

Zubereitung:

Einen Tag vorher gesalzenes Wasser in einen Topf geben und das Eisbein ungefähr drei Stunden kochen.

Am nächsten Tag: Eisbein aus dem Wasser nehmen, die Fleischbrühe aufbewahren und Fleisch vom Knochen lösen. Schneide das Fleisch in kleinen Stückchen, gib es in einen Topf und füge Wasser hinzu.

Füge das zerkleinerte Gemüse und die Suppenudeln hinzu und koche alles auf.
Nach Bedarf Maggi zufügen.



Vegetable soup

Ingredients

Serves 4

- 1 knuckle
- 250 grams soup vegetables (carrot, parsley, leek, onion, celery)
- 250 grams mince, bread crumbs, pepper, salt
- > for the meatballs
- vermicelli

Cooking instructions:

A day in advance: fill up a pan with water and add the knuckle and salt and boil it for three hours.

Remove the knuckle but do not throw away the water (you can use it for the broth), cut the meat of the knucklebone and cut it into small pieces.

Put the meat back into the pan and fill up the pan with water.

On the day itself:

Heat the pan up to boiling point and add the vegetables, vermicelli and meatballs. Make sure the taste is salty enough, if not add salt or stock cubes.

Zeleninová polévka

Ingredients

4 porce

- maso na vývar (např. Koleno)
- 250g zeleniny (mrkev, petržel, pórek, cibule, celer)
- na masové kuličky: 250g mletého masa, strouhanka, sůl, pepř
- nudle

Postup:

Den předem si připravte vývar – maso vařte v osolené vodě přibližně tři hodiny.

Den poté vyjměte maso, nakrájejte ho na kostičky a vložte ho do menšího hrnce, do kterého přidáte také vodu.

Vodu přiveďte k varu a přidejte zeleninu, masové kuličky a nudle. Polévku dochuťte solí a pepřem. Dle chuti přidejte bujón.



Tomatensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 kilo tomaten
- ongeveer 2 liter water
- rundvlees bouillionblokken (twee stuks)
- 250 gram gehakt , paneermeel, peper, zout
- > balletjes van maken
- vermicelli
- 3 kleine sjalotjes
- 1 zakje tomatensoep (knorr)

Bereidingswijze:

Was de tomaten, doe ze in een pan met ongeveer twee liter water. Breng het water samen met de tomaten aan de kook. Wanneer de tomaten zacht zijn, deze door een groentesieef doen.

Dan de bouillonblokken erin doen en het weer opwarmen. Sjalotje snipperen en toevoegen. Ondertussen de balletjes draaien. Vermicelli in de pan doen en aan de kook brengen en balletjes toevoegen. Regelmatig roeren.

Tomatensuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Kilo Tomaten
- Ungefähr 2 Liter Wasser
- Fleischbrühwürfel (zwei Stück)
- 250 Gramm Hackfleisch , Paniermehl, Pfeffer, Salz -> Mache davon Bällchen
- Suppennudeln
- 3 kleine Schalotten
- 1 Päckchen Tomatensuppe (Knorr)

Zubereitung:

Wasche die Tomaten, fülle einen Topf mit ungefähr zwei Litern Wasser und füge die Tomaten hinzu. Koche die Tomaten, wenn sie weich sind, puriere sie durch ein Gemüsesieb. Fleischbrühwürfel zufügen, und alles aufkochen lassen. Schalotten zerkleinern und zufügen. Hackfleischbällchen machen und zusammen mit den Suppennudeln zufügen und weiter kochen. Regelmässig rühren. Kurz vor dem Servieren ein Päckchen Tomatensuppe kurz mit ein wenig Wasser erhitzen und der Suppe hinzufügen.



Tomatosoup

Ingredients

Serves 4

- 1 kilogram of tomatoes
- 2 liters of water
- 2 beef stock cubes
- 250 grams of mince, breadcrumbs, pepper, salt -> for the meatballs
- vermicelli
- 3 small onions
- 1 sack of prepped tomatosoup

Cooking instructions:

Wash the tomatoes, put them in a pan with the 2 liters of water and heat it until boiling point. When the tomatoes are soft, pour them through a vegetables strainer.

Then add the stock cubes and reheat it. Dice the onion and add it to the pan.

Meanwhile prepare the meatballs. Add the vermicelli, heat upto boiling point and add the meatballs.

Be sure to stir regularly.

Rajská polévka

Ingredience

4 porce

- Kilo rajčat
- 2 litry vody
- 2 kostky hovězího bujónu
- na masové knedlíčky potřebujeme 250g mletého masa, strouhanku, pepř, sůl
- nudle
- 3 malé cibule
- rajský protlak

Postup:

Dejte vařit rajčata do 2l vody. Když rajčata změkknou, tak je propasírujte.

Přidejte kostky bujónu a opět uveďte do varu. Poté orestujte na pánvi cibuli a přidejte do polévky.

Mezitím připravte masové knedlíčky z mletého masa. Vložte je společně s nudlemi do vařící polévky a nechte chvíli povařit (za stálého míchání).

Ke konci můžete přidat rajský protlak.



Champignonsoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 klein uitje
- 250 gr champignons
- 50 gr boter
- ¾ l kippenbouillon
- 3 theelepels aardappelzetmeel of maizena
- 2 dl room
- zout
- peper
- nootmuskaat

Vorbereitung:

Pel en snipper de ui, maak de champignons schoon en snij ze in plakjes.

Bereidingswijze:

Smelt de boter zonder dat ze bruin wordt in een diepe pan en bak hierin de gesnipperde ui zachtjes glazig (ca. 3 minuten).

Voeg de plakjes champignons toe en bak ze 1 minuut mee. Schep ze zo nu en dan om.

Voeg de bouillon toe en breng de soep op hoog vuur aan de kook.

Draai het vuur laag en laat de soep 5 minuten zachtjes koken.

Roer de maizena los met een eetlepel room, roer het "papje" en de rest van de room door de soep en laat de soep nog 5 minuten koken. Breng de soep op smaak met wat zout, peper en een snufje nootmuskaat

Champignonsuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 kleine Zwiebel
- 250 Gramm Champignons
- 50 Gramm Butter
- 0,75 Liter Hühnerbrühe
- 3 Teelöffel Speisestärke
- 2 dl Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Vorbereitung:

Zwiebel schälen und stückeln, Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Zerlasse die Butter (nicht braun werden lassen) in einem großen Topf und dünste die Zwiebel glasig (ungefähr drei Minuten).

Füge die Champignonscheiben zu und backe sie eine Minute. Ab und zu umrühren.

Füge auch die Hühnerbrühe zu und koche die Suppe bei hoher Temperatur auf.

Dann bei niedriger Temperatur noch fünf Minuten kochen lassen.

Verrühre die Speisestärke mit einem Esslöffel Sahne und verrühre dies zusammen mit dem Rest der Sahne und der Suppe. dann muss die Suppe noch fünf Minuten kochen. Würze die Suppe nach Geschmack mit ein wenig Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss.



Mushroom soup

Ingrediěnts

Serves 4

- 1 small onion
- 250 grams of mushrooms
- 50 grams of butter
- 0,75 liters of chicken broth
- 3 teaspoons maizena
- 0,2 liters of cream
- salt
- pepper
- nutmeg

Preparation:

Peel and chop the onion, clean the mushrooms and cut them into slices.

Cooking instructions:

Melt the butter until turning brown and add the diced onion and bake it for 3 minutes. Add the sliced mushrooms and leave it to bake for a minute.

Add the broth and bring the soup to a boil. When it boils, lower the temperature and leave it boiling softly for 5 minutes.

Stir the maizena with the cream using a whisk and add it to the soup.

Add the salt, pepper and nutmeg and leave it to boil another 5 minute

Žampiónová polévka

Ingredience

4 porce

- 1 malá cibule
- 250g žampiónů
- 50g másla
- 0,75l kuřecího vývaru
- 3 lžičky kukuřičného škrobu
- 2dl smetany
- sůl
- pepř
- muškátový oříšek

Příprava:

Oloupejte a nakrájejte cibuli, omyjte žampióny a nakrájejte je na plátky.

Postup:

Rozehřejte máslo a orestujte na něm cibuli (asi 3 min). Poté přidejte žampióny a nechte vše chvíli restovat.

Přidejte vývar a přiveďte polévku k varu. Vařte asi 5 min na mírném ohni. Smíchejte škrob se smetanou – vše pořádně prošlehejte a přidejte do polévky.

Dochuťte solí, pepřem, muškátovým oříškem a nechte ještě 5 minut polévku povařit.



Luxemburgse bonensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 400gr groene bonen
- 75gr gerookt mager spek
- 50gr ui
- 200 gr aardappelen
- 1,2 dl zure room
- 1.5 l bouillon
- 20gr boter
- 2 bundels petersilie (fijngenhakt)
- ½ theelepel zout
- 1 snuifje peper, zout

Bereidingswijze:

Verwijder de uiteinden van de bonen en snijd ze in een centimeter lange stukken. Schil de uien en aardappelen. Snipper de uien en het spek in kleine blokjes.

Smelt de boter in een middelgrote pan, voeg het spek en de uien toe. Overgieten met de bouillon. De bonen toevoegen. Breng op smaak met zout en peper.

Kook op een laag vuur gedurende 45 minuten. Snijd de aardappelen in blokjes. Voeg deze toe aan de soep en laat nog 15 minuten koken. Voeg de zure room toe en de soep heet serveren.

Bouneschlupp aus Luxemburg

Zutaten

Für 4 Personen

- 400g grüne Bohnen
- 75g geräucherter Magerspeck
- 50g Zwiebeln
- 200g Kartoffeln
- 1,2 dl Sauerrahm
- 1,5 l Brühe
- 20g Butter
- 2 Stauden Petersilie (gehackt)
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Spitzen von den Bohnen entfernen und in ein Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen. Die Zwiebeln und den Speck in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Den Speck und die Zwiebeln hinzugeben. Die Brühe hineingießen. Die Bohnen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

45 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen und hin und wieder die Oberfläche abschäumen. Die Kartoffeln in Würfel schneiden. Zur Suppe hinzugeben und während weiteren 15 Minuten kochen. Den Sauerrahm hinzugeben. Die Suppe heiß servieren.



Luxemburgish bean soup

Ingrediënts

Serves 4

- 400g green beans
- 75g smoked lean bacon
- 50g onions
- 200g potatoes
- 1,2 dl sour cream
- 1,5 dl stock
- 20g butter
- 2 sprigs of parsley (chopped)
- ½ teaspoon of salt
- pinch of pepper and salt

Cooking instructions:

Remove the tops of the beans and cut them into one- centimeter long pieces. Peel the onions and the potatoes. Cut the onions and the bacon into little cubes.

Heat the butter in a medium pot. Add the bacon and the onions. Pour the stock into the pot. Add the beans. Season with salt and pepper.

Let it simmer at low heat for 45 minutes and remove the foam from the surface regularly. Cut the potatoes into cubes. Add to the soup and cook it for another 15 minutes. Add the sour-cream. Serve the hot soup.

Lucemburská fazolková polévka

Ingredience

4 porce

- 400 g zelených fazolek
- 75g libovější uzené slaniny
- 50g cibule
- 200g brambor
- 1,2 dl zakysané smetany
- 1,5l vývaru
- 20g másla
- nakrájená petrželová nať
- sůl
- špetka pepře

Postup:

Odstraňte z fazolek špičky a nakrájejte je na asi jeden centimeter dlouhé kousky. Oloupejte brambory a cibuli a nakrájejte společně se slaninou na malé kousky.

Rozehřejte máslo ve středně velkém hrnci a orestujte slaninu s cibulí. Poté zalijte vývarem a přidejte fazolky.

Ochuťte solí a pepřem a vařte na mírném ohni asi 45 minut. Během vaření odstraňujte pěnu. Přidejte brambory a vařte ještě 15 minut. Přidejte zakysanou smetanu a servírujte horké.



Bonensoep op de oude manier

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 400g groene bonen
- 75g gerookt vet spek
- 200 g aardappelen
- 1.5 L bouillon
- 3 laurierbladeren
- een dike ui met 2 kruidnagels inteentjes -
- 2-3 eetlepels bloem

Bereidingswijze:

Verwijder de uiteinden van de bonen en snijd ze in kleine stukken. Schil de aardappelen en snijd ze eveneens in kleine stukjes.

Bonen, aardappel en ui koken in een pan met water, zout en peper. Het vet spek langzaam aanbakken in een pan. Verwijder het spek en voeg het meel bij. Op een laag vuur de bloem met een houten lepel roeren tot het donker wordt. (afhankelijk van de smaak)

Blussen met hete bouillon van de bonen langzaam meer water toevoegen. Zorg ervoor dat er geen klonten gevormd worden. Bonen en aardappelen toevoegen.

Deze soep wordt meestal geserveerd met warme stukjes worst. (De worsten worden in heet water opgewarmd, dan warm in de soep gedaan).

Bouneschlupp auf alte Art

Zutaten

Für 4 Personen

- 400g grüne Bohnen
- 75g geräucherter fetter Speck
- 200g Kartoffeln
- 1,5 l Brühe
- 3 Lorbeerblätter
- eine dicke Zwiebel mit 2 Nelken spicken
- 2-3 Löffel Mehl

Zubereitung:

Die Spitzen von den Bohnen entfernen und in ½ cm Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Bohnen, Kartoffel und Zwiebel in einem Kochtopf mit Wasser, Salz und Pfeffer garen. Den fetten Speck in einem Gusseientopf langsam auslassen. Rest Speck herausnehmen und Mehl dazugeben. Bei schwacher Hitze das Mehl mit einem Holzlöffel rühren bis es dunkel geworden ist (je nach Geschmack) .

Mit heisser Brühe von den Bohnen löschen und langsam weiteres Wasser unterrühren . Darauf achten dass es keine Klumpen bildet. Bohnen und Kartoffel dazu geben.

Diese Suppe wird meistens mit warmen Mettwürsten serviert . (die Mettwürste werden in heisses Wasser gelegt, das Wasser wird nachher zu der Suppe gegossen)



Bean soup (old style)

Ingredients

Serves 4

- 400 gr green beans
- 75 gr smoked fat bacon
- 200 gr potatoes
- 1,5 l of stock
- 3 bay leaves
- 1 big onion spiked with two cloves
- 2-3 tablespoons of flour

Cooking instructions:

Remove the tops of the beans and cut them into little pieces of 1,5cm.
Peel the potatoes and cut them into little pieces.

Cook the beans, the potatoes and the onions in a saucepan with water, salt and pepper.
Slowly fry the fat bacon in a cast iron pot
Take the rest of the bacon out and add flour.
Stir in the flour with a spoon of wood at a low temperature until it gets brown (it depends on your taste).

Add hot vegetable stock (obtained from the beans, potatoes and onions) and gradually add more water.
Make sure the stock doesn't get clumpy
Add beans and potatoes.

This soup is often served with hot sausages (the sausages are put into hot water; afterwards the water is added to the soup).

Tradiční fazolková polévka

Ingredience

4 porce

- 400g zelených fazolek
- 75g uzené prorostlejší slaniny
- 200g brambor
- 1,5l vývaru
- 3 bobkové listy
- 1 velká cibule (do ní zapícháme 2 hřebíčky)
- 2-3 lžice mouky

Postup:

Odstraňte ze zelených fazolek špičky a nakrájejte je na 1,5cm dlouhé kousky. Oškrábejte brambory a nakrájejte je na malé kousky.

Vložte fazolky, brambory a cibuli do hrnce s vývarem, přidejte sůl a pepř a vařte. Orestujte pomalu slaninu, vyjměte ji a do tuku přidejte mouku (udělejte jíšku).

Zalijte vývarem, který jste získali z fazolek, brambor a cibule (přidejte více vody, pokud je potřeba). Přidejte fazolky a brambory.

Tato polévka se podává s párkem (párek uvaříte v horké vodě a poté ho přidáte do polévky).



Zuringsoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- een bos zuring
- 2-3 dikke uien
- 3-6 aardappelen
- knoflook naar smaak
- water
- olie
- room

Bereidingswijze:

Was de zuring en verwijder de stijlen. Snijd de zuring in stukken. Was de aardappelen en snijd ze in stukjes. In een steelpan de olie opwarmen en de gesnipperde ui laten glaceren. Zuring, aardappelen en water toevoegen. Breng op smaak met zout en peper. Als de aardappelen gaar zijn, alles mixen. Verfijn met room.

Sorrel soup

Ingredients

Serves 4

- 1 bunch of sorrel
- 2-3 big onions
- 3-6 potatoes
- you may add garlic
- water
- oil
- cream

Cooking instructions:

Wash sorrel and after removing the stalks, chop up a little bit. Wash potatoes and cut them into pieces. Heat the oil in a pot, cut the onions into pieces and sauté them briefly. Add sorrel, potatoes and water. Season with salt and pepper. When the potatoes are cooked, mix everything. Refine with cream

Sauerampfersuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- Ein Bund Sauerampfer
- 2-3 dicke Zwiebel
- 3- 6 Kartoffel
- Nach Geschmack Knoblauch
- Wasser
- Öl
- Sahne

Zubereitung:

Sauerampfer waschen und Stiele entfernen. Etwas zerkleinern. Kartoffel waschen und in Stücke schneiden. In einem Topf Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebel hineingeben und langsam anschwitzen. Sauerrampfer, Kartoffel und Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Kartoffel gar sind, alles mixen. Mit Sahne verfeinern.

Šťovíková polévka

Ingredience

4 porce

- trs šťovíku
- 2-3 velké cibule
- 3-6 brambor
- můžete použít česnek
- voda
- olej
- smetana

Postup:

Omyjte šťovíky, odstraňte stébla a nakrájejte. Omyjte brambory a nakrájejte je na kousky. Rozehřejte olej a zprudka orestujte na kousky nakrájené cibule. Přidejte šťovík, brambory a vodu. Dochutěte solí a pepřem. Až budou brambory měkké, tak vše rozmixujte. Na závěr přidejte smetanu.



Groentensoep

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 2 uien,
- 2 preien (wit en groen deel)
- 2 wortelen,
- 2-4 aardappelen,
- 1 blokje groentebouillon

Bereidingswijze:

Groenten schoonmaken. In een grote pan de gesnipperde ui aanbakken en dan alle gesneden groenten toevoegen. Het water toevoegen.

Laten gaar koken en mixen. Afsmaken met zout, peper en andere kruiden naar smaak.

Gemüsesuppe

Zutaten

Für 4 Personen

- 2 Zwiebel,
- 2 Stangen Lauch (weißer und grüner Teil)
- 2 Möhren,
- 2-4 Kartoffel,
- 1 Würfel Gemüsebrühe

Zubereitung:

Gemüse putzen. In einem grossen Topf die kleingeschnittenen Zwiebel anschwitzen, dann alles kleingeschnittene Gemüse dazugeben und mit Wasser auffüllen.

Gar kochen und mixen. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit anderen Gewürzen verfeinern.

Vegetable soup from Luxembourg

Ingredients

Serves 4

- 2 onions,
- 2 leeks (white and green part)
- 2 carrots,
- 2-4 potatoes,
- 1 vegetable stock cube

Cooking instructions:

Clean the vegetables. Fry the chopped onion in a large saucepan and add all the chopped vegetables. Add the water.

Let stew and mix. Refine your taste with salt, pepper and other spices to taste.

Lucemburská zeleninová polévka

Ingredience

4 porce

- 2 cibule
- 2 pórký
- 2 mrkve
- 2-4 brambory
- kostka zeleninového vývaru

Postup:

Omyjte zeleninu, ve velkém hrnci osmažte nakrájenou cibuli a přidejte zbytek zeleniny. Zalijte vodou.

Nechte vše dusit a pak rozmixujte. Dochutě dle chuti solí a pepřem.



Uiensoep uit Luxemburg

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 5-8 grote uien
- 2 kruidnagels
- 4-8 jeneverbessen
- 50-100 g vet spek
- eventueel 100 g gehakt mager spek
- 100 g geraspte kaas
- 4 sneetjes geroosterd brood
- zout en versgemalen peper

Bereidingswijze:

Bak het spek. Spek uit de pan halen en de dun gesneden uien goudbruin bakken. Warm water, kruidnagels, jeneverbessen en mager spek toevoegen. Laten sudderen tot de uien zacht zijn, breng op smaak met zout en peper.

Vul soep in vuurvaste kom (voor elke persoon een), leg het geroosterde brood op de soep, bestrooi met geraspte kaas en zet kort onder de grill.
(Deze soep wordt traditioneel na middernacht gereserveerd).

Ze kan ook worden gereserveerd uit de pot, doe dan een weinig geroosterde stukjes brood en kaas in een aparte kom. (Iedereen neemt dan zo veel als hij zou willen).

Zwiebelsuppe aus Luxemburg

Zutaten

Für 4 Personen

- 5-8 grosse Zwiebel
- 2 Nelkenköpfe
- 4-8 Wacholderkerne
- 50-100 g fetter Speck
- eventuel 100 g kleingeschnittener Mager-speck
- 100g geriebener Käse
- 4 Scheiben geröstetes Brot
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den fetten Speck auslassen, Rest herausnehmen.
Die in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebel goldbraun anschwitzen
Mit heissem Wasser auffüllen und Nelken, Wacholderkerne und mageren Speck dazu fügen
Köcheln lassen bis die Zwiebel gar sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in feuerfeste einzelne Schüssel (für jede Person eine) füllen, das geröstete Brot auf die Suppe legen, mit geriebenem Käse bestreuen und kurz unter den Grill setzen.
(Diese Suppe wird traditionell nach Mitternacht serviert).

Man kann sie aber auch aus dem Topf servieren, kleine geröstete Brotstückchen und Käse in separaten Schüssel anbieten. Jeder nimmt dann soviel er möchte)



Onion soup from Luxembourg

Ingredients

Serves 4

- 5-8 big onions
- 2 cloveheads
- 4-8 juniper seeds
- 50-100 gr fat bacon
- possibly 100 gr of lean bacon cubes
- 100 gr grated cheese
- 4 slices of toasted bread
- salt and pepper from the mill

Cooking instructions:

Fry the bacon and remove fat. Sauté the onions cut in slices until golden brown. Fill up with hot water, add the cloves, the juniper and the lean bacon. Let simmer until the onions are done, season with salt and pepper.

Fill soup in a ovenproof dish (one for every person), put the toasted bread on top of it, sprinkle with grated cheese and set it under the grill.

(This soup is usually served after midnight. It can also be served from the pot, with bread and the cheese in separate bowls. Everyone eats as much as they want.)

Lucemburská cibulová polévka

Ingredience

4 porce

- 5-8 velkých cibulí
- 2 hřebíčky
- 4-8 kuliček jalovce
- 50- 100g prorostlejší slaniny
- 100g libové slaniny nakrájené na kostičky
- 100g strouhaného sýra
- 4 plátky toustového chleba
- sůl, pepř (z mlýnku)

Postup:

Osmažte slaninu a odstraňte tuk. Orestujte cibule nakrájenou na proužky dohněda. Zalijte horkou vodou, přidejte hřebíček, jalovec a libovou slaninu. Vařte na mírném ohni dokud nebude cibule měkká. Poté dochuťte solí a pepřem.

Polévku dejte do misek, které se mohou užívat také v troubě. Položte na každou misku toustový chleba, posypejte strouhaným sýrem a dejte na gril.

(Tato polévka se obvykle servíruje po půlnoci. Může být také servírována přímo z hrnce s toustovým chlebem a sýrem v dalších miskách. Každý si může dát tolik, na kolik má chuť.)



Inhoudsopgave hoofdgerechten

Aardappelen met ajuinsaus en pekelharing – Neerpelt
Balletjes in tomatensaus – Neerpelt
Frikandellen met krieken – Neerpelt
Konijn met Luikse siroop - Neerpelt
Stoofvlees – Neerpelt
Wortelstampot met bloedworst – Neerpelt
Zuurmoesstoemp met ribbetjes – Neerpelt
Vogelnestjes – Neerpelt
Witloof met hesp en kaas – Neerpelt
Aardappelpannekoeken – Sternberk
Varkensgebraad met zuurkool en knoedels - Sternberk
Biefstuk met roomsaus - Sternberk
Aardappelpasta met gerookt vlees - Sternberk
Gepaneerde bloemkool met aardappelen – Sternberk
Tomaat en mozzarella salade - Mönchengladbach
Zuurkool op Westfaalse wijze - Mönchengladbach
Spätzle (eiernoedels) met een lichte saus - Mönchengladbach
Pierogie ruskie (Poolse specialiteit) - Mönchengladbach
Gevulde paprika's - Mönchengladbach
Traditionele pastasalade – Biesdorf
Boekweitknoedels – Biesdorf
Rundsgebraad - Biesdorf
Ajuintaartjes – Biesdorf
Aardappelen in de schil uit de Eifel - Biesdorf
Aardappels met kaas - Zeist
Hete bliksem met gehaktballetjes - Zeist
Oranje knollen (koolraap) – Zeist
Spinazie met aardappelen (met ei) – Zeist
Oudhollandse zuurkoolschotel - Zeist
Kniddelen - Diekirch
Gepaneerde pensen met gebakken aardappelen - Diekirch
Worsten met zuurkool - Diekirch
Veldsla met mosterd-ei dressing - Diekirch
Chili con carne - Diekirch





Aardappelen met ajuin-saus en pekelharing

Ingrediënten

Voor 2 personen

- 4 aardappelen
- 1 ui (fijngesneden)
- bakboter
- maïzena
- 20 cl water
- scheutje azijn
- bokaal pekelharing
- peper en zout

Bereidingswijze:

Kook de aardappelen in gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar en giet ze af.

Smelt de bakboter in een klein kookpotje en bak er de ui goed in bruin onder regelmatig roeren. Voeg het water toe en roer de aanbaksels goed los. Breng op smaak met peper en zout en breng de saus aan de kook. Laat 5 minuutjes pruttelen. Breng de saus op gewenste dikte met de maïzena en voeg een scheutje azijn toe.

Serveer de aardappelen met de saus en een pekelharing.

Indien gewenst kan je de pekelharing vervangen door gebakken verse haringen.

Kartoffeln mit Zwiebelsoße und gepökeltem Hering

Zutaten

2 Portionen

- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- Butter
- Speisestärke
- 20 Zentiliter Wasser
- ein Schuss Essig
- ein Becher gepökelter Hering
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln ungefähr 20 Minuten in Salzwasser kochen lassen und abgießen.

Die Backbutter in einem kleinen Topf schmelzen, die Zwiebel andünsten und regelmäßig umrühren. Wasser hinzufügen und gut umrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Sauce kochen. 5 Minuten brutzeln lassen. Die Sauce dazugeben und eventuell mit Speisestärke binden. Ein Schuss Essig hinzufügen. Die Kartoffeln mit Sauce und gepökeltem Hering servieren.

Falls gewünscht, kann der gepökelte Hering durch gebratenen frischen Hering ersetzt werden.



Potatoes with onion sauce and pickled herring

Ingredients

Serves 2

- 4 potatoes
- 1 (finely chopped) onion
- butter
- cornflour
- 20 cl water
- a dash of vinegar
- a cup of pickled herring
- pepper
- salt

Cooking instructions:

Boil the potatoes in salted water for about 20 minutes and drain off.

Melt butter in a small cooking pot and fry the onion brown while stirring regularly. Add water and scrape the burned bits of onion off the bottom of the pot. Season with pepper and salt and bring to a boil. Simmer for 5 minutes. Bring the sauce to the desired thickness with the cornstarch and add a dash of vinegar.

Serve the potatoes with the sauce and a pickled herring.

For the creative people, you can change the pickled herring with baked fresh herring.

Brambory s cibulovou omáčkou a nakládaným sleděm

Ingredience

2 porce

- 4 brambory
- 1 cibule – nakrájená na jemno
- máslo
- škrob
- 20 cl vody
- trochu octa
- hrnek nakládaných sledů
- pepř
- sůl

Postup:

Vařte brambory v osolené vodě po dobu 20-ti minut; poté je scedte.

Rozpusťte máslo v malém hrnci, přidejte cibuli a za stálého míchání ji dozlatova osmahněte. Přidejte vodu a odstraňte připálené kousky cibule ze dna hrnce. Dochutěte solí a pepřem, přiveďte k varu a vařte na mírném ohni po dobu 5-ti minut. Omáčku zahustěte škrobem a přidejte kapku octa.

Podávejte s brambory a s nakládaným sleděm.

Nakládaného sledě můžete nahradit pravým pečeným sleděm.



Balletjes in tomatensaus

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500 gram gehakt
- 1 ei
- 2 eitjes (hard gekookt) ter garnering
- 3 eetlepels paneermeel
- peper en zout
- 1 bouillonblokje
- 1 ajuin (zonder vel, gesnipperd)
- 3 tomaten (ontveld, in stukjes gesneden)
- 2 eetlepels bloem

Bereidingswijze:

Meng het gehakt met het ei, het paneermeel en wat peper en zout. Maak er balletjes van zo groot als een ping-pong balletje. Breng ruim water aan de kook met het bouillonblokje erin en kook de balletjes 5 minuutjes. Giet alles door een vergiet en hou het kookvocht ook bij.

Fruit de ui in een kookpot en voeg de tomaten toe. Doe er 25 cl van het kookvocht bij en breng aan de kook. Laat het geheel 30 minuutjes pruttelen.

Maak de saus wat dikker met de bloem en kruid met peper en zout. Voeg de gehaktballetjes toe en laat ze eventjes mee opwarmen. Snij de hardgekookte eitjes in schijfjes en voeg ze toe. Warm opdienen met wat wit brood.

Fleischklößchen in Tomatensoße

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 2 hartgekochte Eier als Garnierung
- 3 Esslöffel Paniermehl
- Pfeffer und Salz
- 1 Brühwürfel
- 1 Zwiebel (geschält)
- 3 Tomaten (enthäutet, gewürfelt)
- 2 Esslöffel Mehl

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit dem Ei, Paniermehl mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Aus dieser Masse kleine Bällchen formen (Größe eines Tischtennisballs). In einem großen Topf Wasser aufsetzen, die Brühwürfel hinzufügen und die Klöße 5 Minuten kochen lassen. Alles durch ein Sieb gießen und dieses Kochwasser aufbewahren.

Die Zwiebel in einem Topf rösten und Tomaten hinzufügen. Dann 25 cl von dem Kochwasser hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen. 30 Minuten schmoren lassen.

Soße dicker machen mit dem Mehl und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischklößchen dazugeben und ein wenig wärmen lassen. Die hartgekochten Eier in Scheiben schneiden und hinzufügen. Warm servieren mit Weißbrot.



Meatballs with tomato sauce

Ingredients

Serves 4

- 500 grams minced beef
- 1 egg
- 2 eggs (hard boiled) for decoration
- 3 tbsp breadcrumbs
- pepper and salt
- 1 stock cube
- 1 onion (finely chopped)
- 3 tomatoes (skinned and chopped)
- 2 tbsp flour

Cooking instructions:

Put the minced beef in a bowl, and mix with the egg and the breadcrumbs. Season the mixture with salt and pepper. Divide the mixture into meatballs the size of Ping-Pong balls. Boil a good amount of water with the stock cube in it.

Then boil the meatballs for about 5 minutes. Pour everything through the strainer but save the cooking liquid. Then fry the onion until brown and add the tomatoes. Add 25 cl of the cooking liquid and bring it to the boil. Let it simmer for about 30 minutes.

Thicken the sauce with the flour and season with salt and pepper. Add the meatballs and let them heat up. Slice the hard boiled eggs and add them to the dish. Serve hot with bread. voeg ze toe. Warm opdienen met wit brood.

Masové kuličky v rajské omáčke

Ingrediencie

4 porce

- 500 gramů mletého hovězího masa
- 1 vejce
- 2 vejce (uvařená na tvrdo)
- 3 lžíce strouhanky
- Pepř a sůl
- 1 kostka bujónu (masox)
- 1 cibule (nejemno nakrájená)
- 3 rajčata (oloupaná a nakrájená)
- 2 lžíce mouky

Postup:

Smíchejte v míse mleté maso s vejcem a strouhankou, dochuťte solí a pepřem. Ze směsi vytvarujte masové kuličky o velikosti ping-pongových míčků a vařte je po dobu 5-ti minut v dostatečném množství vody, do které jste přidali masox.

Poté vše přecedte tak, abyste si nechali vývar ještě na později. Poté osmahněte dozlatova cibuli, přidejte rajčata a 250ml vývaru. Přiveďte k varu vařte na mírném ohni po dobu 30 minut.

Omáčku zahusťte moukou a dochuťte solí a pepřem. Když je omáčka hotová, tak do ní přidejte masové kuličky a ohřejte je. Nakrájejte vejce uvařená na tvrdo a ozdobte jimi pokrm. Podávejte horké s pečivem.



Frikandellen met krieken

Ingrediënten

Voor 2 personen

- 500 gram gehakt
- 1 ei
- paneermeel
- peper
- zout
- muskaatnoot
- 1 pot ontpitte krieken

Bereidingswijze:

Meng het gehakt met het ei, het paneermeel en wat peper, muskaatnoot en zout. Maak er balletjes van zo groot als een ping-pong balletje. Breng ruim water aan de kook en kook de balletjes 8 minuutjes. Giet het water af en laat de balletjes uitlekken. Bak ze daarna mooi bruin in een pan. Serveer met de krieken en wat brood. Je kan de krieken zowel koud als warm erbij geven.

Minced meat hot dog with cherries

Ingredients

Serves 2

- 500 grams of minced meat
- 1 egg
- breadcrumbs
- pepper
- salt
- nutmeg
- 1 jar of cherries, pitted

Cooking instructions:

Mix the meat with the eggs, breadcrumbs, pepper, nutmeg and salt. Roll the minced meat into ping pong ball-sized balls. Bring a big pot of water to a boil, add the balls and cook them for 8 minutes. Drain off and fry them nice and brown in a frying pan. Serve them with the cherries and bread. You can serve the cherries hot or cold.

Frikadellen mit Kirschen

Zutaten

2 Portionen

- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- Paniermehl
- Pfeffer
- Salz
- Muskat
- 1 Schale entkernte Kirschen

Zubereitung:

Hackfleisch mit Ei, etwas Paniermehl, Pfeffer, Muskatnuss und Salz vermischen. Kugeln (Tischtennisballgröße) formen. Viel Wasser zum Kochen bringen und die Bällchen 8 Minuten darin kochen lassen. Abtropfen lassen und danach in einer Pfanne braun braten. Mit warmen oder kalten Kirschen und etwas Brot servieren.

Masové kuličky s třešněmi

Ingredience

2 porce

- 500g mletého masa
- 1 vejce
- strouhanka
- pepř
- sůl
- muškátový oříšek
- sklenice vypeckovaných třešní

Postup:

Smíchejte maso s vejcem, strouhankou, pepřem, muškátovým oříškem a solí. Ze vzniklé směsi vytvořte kuličky o velikosti pingpongových míčků. Tyto kuličky vložte do hrnce s vařící vodou a nechte je vařit po dobu osmi minut. Poté slijte vodu a usmažte je na pánvi dozlatova. Podávejte s třešněmi a chlebem. Třešně můžete servírovat teplé či studené.



Konijn met Luikse siroop

Ingrediënten

Voor 8 personen

- 8 achterbouten
- nootmuskaat
- peper
- zout
- 3 witte ajuinen (gemiddelde grote)
- 0.10 l azijn
- 0.2 l zachte, rode wijn
(bv. Reserve Audefiert Corbières)
- 3 grote soeplepels siroop (Luikse siroop)
- 150 g fijne suiker
- 200 g solo boter (niet vloeibaar)

Bereidingswijze:

Laat de boter in een pan smelten (geen Tefal). Doe de achterbouten in de pan en laat deze licht bruin braden. Snijd de ajuinen fijn terwijl de bouten braden en laat ze aanbraden in een kasserol tot ze een geelbruine kleur hebben. Wanneer beide gebraden zijn, voeg je de bouten bij de ajuin in de kasserol + bakvocht. Laat de ajuin en de achterbouten samen even aanstoven (voeg eventueel wat boter toe).

Voeg 0.1 l azijn, 0.2 l rode wijn, 3 grote soeplepels Luikse siroop en de 150 g fijne suiker toe. Laat dit alles stoven op een zacht vuurtje tot de achterbouten van de konijn gaar zijn. Tijdens het stoven de bouten regelmatig omzetten. (eventueel wat extra suiker toevoegen voor een zoetere smaak)

OPMERKING: Konijn wordt best een dag op voorhand klaargemaakt zodat alle smaken in de konijnenbouten kunnen trekken.

Kaninchen mit Sirup aus Lüttich

Zutaten

8 portionen

- 8 Kaninchenschenkel
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz
- 3 weiße Zwiebeln
- 10 Zentiliter Essig
- 20 Zentiliter leichter Rotwein
(z.B. Reserve Audefiert Corbières)
- 3 Löffel Sirup
- 150 g Zucker
- 200 g Butter

Zubereitung:

Zuerst lassen Sie die Butter in der Pfanne schmelzen. Danach braten Sie die Keulen in der Pfanne an, bis sie leicht braun sind. Jetzt schneiden Sie die Zwiebeln fein. Rösten Sie die Zwiebeln goldbraun und fügen Sie die Zwiebeln zum Kaninchen. Dann lassen Sie das Kaninchen und die Zwiebeln kochen.

Danach müssen Sie Rotwein, Essig, Zucker und Sirup hinzufügen.

Jetzt müssen Sie alles zusammen bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Kaninchen gar ist.

Bemerkung: Bereitet dieses Gericht mindestens einen Tag im Voraus!



Rabbit with sirop de Liège

Ingredients

Serves 8

- 8 hindlegs
- nutmeg
- pepper
- salt
- 3 white onions (average sized)
- 0.10 l vinegar
- 0.2 l gentle red wine (eg Reserve Audefiert Corbières)
- 3 big tablespoons of Sirop de Liège
- 150 g fine sugar
- 200 g butter

Cooking instructions:

Melt butter in a frying pan (without Teflon coating)

Fry hindlegs in the pan until brown

Finely chop onions and fry them until golden-brown

When onions and hindlegs are done, add legs and cooking liquid to the onion.

Simmer onions and hindlegs together (add butter if necessary)

Add vinegar, red wine, Sirop de Liège and sugar

Simmer over low fire till hindlegs are cooked.

Turn over legs regularly. Add extra sugar for sweeter flavour.

Note: Prepare rabbit a day before serving to allow flavours to blend. Heat rabbit well before serving.

Králík s "sirop de Liège"

Ingredience

8 porce

- 8 králíčích stehen
- muškátový oříšek
- pepř
- sůl
- 3 bílé cibule (průměrné velikosti)
- 0.10 l octa
- 0.2 l jemného červeného vína (Reserve Audefiert Corbières)
- 3 velké lžíce "Sirop de Liège"
- 150 g cukru (cukr krupice)
- 200 g másla

Postup:

Rozpusťte máslo v pánvi (pánev musí být bez teflonu).

Osmahněte stehna dozlatova.

Poté osmahněte najemno nakrájenou cibuli a poté přidejte stehna i se šťávou.

Vše vařte na mírném ohni (přidejte dle potřeby máslo).

Přidejte ocet, červené víno, cukr a "Sirop de Liège".

Vařte, dokud nebude maso měkké a nezapomeňte pravidelně obracet stehna v hrnci. Dle chuti přidejte cukr.

Poznámka: Králíka uvařte den předem, aby se všechny chutě spojily. Před podáváním ho pořádně ohřejte.



Stoofvlees

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500 gr stoofvlees in kleine blokjes gesneden
- 1 grote ui (in schijfjes gesneden)
- 3 laurierblaadjes (gekneusd)
- peper en zout
- bakboter
- water
- 1 blokje vleesbouillon

Bereidingswijze:

Bak het vlees goed bruin in de bakboter. Tijdens het aanbakken zout en peper toevoegen. Blus met water en zet het vlees helemaal onder. Voeg het bouillonblokje en de laurierblaadjes toe. Als je laurierblaadjes gebruikt kan je deze best kneuzen daar ze dan beter hun smaak afgeven. Leg de ajuinschijfjes er bovenop. Breng alles aan de kook en laat gedurende 2 uur sudderen op een klein vuurtje. Kijk regelmatig eens na of er nog voldoende kookvocht is en vul desnoods wat bij. Het stoofvlees is gaar als het bijna uit elkaar valt. Indien nodig nog wat bij kruiden met peper en zout. In combinatie met Belgische frietjes en verse mayonaise een echte lekkernij!

Schmortopf

Zutaten

4 Portionen

- 500 g Rindfleisch, in Würfel geschnitten
- 1 große Zwiebel (in Scheiben geschnitten)
- 3 Lorbeerblätter (zerbröselt)
- Pfeffer und Salz
- Butter
- Wasser
- 1 Rinderbrühwürfel

Zubereitung:

Das Fleisch in der Butter anbraten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderbrühwürfel, Lorbeerblätter und die Zwiebeln zum Fleisch geben und mit Wasser ablöschen. Den Schmortopf zudecken und 2 Stunden bei einer niedrigen Temperatur ziehen lassen. Regelmäßig überprüfen, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist, wenn nötig auffüllen. Der Schmortopf ist fertig, wenn das Fleisch fast auseinander fällt. Eventuell noch mit Pfeffer und Salz würzen. Herrlich mit belgischen Pommes und Mayonnaise.



Meat broth

Ingredients

Serves 4

- 500g stew meat(cut into little cubes)
- 1 big onion (sliced)
- pepper and salt
- water
- 1 meat stock cube
- butter
- 3 bay leaves (bruised)

Cooking instructions:

Fry the beef until brown on all sides. Add salt and pepper while cooking. Add water until the meat is completely covered. Add stock cube and bay leaves. Lay the onion slices on top. Simmer for 2 hours. Check regularly whether there is still enough broth; if necessary fill up. The meat broth is ready if the meat is fork-tender. If necessary season with extra salt and pepper. Serve with Belgian fries and fresh mayonnaise, a true delicacy!

Hovězí kotlík

Ingredience

4 porce

- 500g hovězího masa nakrájeného na kostičky
- 1 velká cibule (nakrájená na proužky)
- pepř a sůl
- voda
- 1 kostka masového bujónu (masox)
- máslo
- 3 bobkové listy (drcené)

Postup:

Osmahněte maso ze všech stran. Až se zatáhne, tak přidejte sůl a pepř. Zalijte maso vodou tak, aby byly všechny kousky ponořeny. Přidejte masox, bobkový list a položte na hladinu proužky cibule. Vařte na mírném ohni 2 hodiny a občas zkontrolujte, zda je v hrnci dost vody. Pokud ne, tak ji přilijte. Pokud se maso rozpadá, je jídlo hotové. Dle potřeby ještě dochuťte solí a pepřem. Podávejte s belgickými hranolky a čerstvou majonézou! Je to Opravdová delikatesa!



Aardappelpannenkoeken

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1kg aardappelen
- 4 soeplepels warme melk
- 7 tot aan de rand gevulde soeplepels meel
- 1 à 2 eieren
- peper
- zout
- marjolein
- olie
- 4 à 5 teentjes knoflook

Bereidingswijze:

Schil de aardappel en rasp ze daarna. Knijp het overtollige water uit de aardappelen. Doe de aardappelen in een kom. Voeg de warme melk toe. Vervolgens ook de eieren, het zout, de peper, marjolein, de geperste knoflookteentjes en de meel. Roer nu tot een mengsel. Als het mengsel te dun is, voeg meel toe.

Verhit olie in een pan. Giet nu met een pollepel het mengsel in de pan. Zorg ervoor dat het mengsel goed verspreid is over de hele pan.

Bak de aardappelpannenkoeken tot ze aan beide kanten een goudbruine korst hebben. Plaats de afgewerkte pannenkoek in een servet zodat deze het resterende vet opzuigt.

Kartoffelpuffer

Zutaten

4 Portionen

- 1 Kilo Kartoffeln
- 4 Esslöffel Milch (warm)
- 7 randvolle Esslöffel Mehl (fein)
- 1-2 Eier
- Majoran
- Pfeffer
- Salz
- Öl
- 4-5 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln reiben, überflüssiges Wasser auspressen und 4 Esslöffel warme Milch hineingeben. Eier, Salz, Pfeffer, Majoran, gepresste Knoblauchzehen und Mehl dazugeben. Wenn die Mischung zu dünn ist, mehr Mehl dazugeben. Umrühren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Eine Schöpfkelle von der vorbereitenden Mischung hineingeben und über die ganze Pfannengröße ausbreiten.

Kartoffelpuffer auf beiden Seiten braten, bis die Kruste goldgelb gebräunt wird. Die fertigen Kartoffelpuffer auf eine Papierserviette legen, die das restliche Fett absaugt.



Potato pancakes

Ingredients

Serves 4

- 1 kg potatoes
- 100 g fine flour
- 3 eggs
- 4-5 cloves garlic
- marjoram
- salt
- pepper
- oil
- 4 spoons of warm milk

Cooking instructions:

Grate the peeled and washed potatoes finely, then leave to stand for a while. Pour off any liquid that may gather at the bottom of the bowl. Add the milk, eggs, grated garlic, salt, marjoram, pepper and flour. Mix well.

Pour some oil into the frying pan and put on the heat. Fry the potato pancakes on both sides until they're golden brown. Remove surplus oil by leaving the pancakes on a napkin, then serve with vegetable.

Bramboráky

Ingredience

4 porce

- 1kg syrových brambor
- 4 lžíce teplého mléka
- 7 vrchovatých lžic hladké mouky
- 1-2 vejce
- 3 lžičky majoránky
- pepř
- sůl
- olej
- 4-5 stroužků česneku

Postup:

Syrové brambory si nastroháme, vymačkáme z nich vodu a přilijeme 4 lžíce teplého mléka. Poté přidáme vejce, sůl, majoránku, pepř, rozdrčený česnek a mouku. Pokud je směs příliš řídká, přidejte mouky více.

Zamícháme a připravíme si pánev s rozeřtým olejem, na kterou dáme 1 naběračku připravené směsi, kterou rozprostřeme po celé pánvi. Bramboráky smažíme do zlatova z obou stran, hotové pokládáme na ubrousky, které z nich vysají přebytečný tuk.



Varkensgebraad met zuurkool en knoedels

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1kg varkensvlees
- 200 g spek
- 0,5 kg zuurkool
- knoflookteentjes
- 1 ajuin
- 400 g bloem
- 200 g tarwekiemen + 1 theelepel suiker
- 1 ei
- 250 ml melk
- zout
- 2 sneetjes oud brood

Bereidingswijze:

Varkensvlees en zuurkool:

Leg het varkensvlees, het spek en de zuurkool in een braadpan en laat het een nachtje trekken. De volgende dag wordt het vlees in de braadpan, toegedekt in de oven op 200°C gebraden. Na een uurtje neem je het deksel van de braadpan af. Giet een kleine hoeveelheid water over het vlees en laat verder braden. Dit wordt met aardappelknödeln of tarweknödeln geserveerd.

Knödeln:

Neem een grote kom en doe hier de suiker, de tarwekiemen en 100ml lauwe melk in en meng tot het een vaste massa wordt. Neem een andere kom en doe er de gezeefde bloem, een ei, zout en de resterende melk in. Hierbij worden de in stukken gesneden sneden brood gedaan. Uit de massa worden 2 bollen gevormd. Beide laten reizen voor 30 minuten. Om de 10 minuten moet je de bol een keer omdraaien. Doe de bollen na 30 minuten in een koud bad en direct hierna in het kokende zoutwater. Kook ze elk 10 minuten op de ene zijde en 9 minuten op de andere zijde. Gekookte bollen worden met een broodmes doorgesneden, maar koude bollen kan men ook met een gewoon mes doorsnijden.

Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödeln

Zutaten

4 Portionen

- 1 kg Schweinefleisch
- 200 g Speck
- 0,5 kg Sauerkraut
- Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 400 g Mehl
- 200 g Germ + 1 Teelöffel Zucker
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- Salz
- 2 harte Semmel

Zubereitung:

Schweinefleisch und Sauerkraut:

Schweinefleisch, Speck und Sauerkraut werden in die Bratpfanne gelegt und über die Nacht nachreifen gelassen. Am nächsten Tag werden sie in der Bratpfanne bei 200 Grad zugedeckt gebacken. Nach einer Stunde Deckel von der Bratpfanne nehmen, nach Bedarf Fleisch mit Wasser ablöschen und weiter backen. Wird mit Semmelknödeln oder Kartoffelknödeln serviert.

Semmelklöße/Semmelknödeln:

In einer Schüssel werden Germ, 1 Löffel Zucker, 100 ml lauwarmer Milch verrührt, bis die Hefe entstanden ist. In eine Schüssel werden Mehl (gesiebt), Ei, Hefe, Salz und restliche Milch gegeben. Danach werden in Stücke geschnittene harte Semmel zugegeben. Aus dem Teig werden zwei Klöße geformt und auf einem Hackbrett 30 Minuten aufgehen gelassen. Klöße alle 10 Minuten wenden. Dann werden die Klöße in kochendes Salzwasser gegeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten auf einer Seite gekocht, danach werden sie umgedreht und weitere 9 Minuten gekocht. Gekochte Klöße werden mit einer Gabel durchlöchert. Heiße Klöße werden mit einem Faden geschnitten, kalte Klöße kann man auch mit einem Messer schneiden. (Klöße können wieder im Dampf aufgewärmt werden.)



Roast pork with sauerkraut and Czech dumplings

Ingredients

Serves 4

- 1kg of pork meat
- 200g of bacon
- 0,5 kg of sauerkraut
- garlic
- 1 onion
- 400g of fine wheat flour
- 20g of yeast + a teaspoon of sugar
- 1 egg
- 250ml of warm milk
- Salt
- 2 old rolls

Cooking instructions:

Cabbage and meat:

Put the bacon, cabbage, garlic and meat into a roasting pan and leave it in the fridge overnight. Then roast it in an oven at 200°C. After an hour, remove the lid and add some water, if necessary, and let it roast again. Serve with Czech or potato dumplings.

Czech dumplings:

Prepare the leavening - mix yeast, a teaspoon of sugar and 100ml of the lukewarm milk. Sift the flour into a big bowl, add an egg, the leavening, salt and the rest of the milk (add the milk slowly). Then add diced old rolls. Make 2 big dumplings (see the picture, it looks like a loaf) from the dough and let it rise on floured chopping board for 30 minutes. (Turn the dumplings over after 10 minutes, so that it can rise properly.) Smear the dumplings with wet hand and put them into boiling salty water. Reduce the heat and let them boil for 10 minutes. Then turn them over and cook them for 9 minutes. Pierce the dumplings with fork and slice them with thread. If the dumpling is cold, you can use knife. If you want to heat the dumpling up, do it in steam.

Vepřo knedlo zelo

Ingredients

4 porce

- 1 kg vepřového masa (krkovice)
- 200 g slaniny
- 0,5 kg kysaného zelí
- česnek
- 1 cibule
- 400 g polohrubé mouky
- 20g droždí + lžička cukru
- 1 vejce
- 250 ml mléka
- sůl
- 2 starší housky

Postup:

Zelí a maso:

Slaninu, zelí, česnek a maso vložíme do pekáče a necháme přes noc odležet v lednici do druhého dne. Na druhý den pečeme v troubě na 200 °C. Zhruba po hodině pečení odklopíme vrchní díl pečící misky a můžeme podle potřeby i podlít, dále pečeme. Podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem.

Houskový knedlík:

V misce rozmícháme droždí, lžičku cukru, 100ml vlažného mléka a necháme vzejít kvásek. Do mísy prosejeme hrubou mouku, přidáme vejce, vzešlý kvásek, sůl a postupně přidáváme zbytek mléka. Poté přidáme na kousičky nakrájenou starší housku. Z těsta vytváříme dvě šišky a na pomoučeném prkýnku necháme 30 minut kynout. Po deseti minutách knedlíky otáčíme, aby vykynuly rovnoměrně. Do vařící vody vložíme vykynuté knedlíky, které předtím otrepe mokrou rukou namočenou ve studené vodě. Zmírníme plamen a knedlíky vaříme 10 minut, pak je obrátíme a vaříme dalších 9 minut. Uvařené knedlíky propíchneme párkrát vidličkou. Horké knedlíky je nejlépe krájet nití, studené jdou i nožem. (kdybychom chtěli knedlíky ohřívát, tak je ohříváme na páře)



Biefstuk met roomsaus

Ingrediënten

4 personen

- 900 gram biefstuk
- zout
- 50 gram spek
- 3 soeplepels plantenolie
- 300 gram groenten (wortelen, selderij, peterselie)
- 1 ui
- peper
- 1 laurierblad
- 3 deciliter bouillon
- 3 lepels fijne bloem
- 1 lepel suiker
- citroensap
- peper (zwarte)
- 3 deciliter room
- citroenen
- veenbessencompote

Bereidingswijze:

Begin met de biefstukken te zouten, met 2/3 van het spek. Verhit wat olie in een pan en bak de biefstukken een beetje aan. Haar het eruit en bak in diezelfde olie het spek, de groenten en de ui. Plaats de biefstukken in een ovenschaal en voeg al de kruiden toe, blus dit met water en plaats het in de oven. Haal na het koken de schaal eruit en giet het af met de bouillon, dit wordt het sausje. Strooi wat bloem bij de saus zodat die dikker wordt. Af en toe wat bouillon en room bijvoegen. Smaak de saus af met suiker en citroensap en kook het nog een beetje aan. Snij het vlees in schijven en verdeel de saus erover. Dit wordt geserveerd met veenbessencompote, aardappelpuree, slagroom en citroen.

Lendebraten mit Sahne- soße

Zutaten

4 Portionen

- 900 g Lendebraten/Rindfleisch
- Salz
- 50 g Speck
- 3 Löffel Pflanzenöl
- 300 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilie)
- 1 Zwiebel
- Nelkenpfeffer
- Lorbeerblatt
- 3 dl Brühe
- 3 Löffel Mehl (fein)
- 1 Löffel Zucker
- Zitronensaft
- Pfeffer (schwarz)
- 3 dl Sahne
- Zitrone
- Preiselbeerkompott

Zubereitung:

Lendebraten salzen, mit 2/3 des Specks spicken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lendebraten auf allen Seiten rasch anbraten. Lendebraten aus der Pfanne herausnehmen und in dem restlichen Öl gewürfelte Zwiebeln, Speck und Wurzelgemüse anbräunen.

Lendebraten in eine Backschüssel geben, Gewürze dazugeben, mit Wasser ablöschen und im Ofen dünsten lassen. Lendebraten mit Soße und Brühe aufgießen. Weiches Fleisch herausnehmen, Soße mit Mehl bestäuben und dünsten, bis sie dick wird. Unter ständigem Umrühren mit Brühe und Sahne verdünnen.

Soße mit Zucker, Zitronensaft oder Essig abschmecken und gut aufkochen. Soße durch Sieb durchpressen. Fleisch in Scheiben schneiden und in die Soße geben und erwärmen. Es wird mit Semmelknödeln und Preiselbeerkompott oder Zitrone und Schlagsahne serviert.



Sirloin in cream sauce

Ingredients

Serves 4

- 900 g beef sirloin
- salt
- 50 g of bacon
- 3 tablespoons vegetable oil
- 300 g of root vegetables (carrots, celery, parsley)
- 1 onion
- 4 pieces of allspice
- Bay leaf
- 3 dl of broth
- 3 tablespoons flour
- 1 tablespoon sugar
- lemon juice
- black pepper
- 3 dl cream
- cranberry Compote
- lemon

Cooking instructions:

Salt the meat and lard it with the 2/3 of bacon. Heat the oil in a frying pan and fry it quickly. Then take the meat out of the frying pan and add the rest (1/3) of the diced bacon and vegetables cut into small pieces and the onion. Fry until golden brown.

Put the meat into a roasting pan, add the spices and a bit of water and put it into the oven. Let it roast and add some more water or stock, if necessary. Remove the meat when it's tender and prepare the sauce: Pour the gravy into a pot and reduce it by boiling. Flour it and add the stock and cream. Season the sauce with sugar, lemon juice or vinegar and let it simmer. Then press the sauce through a sieve. Slice the meat and let it heat in the sauce. Serve with Czech dumplings and cranberries or with lemon slices and whipped cream.

Svíčková na smetaně

Ingredience

4 porce

- 900 g hovězí svíčkové
- sůl
- 50 g slaniny
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 300 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)
- 1 cibule
- 4 ks nového koření
- bobkový list
- 3 dl vývaru
- 3 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce cukru
- citrónová šťáva
- černý pepř
- 3 dl smetany
- Brusinkový kompot
- citrón

Postup:

Svíčkovou osolíme, protýkáme 2/3 slaniny nakrájené na klínky. Na pánvičce s rozpáleným oleji zprudka po všech stranách opečeme. Maso po chvíli vyjmeme, přidáme zbytek slaniny nakrájenou na kostičky, očištěnou na plátky nakrájenou zeleninu, cibuli a smažíme do zlatova.

Maso dáme do zapékací mísy, přidáme koření, mírně podlijeme vodou a dusíme v troubě. Maso podléváme šťávou a podle potřeby i vývarem. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme a postupně ředíme zbytkem vývaru a smetanou.

Omáčku dochutíme cukrem, citronovou šťávou nebo octem a dobře provaříme. Potom omáčku prolisujeme přes cedník. Nakrájené maso na plátky dáme do omáčky a ještě na sporáku prohřejeme. Podáváme s knedlíky a brusinkami nebo s citrónem a šlehačkou.



Aardappelpasta met gerookt vlees

Ingrediënten

Voor 4 personen

- gerookt vlees
- ½ - ¾ kg aardappelen
- 1 ei
- zetmeel
- zout
- bloem
- 1 EL boter
- 0,5 kg zuurkool
- 3 uien
- olie

Bereidingswijze:

Het vlees wordt gekookt of gebakken in de oven. Verhit de olie in de pan en bak de in stukjes gesneden uien tot ze goudbruin zijn. Snij het vlees in blokjes en voeg ze toe aan de uien. Alles goed roeren.

Bereiding van de aardappelpasta:

Een dag op voorhand bereiden. De gekookte aardappelen worden geraspt. Voeg zout, een lepel zetmeel, boter en grof meel toe. Zet het een nacht in de koelkast zodat het een stevig deeg wordt. De volgende dag rol je het deeg uit met een deegroller. Snij ze in stukken en kook ze in zout water voor 5-7 minuten. Het water wordt afgegoten en het deeg wordt toegevoegd aan het vlees en zuurkool.

Gnocci mit Rauchfleisch

Zutaten

4 Portionen

- Rauchfleisch (Rippenstück, Nackenfleisch)
- 500 - 750 g. Kartoffeln
- 1 Ei
- Stärke
- Salz
- Mehl
- 1 Löffel Butter
- 0,5 kg Sauerkraut
- 3 Zwiebeln
- Öl

Zubereitung:

Das Rauchfleisch wird gekocht oder im Ofen gebacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin unter Rühren andünsten. Zu den Zwiebeln das gekochte oder gebratene und klein gewürfelte Rauchfleisch hinzugeben, alles gut vermengen.

Gnocchi – die Zubereitung:

Einen Tag vorher bereiten wir diese Mischung vor: Gekochte Kartoffeln werden gerieben, es werden Salz, Ei, ein Löffel Stärke, Butter und griffiges Mehl – um dick zu werden – zugegeben, daraus wird ein fester Teig hergestellt und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt. Am nächsten Tag werden aus dem Teig Rollen gemacht und aus diesen Rollen werden kleine Stücke geschnitten, diese werden in kochendem, salzigem Wasser 5-7 Minuten gekocht. Danach wird das Wasser abgegossen und die Gnocchi werden zum Fleisch und Sauerkraut zugegeben.



Czech gnohoci with smoked meat

Ingredients

Serves 4

- smoked meat (ribs or neck)
- 500 – 750g potatoes
- 1 egg
- 1 tablespoon of corn starch
- salt
- rough flour
- 1 tablespoon of butter
- 0,5 kg sauerkraut
- 3 onions
- Oil

Cooking instructions:

Boil or roast the meat. Fry the onions (in oil) until golden brown, add the sauerkraut and boil until it's soft. Add the meat cut into pieces and mix it with the sauerkraut.

Šulánky (Czech gnocchi):

Prepare this mixture the day before: Boil the potatoes and grate them. Add the egg, salt, corn starch, butter and thicken it with the flour. Work the dough and put it into the fridge overnight. Then make „ropes“ and cut them into small pieces (1x2 cm). Boil them in salty water for 5-7 minutes. Pour the water and mix the gnocchi with the sauerkraut and meat. .

Šulánky s uzeným masem

Ingredience

4 porce

- uzené maso (žebra, krkovička)
- 1/2-3/4 kg brambor
- 1 vejce
- lamy (šrkob)
- sůl
- hrubá mouka
- lžíce másla
- 0,5 kg kysaného zelí
- 3 cibule
- olej

Postup:

Uzené maso uvaříme nebo upečeme v troubě. 3 cibule zpěníme do zlatova na oleji, přidáme zelí a vaříme do měkka. Poté přidáme na kousky nakrájené maso a vše promícháme.

Šulánky:

Den dopředu připravíme tuto směs:

Uvařené brambory nastrouháme na jemno na struhadle, přidáme, vejce, sůl, lžíci solamylu, máslo, zahustíme hrubou moukou, vypracujeme tužší těsto a dáme přes noc do ledničky. Poté tvoříme válečky, ze kterých krájíme kousky (1x2cm) a vaříme v osolené vodě 5-7 minut. Poté scedíme vodu, přidáme k zelí a masu a promícháme.



Gepaneerde bloemkool met aardappelen

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 bloemkool
- fijn meel
- zout
- paneermeel
- olie
- 1-2 eieren
- gekookte aardappelen
- tartaarsaus

Bereidingswijze:

Kook de rauwe bloemkool even in zoutwater en laat daarna drogen. Paneer daarna de gedroogde bloemkool in meel, dan in ei en daarna in paneermeel. Verhit olie in een diepe pan en braadt de bloemkool op een zacht vuurtje tot het mooi bruin is. Serveer samen met de gekookte aardappelen en de tartaarsaus.

Fried cauliflower with potatoes

Ingredients

Serves 4

- 1 cauliflower
- soft flour
- salt
- breadcrumbs
- oil
- 1-2 eggs
- boiled potatoes
- tartare sauce

Cooking instructions:

Divide the cauliflower into the florets and boil it in salty water. Let it dry off and coat it in flour, beaten eggs and breadcrumbs. Heat the oil in a frying pan and fry it until golden brown. Serve it with boiled potatoes and tartare sauce.

Panierter Blumenkohl mit Kartoffeln

Zutaten

4 Portionen

- 1 Blumenkohl
- feines Mehl
- Salz
- Semmelbrösel
- Öl
- 1-2 Eier
- gekochte Kartoffeln
- Tatarsoße

Zubereitung:

Der rohe Blumenkohl wird in kleine Blumenkohlröslein zerlegt, im Salzwasser gekocht und danach trocknen gelassen. Trockener Blumenkohl in eine Panade aus Mehl, Ei und Semmelbröseln geben. In einer Pfanne wird Öl erhitzt und Blumenkohl bei milder Hitze angedünstet.

Smažený květák s brambory

Ingredience

4 porce

- 1 květák
- hladká mouka
- sůl
- strouhanka
- olej
- 1-2 vajíčka
- vařené brambory
- tatarská omáčka

Postup:

Syrový květák rozebereme na malé růžičky, necháme chvíli povařit v osolené vodě a pak necháme oschnout. Suchý květák obalujeme v trojbalu (mouka – vajíčko – strouhanka). Rozehřejeme si olej v pánvi a smažíme na mírném plamenu do zlatova. Podáváme s vařenými brambory a tatarskou.



Tomaat-mozzarella salade

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 4 tomaten
- 600gr mozzarella
- 1 eetlepel oregano
- 1 bosje basilicum
- olijfolie
- balsamico
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Snijd de tomaten en de mozzarella in 1 cm dikke plakken, verdeel ze naast elkaar op een vlakke plaat en bestrooi met olijfolie en balsamico, bestrooi met oregano, zout en peper en laat ongeveer 10 minuten weken. Voor het opdienen garneren met de blaadjes verse basilicum. Serveer daarbij geroosterd brood, toast of stokbrood.

Tomato-Mozzarella salad

Ingredients

Serves 4

- 4 tomatoes
- 600g mozzarella
- 1 spoon oregano
- bunch of basil
- olive oil
- balsamic
- pepper
- salt

Cooking instructions:

Cut the tomatoes and the mozzarella into 1 cm thick slices, spread them side by side on a flat plate, then sprinkle with olive oil and balsamic something, then sprinkle with oregano, salt and pepper and let stand for about 10 minutes and before serving garnish with the fresh basil leaves. Serve also toasted bread, toast or baguette.

Tomate-Mozzarella Salat

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Tomaten
- 600g Mozzarella
- 1 EL Oregano
- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl
- Balsamico- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Die Tomaten und den Mozzarella in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf einen flachen Teller nebeneinander verteilen, danach mit Olivenöl begießen und etwas Balsamico, danach mit Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen, ca. 10 Minuten ziehen lassen und vorm Servieren mit den frischen Basilikumblättern garnieren. Dazu geröstetes Brot, Toastbrot oder Baguette.

Salát z rajčat a mozzarely

Ingredience

4 porce

- 4 rajčata
- 600g mozzarely
- jedna lžička oregána
- čerstvá bazalka
- olivový olej
- balsamico
- pepř
- sůl

Postup:

Nakrájejte rajčata a mozzarellu na kolečka asi 1cm široká, rozprostřete je na talíři tak, aby se jemně překrývali. Pokapejte olivovým olejem a balsamicem, posypejte je oregánem, solí a pepřem. Salát nechte asi 10 minut odležet. Před podáváním ho ozdobte čerstvou bazalkou. Podávejte s opečenými tousty či bagetkou.



Zuurkool op Westfaalse wijze

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 100gr buikspek, gerookt spek in blokjes gesneden
- 1 eetlepel reuzel
- 1 grote ui in blokjes gesneden
- 500ml vlees-of groentebouillon
- 1 laurierblad
- 5 jeneverbessen
- 1kg zuurkool
- zout en peper
- 1 grote aardappel
- 600gr ham of 8 worsten (Zwan)

Bereidingswijze:

Snijd het spek en bakt het krokant in de reuzel. Voeg de in blokjes gesneden ui toe en bak deze bruin. Overgieten met de bouillon en laurier en jeneverbessen toevoegen.

Voeg de gewassen en geperste zuurkool toe. Breng op smaak met zout en peper en laat de kool stoven voor een goed 1,5 uur. De laatste 20 minuten de ham of worst toevoegen. Schil een dikke aardappel, raspen, bij de zuurkool voegen en even laten opkoken.

Sauerkraut auf Westfälische Art

Zutaten

Für 4 Personen

- 100g durchwachsener, geräucherter und gewürfelter Speck
- 1 El Schweineschmalz
- 1 große und gewürfelte Zwiebel
- 500ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 1kg Sauerkraut
- Salz und Pfeffer
- 1 große Kartoffel
- 600g Kasseler oder 8 Würstchen

Zubereitung:

Den Speck im Schmalz kross braten. Die gewürfelte Zwiebel darin braun anbraten. Mit der Brühe aufgießen und Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazu geben.

Das gewaschene und ausgedrückte Sauerkraut dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und das Kraut gut 1,5 Stunden köcheln lassen. Die letzten 20 Minuten Kasseler oder Würstchen nach Wahl und Geschmack auf dem Sauerkraut garen. Eine dicke Kartoffel schälen, reiben, zum Sauerkraut geben und das Kraut nochmal kurz aufkochen lassen.



Sauerkraut in Westphalian type

Ingredients

Serves 4

- 100g steaky and diced bacon
- 1 spoon of lard
- 1 big and diced onion
- 500ml meat or vegetable stock
- 1 bay leaf
- 5 juniper berries
- 1kg sauerkraut
- salt and pepper
- 1 big potato
- 600g ham or 8 sausages

Cooking instructions:

Cut the bacon in lard fry until crisp. The fry diced onion in brown. Pour in the broth and add bay leaf and juniper berries to it.

Add the washed and pressed sauerkraut. Season with salt and pepper and let the cabbage simmer for a good 1.5 hours. In the last 20 minutes, cook ham or sausage on the top of the sauerkraut. Peel a thick potato, rub, give sauerkraut and boil the herb again briefly.

Vestfálské zelí

Ingredience

4 porce

- 100g slaniny nakrájené na kostičky
- lžíce tuku
- 1 velká cibule
- 500ml vývaru
- bobkový list
- 5 kuliček jalovce
- 1kg kysaného zelí
- sůl a pepř
- 1 velká brambora
- 600g šunky nebo 8 párků

Postup:

Na sádle osmahněte do křupava slaninu nakrájenou na kostičky. Poté osmažte do zlatova cibuli. Přidejte vývar, bobkový list a jalovec.

Poté přidejte omyté zelí, dochuťte solí a pepřem a vařte na mírném ohni asi hodinu a půl. V posledních dvaceti minutách vložte na zelí šunku či párky a nechte vařit. Zahustěte rozmačkanou bramborou a ještě chvíli povařte.



Spätzle (eiernoedels) met een lichte saus

Ingrediënten

Voor 2 personen

- 25gr gedroogde eekhoorntjesbrood
- 2 tl olijfolie
- 1 sjalot
- 75gr blokjes ham
- 200gr champignons
- 125ml melk
- 1 theelepel bloem
- 30gr Parmezaanse kaas
- zout en peper
- 200gr noedels

Bereidingswijze:

Het eekhoorntjesbrood in 150 ml heet water 20 minuten laten weken.

Verhit de olie in een pan en fruit hierin de in fijne dobbelstenen gesneden sjalot met de blokjes ham.

Snijd de champignons en voeg samen met de geweekte eekhoorntjesbrood, het weekvocht en de melk in de pan en een beetje laten inkoken.

Met 1 theelepel bloem indikken, roer de Parmezaanse kaas tot een klein residu, en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Giet de saus over de gekookte noedels en bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas.

Spätzle-Pfanne mit leichter Nudelsauce

Zutaten

Für 2 Personen

- 25g getrocknete Steinpilze
- 2 TL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 75g Schinkenwürfeln
- 200g Champignons
- 125ml Milch
- 1 TL Mehl
- 30g Parmesan
- Salz und Pfeffer
- 200g Spätzle

Zubereitung:

Die Steinpilze in 150 ml heißem Wasser 20 Minuten einweichen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die in feine Würfel geschnittene Schalotte mit den Schinkenwürfeln andünsten.

Champignons in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den eingeweichten Steinpilzen, der Einweichflüssigkeit und der Milch in die Pfanne geben und alles etwas einkochen lassen.

Mit 1 TL Mehl abbinden, den Parmesan bis auf einen kleinen Rest einrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce auf die gekochten Spätzle geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.



Spätzle stir-fried with sauce Špecle s omáčkou

Ingredients

Serves 2

- 25g dried porcini mushrooms
- 2 teaspoons of olive oil
- 1 shallot
- 75g diced ham
- 200g champignons
- 125ml milk
- 1 teaspoon flour
- 30g Parmesan
- salt and pepper
- 200g spätzle

Cooking instructions:

The porcini mushrooms in 150 ml of hot water and soak for 20 minutes.

Heat oil in a pan and sauté the chopped into fine dice the shallot with the diced ham.

Slice the mushrooms and add together with the soaked porcini mushrooms, the soaking liquid and the milk into the pan and let it boil a little.

With 1 tsp flour thicken, stir in the Parmesan cheese until a small residue, and season with a little salt and pepper.

Pour the sauce in the cooked noodles and sprinkle with the remaining Parmesan.

Ingredience

2 porce

- 25g sušených hříbků
- 1 lžička olivového oleje
- 1 šalotka
- 75g šunky nakrájené na kostičky
- 200g žampionů
- 125ml mléka
- 1 lžička mouky
- 30g parmezánu
- pepř a sůl
- 200g špeclí

Postup:

Namočte sušené hříbky na 20 minut do 150ml horké vody.

Rozehřejte olej a přidejte na jemno nakrájenou šalotku s šunkou. Poté přidejte nakrájené žampiony, namočené hříbky s nálevem a mléko. Vše nechte chvíli povařit.

Omáčku zahustíte lžící mouky, přimíchejte parmezán a dochuťte pepřem a solí.

Omáčky nalijte na uvařené špecle a posypejte parmezánem.



Pierogi ruskie (Poolse specialiteit)

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500 gr bloem
- 1 ei
- 1 el olie
- 230 ml water , lauw
- 1 theelepel zout
- 1 kg aardappelen
- 500 gr kwark
- 2 grote uien
- zout en peper

Bereiding deeg:

Van de bloem, ei , olie en water een glad deeg kneden en dun uitrollen.

Vulling:

Kook de aardappels in gezouten water. Na het koken , versnipperen de nog warme aardappelen mengen met de kwark tot een gladde pasta wordt verkregen . Snipper de uien en bak kort in de pan , meng door het mengsel en breng op smaak met zout en peper.

Bereidingswijze:

Met een glas ronde vormen uitsnijden en de vulling in het midden leggen. Zorg ervoor dat het niet te veel is, omdat de vulling tijdens het koken anders er uit druipt .De randen goed samendrukken.

Deze handeling met het resterende deeg herhalen.

De Pierogi in gezouten water koken tot ze aan de oppervlakte drijven . Nog ongeveer 2-3 minuten laten verder koken en uitlekken in een vergiet .

Pierogi ruskie (Polnische Spezialität)

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 230 ml Wasser, lauwarm
- 1 TL Salz
- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Hüttenkäse
- 2 große Zwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Teig:

Aus dem Mehl, Ei, Öl, und dem Wasser einen glatten Teig kneten und dünn ausrollen.

Füllung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Nach dem Kochen, die noch warmen Kartoffeln zerkleinern und mit dem Hüttenkäse verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Zwiebeln hacken, und in der Pfanne kurz bräunen, unter die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung:

Mit einem Glas runde Formen ausstechen und die Füllung mittig darauf legen. Darauf achten, dass es nicht zu viel ist, da die Füllung beim Kochen sonst herausquillt und die Pierogi zerfallen. Die Ränder gut zusammendrücken.

Den restlichen Teig wieder durchkneten, ausrollen und ausstechen. Das macht man so lange, bis der Teig alle ist.

Die Pierogi in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach noch ca. 2-3 Minuten kochen, und in einem Sieb abtropfen lassen.



Pierogi ruskie (Polish Specialty)

Ingredients

Serves 4

- 500 g flour
- 1 egg
- 1 tbsp. oil
- 230 ml water (lukewarm)
- 1 tsp. salt
- 1 kg potatoe
- 500 g cottage cheese
- 2 big onions
- salt and pepper

Preparation dough:

Mix the flour, egg, oil and water and knead until you have an even dough. Roll out thinly.

Stuffing:

Cook the potatoes in saltwater. After cooking, rice the still warm potatoes and mix with the cottage cheese till you get an even mass. Chop the onions, roast them in a pan, mix them with the mass and season with salt and pepper.

Cooking instructions:

Cut out round forms with a glass and center the stuffing on them. Don't use too much stuffing as it will ooze out. Press the edges carefully together.

Knead the remaining dough again, roll out and cut out the pieces. Continue until the dough is used up.

Cook the Pierogi in saltwater until they swim on the surface. Let them cook for 2-3 minutes more and let them drain in a sieve.

Ruské pyrohy

Ingredience

4 porce

- 500g mouky
- 1 vejce
- lžíce oleje
- 230ml vlažného mléka
- lžička soli
- 1kg brambor
- 500g cottage cheese
- 2 velké cibule
- sůl a pepř

Postup těsto:

Smíchejte mouku, vejce, olej a vodu a vytvořte těsto, které rozválíte.

Náplň:

Uvařte brambory ve slané vodě. Ještě teplé brambory nakrájejte a smíchejte s cottage cheese. Vše se musí spojit v jednu hmotu. Nakrájejte cibuli, osmahněte ji a přidejte hmotu z brambor a cottage cheese. Dochuťte solí a pepřem.

Postup:

Vykrajujte z těsta kolečka pomocí skleničky a doprostřed umístěte náplň. Nedávejte tam náplně příliš hodně, ať nevyteče. Poté spojte konce těsta.

Takto postupujte, až spotřebujete celé těsto.

Pyrohy vařte ve slané vodě, dokud nevyplavou. Poté je ještě vařte 2-3 minuty a scedte.



Gevulde paprika's

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 900 gr gehakt
- 3 uien
- 3 teentjes knoflook
- 3 broodjes
- 6 paprika
- zout en peper
- gedroogde marjolein
- spekblokjes
- 1.5 l bouillon

Bereidingswijze:

Het vlees met de in blokjes gesneden uien en in water geweekt en uitgedrukte brood kneeden. Goed kruiden met zout, peper en marjolein. Snijd de paprika's voorzichtig open, verwijder de zaden en wassen. Vul met het gehakt mengsel. Bak het spek in een pan, samen met de resten van in blokjes gesneden uien en gehakt. Bak de gevulde paprika's met de open kant naar beneden, vervolgens de andere zijden. Overgieten met de bouillon en ongeveer 45-60 minuten laten smoren. Van tijd de paprika's eens draaien.

Gefüllte Paprika

Zutaten

Für 4 Personen

- 900 g Hackfleisch
- 3 Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 Brötchen
- 6 Paprikaschoten
- Salz und Pfeffer
- Getrockneter Majoran
- Gewürfelter Speck
- 1,5 l Brühe

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln und den in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen. Den Paprikas den Deckel vorsichtig abschneiden, entkernen und waschen. Mit der Hackfleischmasse füllen. Den Speck in einem Topf anbraten, die Reste von gewürfelten Zwiebeln und Hackfleisch mit dazu geben. Nun die gefüllten Paprika mit der offenen Seite nach unten anbraten, dann von allen Seiten. Mit Brühe auffüllen und ca. 45-60 min schmoren. Dabei ab und zu wenden.



Stuffed Peppers

Ingredients

Serves 4

- 900 g ground meat
- 3 onions
- 3 cloves garlic
- 3 buns
- 6 bell peppers
- salt and pepper
- dried marjoram
- cubed bacon
- 1,5 l broth

Cooking instructions:

Mix the ground meat, the cubed onions and the buns (soak the buns in water and squeeze them beforehand). Season with salt, pepper and marjoram. Carefully cut off the tops of the bell peppers, core and wash them. Fill with the mixed ground meat. Roast the bacon in a pan, add the remaining cubed onions and ground meat.

Roast the stuffed bell peppers from all sides. Fill with broth and let everything simmer for approx. 45-60 minutes. Flip over from time to time.

Plněné papriky

Ingredience

4 porce

- 900g mletého masa
- 3 cibule
- 3 stroužky česneku
- 3 housky
- 6 paprik
- pepř a sůl
- majoriánka
- slanina nakrájená na kostičky
- 1.5l vývaru

Postup:

Smíchejte mleté maso s nakrájenou cibulí a houskami, které jste před tím namočili do vody a poté z nich vodu vymačkali. Dochuťte solí, pepřem a majoránkou. Orestujte cibulku, slaninu a mleté maso na pánvi. Odkrojte opatrně vrchní část paprik, odstraňte semínka a omyjte je. Naplňte papriky touto směsí.

Papriky orestujte ze všech stran, přidejte vývar a vařte na mírném ohni 45-60min. Občas je otočte.



Traditionele pastasalade

Ingrediënten

4 personen

- 250 g noedels
- 200 g erwten
- 150 g kleine blokjes jonge Gouda
- 150 g blokjes vleesworst
- augurken
- 2 appels
- azijn
- olie
- 250 gr natuuryoghurt
- 200 gr room
- sap van de augurken
- mosterdkruiden

Bereidingswijze:

De noedels in gezouten water 7-8 minuten laten koken nadien afgieten en laten afkoelen. De erwten ook in zoutwater koken en laten afkoelen.

Kaas, vleesworst, augurken en appels in kleine blokjes snijden en vermengen met de noedels. Van de olie, azijn, specerijen, yoghurt en room een saus maken. En met het sap van de augurken op smaak brengen. De saus samen met de noedels mengen. Tot slot de erwten voorzichtig toevoegen. Kruiden naar smaak.

Traditioneller Nudelsalat

Zutaten

4 Portionen

- 250 g Gabelspaghetti
- 200 g Erbsen
- 150 g Gouda jung, am Stück
- 150 g Fleischwurst, am Stück
- Gewürzgurken/Cornichons
- 2 Äpfel
- Essig
- Öl
- 250 gr Naturjoghurt
- 200 gr Sahne
- Saft aus Gewürzgurkenglas
- Senf Salatgewürze

Zubereitung:

Die Gabelspaghetti in reichlich Salzwasser 7 – 8 Minuten kochen und anschließend abkühlen lassen. Die Erbsen ebenfalls in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Käse, Fleischwurst, Gewürzgurken und Äpfel in kleine Würfel schneiden. Mit den Nudeln vermischen. Aus Öl, Essig, Gewürzen, Joghurt und Sahne eine Salatsauce anrichten. Mit Saft aus dem Gewürzgurkenglas abschmecken. Die Sauce nun zu den Nudeln geben und unterheben. Zum Schluss noch die Erbsen vorsichtig unterheben. Nach Belieben abschmecken.



Traditional pasta salad

Ingredients

Serves 4

- 250 g fork spaghetti
- 200 g peas
- 150 g Gouda young
- 150 g Lyoner (German cooked sausage)
- 2 apples
- pickles
- vinegar
- oil
- 250 g natural yoghurt
- 200 g cream
- juice from the pickles
- mustard salad spices

Cooking instructions:

Cook the fork spaghetti in saline water for 7-8 minutes and then let them cool down. Cook also the peas in saline water and let them cool down. Cut the cheese, Lyoner, pickles and apples into little cubes. Mix it with the pasta. Make a salad sauce from the oil, vinegar, spices, natural yoghurt and cream and add some seasoning with the juice from the pickles. Add the sauce to the pasta and fold it in. Finally fold in the peas and season to taste.

Tradiční těstovinový salát

Ingredience

4 porce

- 250g špaget
- 200g hrášku
- 150g goudy
- 150g Lyoneru
- 2 jablka
- nakládané okurky
- ocet
- olej
- 250g bílého jogurtu
- 200g smetany
- šťáva z okurek
- koření do salátu s hořčičným semínkem

Postup:

Uvařte špagety - asi 7-8 minut v osolené vodě - a nechte je vychladnout. Uvařte také hrášek (v osolené vodě) a nechte ho vychladnout. Nakrájejte sýr, Lyoner, okurky a jablka na malé kousky. Smíchejte s těstovinami. Připravte si dressing na salát z oleje, octa, koření, bílého jogurtu a smetany. Smíchejte s těstovinami, přidejte hrášek a dochuťte.



Boekweitknoedels

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 2 eieren
- 200 gram tarwemeel
- 100 gram boekweitmeel
- 1 theelepel zout
- 200 milliliter melk
- 2 kleine broodjes
- 3 eetlepels olie om te bakken
- spek
- ajuinen

Bereidingswijze:

Zonder het eiwit af en gebruik het eigeel, het tarwemeel, het boekweit meel en meng dit met het zout de melk tot een vicius mengsel. Klop het eiwit dan stijf en snij het brood in blokjes. Verhit de olie in de pan en bak de dobbelsteentje goudbruin en krokant. Laat alles afkoelen en meng het onder elkaar. Breng wat zoutwater aan de kook. Rol het deeg tot een bolletje en leg ze een voor een in het kokende water voor ongeveer 20minuten. De knoedels die klaar zijn kun je aanbakken met spek en ajuin.

Buchweizenklöße

Zutaten

Für 4 Personen

- 2 Eier
- 200g Weizenmehl
- 100g Buchweizenmehl
- 1 TL Salz
- 200ml Milch
- 2 Weizenbrötchen
- 3 EL Öl zum Braten
- Speck
- Zwiebeln

Zubereitung:

Eier trennen. Das Eigelb, das Weizen- und Buchweizenmehl mit Salz und Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Brötchen in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin hellbraun und knusprig anbraten, abkühlen lassen und unter den Teig mischen. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit zwei kalten Löffeln Klöße aus dem Teig formen und ins kochende Wasser geben. Den Herd auf eine kleinere Stufe stellen und die Klöße ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Klöße mit Speck und Zwiebeln kurz in einer Pfanne anbraten.



Buckwheat lumps

Ingredients

Serves 4

- 2 eggs
- 200 g wheat flour
- 100 g buckwheat flour
- 1 teaspoon salt
- 200 ml milk
- 2 wheat rolls
- 3 eat spoon oil
- bacon
- onions

Cooking instructions:

Separate the egg white from the yolk. Mix the yolk, the wheat and buckwheat flour with salt and milk to a viscid dough. Whisk stiff the egg white and fold it in. Cut the rolls in cubes. Heat the oil in a pan and roast the cubes gently light brown and crispy. Let them cool down and mix it with the dough. Broil the saline water in a big pot.

Form with two cold spoons lumps of the dough and put it into the broiling water. Set the cooker on a smaller stage and brew the lumps for 20 minutes.

Roast the finished dumps gently with bacon and onions in a pan.

Pohankové kuličky

Ingredience

4 porce

- 2 vejce
- 200g pšeničné mouky
- 100g pohankové mouky
- lžička soli
- 200ml mléka
- 2 pšeničné rohlíky
- 3 lžíce oleje
- slanina
- cibule

Postup:

Oddtělte bílky od žloutků, smíchejte žloutky s moukou (pšeničnou a pohankovou) a solí. Přidejte mléko a vypracujte těsto. Z bílků ušlehejte sníh a přidejte do těsta. Nakrájejte rohlíky na kostičky, orestujte na oleji, dokud nebudou křupavé. Nechte je vychladnout a poté přidejte do těsta.

Do velkého hrnce dejte vařit vodu a vkládejte do ní kuličky, které jste vytvořili z těsta pomocí dvou lžic. Stáhněte plamen a vařte 20 minut.

Kuličky poté opatrně orestujte se slaninou a cibulí.



Rundsgebraad

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 750 gram rundsvlees
- zout, peper en rozemarijn
- olie
- een ui, geschild en in 4 gesneden
- 1 bosje groen (selderij, wortelen, prei)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 laurierblad
- 125 ml rode wijn
- water of bouillon

Bereidingswijze:

Kruid het vlees met zout, peper en rozemarijn. Olie in de pan doen en het vlees stevig aanbraden. Ui en soepgroenten toevoegen en laten meebruinen. Roer de tomatenpuree er in en voeg het laurierblaadje toe. Blus met rode wijn en doe zo veel heet water of bouillon in de pan tot de bodem is bedekt met ongeveer 2 cm. Dek af en laat sudderen op laag vuur voor ongeveer 1 1/2 tot 2 uur. Draai het vlees halverwege het braden, vul bij indien nodig water toe.

Haal het vlees uit de pan en warm houd het warm. De saus eventueel indikken. Snijd het vlees en voeg het terug toe aan de saus. Het wordt geserveerd met gekookte aardappelen of knoedels en groenten naar keuze.

Schmorbraten

Zutaten

Für 4 Personen

- 750 g Rindfleisch
- Salz, Pfeffer, Rosmarin
- Öl
- 1 Zwiebel, geschält und geviertelt
- 1 Bund Suppengrün (Sellerie, Möhren, Lauch)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 125 ml Rotwein
- Wasser oder Brühe

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. In einem Schmortopf Öl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebel, Suppengrün hinzugeben und mitbräunen lassen. Das Tomatenmark einrühren und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen und so viel heißes Wasser oder Brühe hinzugeben, dass der Topfboden ca. 2 cm hoch bedeckt ist. Zudecken und bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 bis 2 Stunden garen lassen. Nach halber Garzeit Braten wenden, bei Bedarf Flüssigkeit auffüllen.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce passieren und evtl. verdicken. Das Fleisch aufschneiden und in die Sauce zurückgeben. Dazu serviert man Salzkartoffeln oder Klöße und Gemüse nach Wahl bzw. einen grünen Salat.



Beef roast

Ingredients

Serves 4

- 750 grams of beef
- salt, pepper and rosemary
- oil
- an onion, peeled and cut into 4
- 1 bunch green (celery, carrots, leeks)
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 bay leaf
- 125 ml red wine
- water or broth

Cooking instructions:

Season the meat with salt, pepper and rosemary. Oil in the pan and sear the meat firmly. Add onion s and vegetables and let fry. Stir the tomato paste in it and add the bay leaf. Deglaze with red wine and do as much hot water or broth to the pan until the bottom is covered about 2 cm. Cover and simmer over low heat for about 1 1/2 to 2 hours. Turn the meat halfway through roasting, if necessary top up with water.

Remove the meat out of the pan and keep it warm. Thicken the sauce. Slice the meat and add it back to the sauce. It is served with boiled potatoes or dumplings and vegetables of your choice.

Hovězí pečeně

Ingredience

4 porce

- 750g hovězího masa
- sůl, pepř, rozmarýn
- olej
- cibule, oloupaná, nakrájená na čtvrtiny
- polévkové zelenina (celer, mrkev, pórek)
- polévková lžíce rajčatového protlaku
- 1 bobkový list
- 125ml červeného vína
- voda či vývar

Postup:

Ochuťte maso (sůl, pepř, rozmarýn) a orestujte ho na oleji. Přidejte cibuli a zeleninu, nechte vše dusit. Přimíchejte rajčatový protlak, bobkový list a přidejte červené víno a vodu či vývar (dva centimetry nad maso a zeleninu). Přikryjte poklicí a vařte na mírném ohni hodinu až dvě. Obracejte během vaření maso a přidávejte vodu, je-li potřeba.

Vyjměte maso, ale udržujte ho stále teplé. Omáčku zahustěte. Maso nakrájejte na kousky a dejte zpátky do omáčky.

Podáváme s vařeným bramborem nebo knedlíky a se zeleninou.



Ajuintaartjes

Ingrediënten

Voor 4 personen

Bladerdeeg:

- 375g bloem
- ½ TL zout
- 15g gist
- ½ EL suker
- 250 ml lauwe melk
- 60g zachte boter

Inhoud:

- 1 kg ajuinen (doormidden gesneden)
- 50 g in blokjes gesneden spek
- zout en peper
- 3 eieren
- 1 tl gemalen komijn
- 4 eL zure room

Bereidingswijze:

Verhit de oven voor op 200°C

Bladerdeeg:

Doe de bloem in een kom en maak een kuultje in het midden. Doe hier de gist, de suiker en een beetje melk in. Meng dit voorzichtig met de hand en laat 15 minuten (toegedekt) rijzen. Voeg hierna de overgebleven melk en de boter toe. Blijf altijd kneden! Laat het nu voor 30 minuten rusten. Na 30 minuten rol je het bladerdeeg uit op een ingevette bakplaat.

Inhoud:

Braadt de spekblokjes en voeg hierbij de ajuinringen. Bak deze tot ze glazig zijn. Meng de eieren met het zout, de peper, de komijn en de zure room. Meng dit onder de ajuin met spek. Spreidt deze massa over het uitgerolde bladerdeeg. Bak de ajuintaartjes voor 30 minuten.

Dit gerecht eet men in de herfst met een glas witte wijn.

Zwiebelkuchen

Zutaten

Für 4 Personen

Hefeteig:

- 375g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 15 g Hefe
- 1/2 EL Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 60g weiche Butter

Belag:

- 1 kg Zwiebeln, in Halbringe geschnitten
- 50g durchwachsener Speck, gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 3 Eier
- 1 TL Kümmel, zerstoßen
- 4 EL saure Sahne

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 200 ° C

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken, die Hefe einbröckeln, den Zucker und etwas von der Milch dazugeben. Alles vorsichtig mit den Händen durchmischen und 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Die restliche Milch und die Butter hinzugeben, darunter rühren und tüchtig kneten. Zugedeckt etwa ca. 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech einfetten und den Hefeteig ausrollen.

Die Speckwürfel in Butter auslassen, dann die Zwiebelringe darin glasig dünsten und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Salz, Pfeffer, Kümmel und der sauren Sahne verquirlen. Alles unter die Zwiebel-Speckmasse mischen. Die Masse auf dem ausgerollten Teig streichen, kurz gehen lassen. Den Ofen auf 200 C vorheizen und etwa 30 Minuten backen.

Das Gericht ist man im Herbst, Dazu serviert man einen Federweißen.



German onion quiche

Ingredient

For 4 persons

Yeast dough:

- 375g wheat flour
- ½ TS salt
- 15g yeast
- ½ S sugar
- 250ml luke warm milk
- 60g soft butter

Topping:

- 1kg onions, cut onions in rings
- 50g diced bacon
- Salt, pepper
- 3 eggs
- 1 Ts caraway seed
- 4 S sour cream

Cooking instruction:

For the yeast dough, put wheat flour in a bowl and press a mould in the middle of it. Crumble the yeast and put it in the mould, add sugar and a bit milk.

Mix everything carefully with your hands and let it stand covered for 15 minutes.

Add the remaining milk and butter, mix it and knead well. Cover and let it stand for half an hour. Wipe the baking sheet and spread the dough on it.

Put the bacon in a hot pan and wait for the fat to come out. Add the onion rings and brown them, let cool down.

Whisk eggs, salt, pepper caraway seed and sour cream. Mix it with bacon and onions. Then spread the topping on the dough and put it in the oven (200°C, 30 min).

This is an autumn dish served with white wine.

Cibulový koláč

Ingrediencie

4 porce

Těsto:

- 375g pšeničné mouky
- ½ lžičky soli
- 15g kvasnic
- ½ lžíce cukru
- 250ml vlažného mléka
- 60g másla

Nádivka:

- 1 kg cibule nakrájené na kolečka
- 50g slaniny nakrájené na kostičky
- sůl, pepř
- 3 vejce
- lžička kmínu
- 4 lžíce zakysané smetany

Postup:

Připravte si těsto: vysypejte mouku do misky a uprostřed udělejte důlek. Nadrobte droždí a dejte ho do důlku. Přidejte cukr a trochu mléka.

Vše důkladně promíchejte (rukama), těsto přikryjte a nechte na 15 minut odpočinout.

Poté přidejte zbývající mléko a máslo, míchejte a pořádně porhnětte. Přikryjte a nechte další půl hodinu až hodinu kynout.

Slaninu si orestujte na pánvičce do té doby, dokud se všechen tuk nevysmaží. Poté přidejte cibuli a smažte dozlatova. Nechte zchladnout.

Rozšlehejte vejce, sůl, kmín, pepř a zakysanou smetanu. Smíchejte se slaninou a vejci.

Vymažte plech, rozložte na něj těsto a nádivku. Pečte asi 30 minut v troubě předehřáté na 200°C. Jedná se o podzimní jídlo a podává se s bílým vínem.



Aardappelen in de schil uit de Eifel

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 750 gr gewassen aardappelen in de schil
- 3 ajuinen in stukken gesneden
- 50 gr spekblokjes
- 2-3 EL meel
- water of bouillon
- minstens 3 EL azijn
- peper en nootmuskaat

Bereidingswijze:

De aardappels goed wassen en koken in de schil. De spekblokjes in een pan bakken. Bestrooien met het meel en een beetje laten inbraden tot het bruin wordt. Met de bouillon of water overgieten. Vervolgens de ajuin toevoegen. Met azijn, zout en peper op smaak brengen. Men kan het serveren met een bruine saus of slaatje.

Potato casserole

Ingredient

For 4 persons

- 1kg potatoes
- 1 little leek
- Salt. Pepper
- 1 garlic clove
- 3 eggs
- Butter for casserole
- Apple sauce

Cooking instruction:

Pre-heat the oven at 140°C. Put the peeled potatoes and finely sliced leek in a bowl. Flavour it with salt, pepper and garlic. Add eggs carefully. Wipe the casserole with butter and put the mass in it. Bake it ca. 45 minutes until it is golden brown on the edges.

Alternatively, you can bake the casserole in several small baking pans. Serve with apple sauce.

Eifeler Quellmänner

Zutaten

Für 4 Personen

- 750g Kartoffeln, gewaschen, mit Schale
- 3 Zwiebeln, geschält, klein gewürfelt
- 50g Speck, gewürfelt
- 2-3 EL Mehl
- Wasser oder Brühe
- Mind. 3 EL Essig
- Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln gut waschen und mit Schale kochen.

Gewürfelten Speck in einer Pfanne auslassen. Das Mehl darüber stäuben und etwas einbrennen lassen, bis es richtig braun wird. Mit Brühe oder Wasser ablöschen. Jetzt werden die Zwiebeln zugefügt. Mit Essig, Salz und Muskat abschmecken.

Zu der braunen Sauce serviert man die Pellkartoffeln und einen grünen Salat.

Brambory z Eifelu

Ingredience

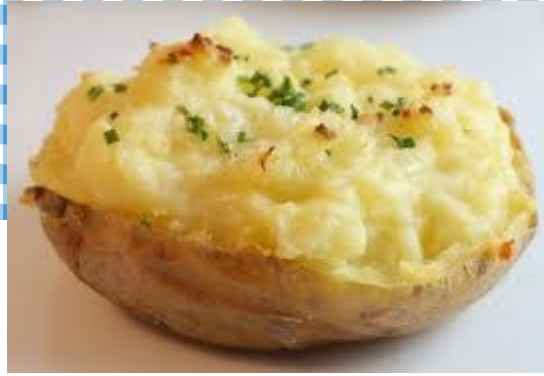
4 porce

- 750g omytých brambor ve slupce
- 3 cibule nakrájené najemno
- 50g slaniny
- 2-3 lžíce mouky
- voda nebo vývar
- nejméně tři lžíce octa
- pepř a muškátový oříšek

Postup:

Omyjte brambory ve slupce a dejte vařit. Orestujte na pánvi slaninu, zasypejte trochou mouky a nechte restovat dozlatova. Poté zalijte vývarem nebo vodou. Přidejte cibuli a dochuťte octem, solí a pepřem.

Podáváme s omáčkou či salátem.



Aardappels met kaas

Ingrediënten

Voor 4 personen

- aardappels ca. 2 kilo
- melk ca. 8 dl
- boter ca. 30 gram
- zout
- peper
- nootmuskaat
- pittige geraspte kaas ca. 250 gram

Bereidingswijze:

Schil de aardappels en kook ze gaar met wat zout. Stamp ze fijn, en maak er puree van met wat melk en een klont boter. Doe er zoveel geraspte kaas bij tot het draden trekt. Tip: lekker met appelmoes.

Kartoffeln mit Käse

Zutaten

Für 4 Personen

- Kartoffeln, cirka 2 Kilo
- Milch, cirka 8 dl
- Butter, cirka 30 Gramm
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Würziger Reibekäse zirka 250 Gramm

Zubereitung:

Schäle die Kartoffeln, koche die Kartoffeln mit ein bisschen Salz. Zerstampfe die Kartoffeln. Füge Milch und Butter hinzu. Gib dann den Reibekäse zu, bis die Menge Fäden zieht. Tipp: Schmeckt gut mit Apfelmus.

Potatoes with cheese

Ingredients

Serves 4

- potatoes about 2 kg
- milk about 8 dl
- butter about 30 gr
- salt
- pepper
- nutmeg
- old grated cheese about 250 gr

Cooking instructions:

Peel the potatoes and boil them in a pan with some salt. Pound the potatoes, and make purée of it, with milk and some butter. When you're heating it, add the grated cheese until it melts. Tip: nice with apple sauce.

Brambory se sýrem

Ingredience

4 porce

- asi 2kg brambor
- 8dl mléka
- 30g másla
- sůl
- pepř
- muškátový oříšek
- 250g strouhaného sýra

Postup:

Oškrábané prambor y vařte v osolené vodě. Poté je rozmačkejte, přidejte mléko a máslo. Při ohřívání přidejte strouhaný sýr dokud se nerozpustí.

Tip: podávejte s jablečnou omáčkou



Hete bliksem met gehaktballetjes

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500g gehakt
- 2 beschuiten
- 2 eieren
- 1,2 kilo aardappelen
- 50g boter
- 3 appels
- 3 uien
- 2 eetlepels bloem
- 3 dl bouillon
- 2 eetlepel azijn
- 2 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- snufje peper
- snufje zout

Bereidingswijze:

Pel en snipper de uien. Schil de aardappelen en appels en snijd ze in stukjes.

Meng het gehakt, beschuit en de eieren. Vorm mooie ronde ballen van het gehakt en bak ze op hoog vuur. Neem de ballen uit de pan. Voeg de uien toe aan het bakvet van de gehaktballetjes en bak deze ongeveer 3 minuten. Voeg de bouillon, de azijn, de laurierblaadjes en kruidnagels toe en breng het aan de kook. Schep de balletjes terug in de pan en laat het zachtjes koken ongeveer 150 minuten.

Bind de saus met de bloem en kruid het met zout en peper. Kook de aardappelen 20 minuten in net genoeg water. Voeg de appelstukjes na 10 minuten en giet af wanneer de aardappelen zacht zijn. Pureer de appels en aardappelen.

Serveertip:

Witte bonen smaken heerlijk als bijgerecht.

Heißer Blitz mit Hackfleischbällchen

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 Gramm Hackfleisch
- 2 Stück Zwieback
- 2 Eier
- 1,2 Kilo Kartoffeln
- 50 Gramm Butter
- 3 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 2 Esslöffel Mehl
- 3 dl. Fleischbrühe
- 2 Esslöffel Essig
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- Bisschen Pfeffer
- Bisschen Salz

Zubereitung:

Schäle und schneide die Zwiebel. Schäle die Kartoffeln und Äpfel und schneide sie in Stücke.

Mische das Hackfleisch mit dem Zwieback und den Eiern. Forme Hackfleischbällchen und brate sie bei hoher Temperatur in einer Pfanne an. Nimm die Bällchen aus der Pfanne. Füge die Zwiebeln in die Pfanne und dünste sie an. Füge die Fleischbrühe, den Essig, die Lorbeerblätter und die Nelken hinzu und lass alles aufkochen. Gib die Bällchen in den Topf und koche sie für circa anderthalb Stunden.

Dicke die Soße mit dem Mehl an und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Koche die Kartoffeln 20 Minuten im Wasser. Füge die Apfelstückchen nach 10 Minuten hinzu und gieße sie ab, wenn die Kartoffeln weich sind. Zerstampfe die Äpfel und Kartoffeln.

Tipp:

Weißbohnen schmecken gut zum Rezept.



Hot lightning with meatballs

Ingredients

Serves 4

- 500g minced meat
- 2 biscuits
- 2 eggs
- 1,2 kilo potatoes
- 50g butter
- 3 apples
- 3 onions
- 2 tablespoons flour
- 3dl broth
- 2 tablespoon vinegar
- 2 bay leaves
- 3 cloves
- pinch of pepper
- pinch of salt

Cooking instructions:

Peel and chop the onions. Peel the potatoes and apples and cut them into pieces.

method of preparation:

Mix the minced meat, biscuits and the eggs. Form nice round balls of the minced meat and bake them on high heat. Take the balls out of the pan. Add the onions to the cooking fat of the meatballs and fry this approximately 3 minutes. Add the broth, vinegar, the bay leaves and cloves and bring it to the boil stirring. Scoop the meatballs back in the pan and leave it simmer approximately 150 minutes.

Thicken the sauce with the flour and season it with salt and pepper. Cook the potatoes 20 minutes in just enough water. Add the apple-pieces after 10 minutes and drain when the potatoes are soft. Mash the apples and potatoes.

Serving tip:

White beans taste great as a side dish.

Horký blesk s masovými kuličkami

Ingredience

4 porce

- 500g mletého masa
- 2 sušenky
- 2 vejce
- 1.2 kg brambor
- 50g másla
- 3 jablka
- 3 cibule
- 2 lžíce másla
- 3 dl vývaru
- 2 lžíce octa
- 2 bobkové listy
- 3 hřebíčky
- špetka pepře
- špetka soli

Postup:

Oloupejte a naktájejte cibuli. Oškrábejte brambory, oloupejte jablka a nakrájejte je na kousky. Smíchejte mleté maso, sušenky a vejce. Vytvořte kuličky a prudce osmažte. Vyjměte kuličky z pánvičky, přidejte cibuli k vysmaženému tuku a osmažte asi po dobu 3 minut. Zalijte vývarem, přidejte ocet, bobkový list, hřebíček a přiveďte k varu. Poté přidejte zpátky do pánve masové kuličky a povařte asi 15 minut.

Omáčku zahustěte moukou a dochuťte solí a pepřem.

Brambory vařte 20 minut, po deseti minutách k nim přidejte kousky jablíček a nechte vařit dalších 20 minut. Jablíčka poté s brambory rozmačkejte.

Tip:

Můžete podávat s bílými fazolemi jako přílohou



Oranje knollen (koolraap)

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 kg koolraap
- snufje zout
- 10 gr boter
- 10 gr maizena
- scheutje melk
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Snijd de koolraap in frietjes. Zet ze op het vuur in een pan met niet te veel water en het zout. Kook ze in ongeveer 15 minuten gaar. Giet het water af en vang het op in een schaal. Maak een sausje (roux) van boter, maizena, melk en het afgegoten water en breng op smaak met nootmuskaat. Voeg evt., de geraspte kaas toe. Meng de koolraap met de melksaus.

Orange tubers (rape)

Ingredients

Serves 4

- 1 kg rape
- pinch of salt
- 10 gram butter
- 10 gram flour
- splash of milk
- nutmeg

Cooking instructions:

Fleece the rape in "fries". Put it on fire in a pan with not too much water and the salt. Cook it for 15 minutes. Pour the water off and collect the water in a dish. Make sauce with butter, flour, milk, and the extra boiled water and bring a little bit of nutmeg on. Bring if ever the grated cheese to. Blend the rape with the milk sauce. You can eat it with potatoes and a piece of meat.

Oranjeknollen

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 kg Kohlrübe
- 1 Prise Salz
- 10 Gramm Butter
- 10 Gramm Speisestärke
- Schuss Milch
- Muskatnuss

Zubereitung:

Schneide die Kohlrübe in kleine Stäbchen („Pommesstreifen“). Koche sie in gesalzenem Wasser für ca. 15 Minuten. Flüssigkeit abgießen, aber für die Soße aufbewahren. Stelle aus Butter, Speisestärke und Milch und der Flüssigkeit eine Soße her. Würze mit Muskatnuss. Gieße die Soße über die Kohlrübe.

Oranjeknollen

Ingredience

4 porce

- Kilo tuřinu
- špetla soli
- 10g mouky
- trochu mléka
- muškátový oříšek

Postup:

Nakrájejte tuřín na kousky podobné hranolkám a dejte vařit do hrnce s trochou osolené vody. Vařte 15 minut. Scedte vodu a nechejte si ji na později. Udělejte omáčku z másla, mouky, mléka a vody, ve které jste vařili tuřín. Přidejte trochu muškátového oříšku (můžete také přidat trochu sýru). Tuřín servírujte s touto omáčkou a s brambory a masem.



Spinazie met aardappelen (met ei)

Ingrediënten

Voor 2 personen

- 1 kilo spinazie
- 1 pond aardappelen
- 1 ei
- zout
- 1 blokje jus

Bereidingswijze:

Kook de spinazie een kwartier. Hak dan de spinazie. Stop de spinazie terug in de pan en verwarm dat vervolgens weer op (eventueel met een hardgekookt, geprakt ei). Eet het met aardappelen en (vette) jus. Kook de aardappelen in kokend water met een beetje zout 20 tot 25 minuten.

Spinach and potatoes (with egg)

Ingredients

Serves 2

- one kilo spinach
- one pound potatoes
- one egg
- salt
- one cube gravy

Cooking instructions:

Cook the spinach a quarter of an hour. Then you chop the spinach. Put the spinach back in the pan and reheat that (if ever with a hard-boiled, mashed egg). Eat it with potatoes and (fat) gravy. Cook the potatoes in scalding water with a little salt twenty to twenty-five minutes.

Spinat und Kartoffeln (und Ei)

Zutaten

Für 2 Personen

- 1 Kilo Spinat
- 1 Pfund Kartoffeln
- 1 Ei
- Salz
- Bratensoße

Zubereitung:

Blattspinat und Kartoffeln (ca. 15 Minuten) kochen. Ei hart kochen. Spinat, wenn nötig, nochmals aufwärmen und dann zusammen mit dem Ei und Kartoffeln servieren.

Špenát s bramborem a vajíčkem

Ingredience

2 porce

- kilo špenátu
- půl kila brambor
- vajíčko
- sůl
- kostka bujonu

Postup:

Špenát vařte asi čtvrt hodiny, poté ho nakrájejte, dejte zpátky do hrnce a znovu ohřejte. Podávejte s vajíčkem uvařeným na tvrdo a s bramborami, které jste vařili 20 minut v osolené vodě.



Oudhollandse zuurkoolschotel

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500 gram zuurkool
- zout
- 1 laurierblaadje
- 50 gram boter
- 100 gram spek
- 4 verse worstjes
- 1.5 kg aardappels geschild en in stukjes gesneden
- peper
- 3 jeneverbessen
- 2 uien in ringen

Bereidingswijze:

Breng de zuurkool met de aardappels aan de kook in een bodem water met zout aan de kook en laat ze met de laurier en de jeneverbessen in 30 minuten gaar worden (zodanig water toevoegen). Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak de uien op laag vuur bruin. Bak het spek in een andere droge koekenpan bruin en knapperig. Verhit de rest van de boter in een braadpan en bak de worstjes bruin. Voeg een scheutje water toe en stoof ze in 20 minuten gaar. Giet de zuurkool af (bewaar het vocht). Verwijder het laurierblaadje en de jeneverbessen. Stamp de zuurkool en aardappels door elkaar en schep de uien en spekblokjes erdoor. Maak de stampot eventueel wat smeùiger met wat kookvocht en breng op smaak met peper. Neem de worstjes uit de jus en laat de jus op hoog vuur inkoken. Serveer de zuurkoolstampot met de worst en de jus.

Höllandisches Sauerkraut

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 Gramm Sauerkraut
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 50 Gramm Butter
- 100 Gramm Speck
- 4 frische Bratwürstchen
- 1,5 Kg Kartoffeln, geschält und in Stückchen geschnitten
- Pfeffer
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

Zubereitung:

Koche das Sauerkraut mit den Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser. Sobald alles aufkocht, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen. Alles ungefähr 30 Minuten (wenn nötig, extra Wasser hinzufügen) kochen lassen. Erhitze die Hälfte der Butter in einer Bratpfanne und dünste die Zwiebeln bei niedriger Temperatur an. In einer anderen Pfanne Würstchen anbraten. Gieße das Sauerkraut ab (Flüssigkeit aufbewahren). Entferne das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren. Zerstampfe das Sauerkraut mit den Kartoffeln, füge Zwiebeln und Speck hinzu. Wenn nötig, dem Sauerkraut noch Flüssigkeit hinzufügen und nach Belieben pfeffern. Zusammen mit Würtchen und Bratensoße essen.



Old Dutch sauerkraut

Ingredients

Serves 4

- 500 grams of sauerkraut
- salt
- 1 bay leaf
- 50 grams of butter
- 100 grams of bacon
- 4 fresh sausages
- 1.5 kg potatoes peeled and cut into pieces
- pepper
- 3 juniper
- 2 onions (in rings)
- 2 tablespoons flour

Cooking instructions:

Cook the potatoes and the sauerkraut in the saucepan in a layer of water and add the bay leaf and the junipers and let it get cooked in 30 minutes. Now heat half of the butter in a frying pan and bake the onion rings. Now bake the bacon in another frying pan until its brown and crispy.

Bake the sausages until they are brown. Add a dash of water and stove it for 20 minutes, now drain the sauerkraut and save the mixture. Now remove the bay leaf and the junipers. Stamp the sauerkraut and the potatoes together and add the onions and bacon. Now remove the sausages from the jus. Serve the sauerkraut with the sausages and the jus.

Staroholandské zelí

Ingredience

4 porce

- 500g kysaného zelí
- sůl
- bobkový list
- 50g másla
- 100g slaniny
- 4 Bratwursty
- 1,5 kg na kostičky nakrájených brambor
- pepř
- 3 kuličky jalovce
- 2 cibule nakrájené na kolečka
- lžíce mouky

Postup:

Brambory a zelí vařte v hrnci v troše vody, do které jste přidali bobkový list a kuličku jalovce. Vařte 30 minut. Poté v pánvi orestujte kroužky cibule na 25g másla. V další pánvi orestujte slaninu - do zlatova a křupava.

Opečte Bratwursty (v pánvi nebo na grilu). Poté přidejte trochu vody a nechte asi 20 min mírně vařit.

Slijte vodu z hrnce, kde se vaří zelí s brambory, odstraňte bobkový list a jalovec a vše rozmačkejte. Do směsi přidejte máslo, orestovanou cibuli a slaninu.

Servírujte s bratwursty, směs můžete polít šťávou z bratwurst



Kniddelen

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500gr bloem
- 3 - 4 eieren
- 250 ml melk
- 150 gr mager spek
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Zeef de bloem in een kom en in het midden maak je een kuiltje.

Voeg geleidelijk de eieren in het kuiltje en meng met de bloem.

De melk geleidelijk mee vermengen.

Breng op smaak met zout en peper.

Een pot met gezouten water aan de kook brengen.

Schuif het dikke beslag in het kokende water met behulp van twee eetlepels.

De knödel zijn gaar wanneer ze naar de oppervlakte stijgen.

Haal ze met een schuimspaan uit de pan en serveer in een voorverwarmde schaal.

De blokjes spek bakken en over de knödel strooien.

Kniddelen

Zutaten

Für 4 Personen

- 500g Mehl
- 3 - 4 Eier
- 250 ml Milch
- 150 g magerer Speck
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung formen.

Nach und nach die Eier hinzugeben und mit dem Mehl verrühren.

Milch untermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Mit Hilfe zweier Esslöffel den dickflüssigen Teig in das siedende Wasser gleiten lassen.

Die Knödel sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten.

Den gewürfelten Speck auslassen und über die Knödeln geben.



Dumplings

Ingredients

Serves 4

- 500 g flour
- 3-4 eggs
- 250 ml milk
- Lean bacon
- Salt
- Pepper

Cooking instructions:

Sift and mound the flour in a mixing bowl and make a hollow in the middle.

Mix the eggs with the flour.

Mix the milk under the mixture to form the dough. Season with salt and pepper.

In a pot bring salted water to the boil.

Use two tablespoons to form the dough and slide one into the boiling water.

The dumplings are ready when they surface. Take out the dumplings with a slotted spoon and put them in a preheated bowl.

Toss the cubed bacon with the dumplings.

Knedlíky

Ingredience

4 porce

- 500g mouky
- 3-4 vejce
- 250ml mléka
- libová slanina
- sůl
- pepř

Postup:

Prosijte mouku a dejte ji do mísy. Udělejte uprostřed důlek.

Smíchejte vejce s moukou.

Přidejte mléko a vytvořte těsto.

Dochuťte solí a pepřem.

Tvarujte z těsta pomocí dvou lžící kuličky a vkládejte je do hrnce s vroucí osolenou vodou.

Knedlíky jsou hotové až vyplavou na hladinu.

Vyjměte knedlíky děrovanou lžicí a umístěte je do vyhřáté mísy.

Podávejte se slaninou nakrájenou na kostičky.



Gepaneerde pensen met gebakken aardappelen

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1,2 kg pens (rundsmaag)
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 2 komkommers
- 1 eetlepel kappertjes
- peterselie, bieslook, kervel
- 400 ml runderbouillon
- 100 ml witte wijn
- 2 eieren
- 30gr meel
- 250gr toast
- boter
- pinda-olie
- zout, peper
- 1,2 kg aardappelen
- grof gemalen zout
- 100gr spekrepjes

Bereidingswijze:

Hak de sjalotten en de knoflook zeer dun. Laat de boter smelten in een pan en voeg de sjalotten en de knoflook toe. Blussen met de wijn en laat het even koken. Dan is de runderbouillon toe voegen . Laat de saus ongeveer 10 minuten op een laag vuur koken, voeg de kappertjes en de gehakte komkommer erbij. Voor het serveren, voeg de gehakte kruiden toe. Snijd de pens in blokjes van 3 - 5cm, gezouten en gepeperd. Steek de kleine pensstukjes in de bloem, paneren in de losgeklopte eieren en gemalen toast. De gepaneerde pens in een frituurpan bakken, als alternatief, in een pan met olie en boter. Kook aardappels in gezouten water. Wanneer deze gekookt zijn, laten uitlekken en dan terug in de pan doen , het spek toevoegen en alles opbakken.

Panierte Kutteln mit Bratkartoffeln

Zutaten

Für 4 Personen

- 1,2 kg Kutteln (Rindermagen)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Gurken
- 1 Suppenlöffel Kapern
- Petersilie, Schnittlauch, Kerbel
- 400 ml Rindsbouillon
- 100 ml Weißwein
- 2 Eier
- 30g Mehl
- 250g Toastbrot
- Butter
- Erdnussöl
- Salz, Pfeffer
- 1,2kg Pellkartoffeln
- grobgemalenes Salz
- 100g Speckstreifen

Zubereitung:

Hacken Sie die Schalotten und den Knoblauch sehr dünn. Lassen Sie die Butter in einem Topf schmelzen und geben Sie die Schalotten und das Knoblauch hinzu. Fügen Sie den Wein hinzu und lassen Sie es einkochen. Danach fügen Sie die Rindsbouillon hinzu. Lassen Sie die Soße ungefähr 10 Minuten auf niedriger Flamme braten, danach fügen Sie die Kapern und die gehackte Gurke hinzu. Vor dem Servieren fügen Sie die gehackten Kräuter hinzu. Schneiden Sie die Kutteln in Würfel von 3 - 5cm, gesalzen und gepfeffert. Legen Sie die kleinen Kutteln-Stücke in Mehl, panieren Sie sie in geschlagenen Eiern und in Toastbrot. Die panierten Kutteln in einer Fritteuse fritieren, alternativ in einer Pfanne mit Öl und Butter. Kartoffeln in Salzwasser kochen. Wenn diese gar sind, abtropfen lassen, dann wieder in den Topf geben und Speck hinzufügen und alles andünsten.



Breaded Tripes with fried potatoes

Ingredients

Serves 4

- 1,2kg tripe
- 2 shallots
- 2 cloves of garlic
- 2 pickles
- 1 tablespoon of capers
- parsley, chives, chervil
- 400ml beef stock
- 100ml white wine
- 2 eggs
- 300g flour
- 250g toast bread
- butter
- peanut oil
- salt, pepper
- 1,2kg boiled potatoes
- crushed salt
- 100g bacon strips

Cooking instructions:

Finely chop the shallots and the garlic. Melt the butter in a heavy-bottomed pot and add the shallots and the garlic. Add the wine and reduce it. Then add the beef stock.

Let the sauce simmer for approximately 10 minutes, then add the capers and the chopped pickle.

Before serving, add the chopped herbs. Cut the tripe into cubes of 3-5cm, salted and peppered.

Put the pieces of tripe in the flour, then dredge it into the whisked eggs and the toast bread.

Fry in a pan with oil and butter.

Leave it to drain over a cleaning tissue to remove the grease.

Put the potatoes in a pot and add water and the crushed salt.

Drain the potatoes when they're almost ready. Then add the potatoes again with the bacon strips.

Roast them, then season with salt and pepper. If you want, add half an onion.

Obalované dršťky se smaženými bramborami

Ingredience

4 porce

- 1,2 kg dršťek
- 2 šalotky
- 2 stroužky česneku
- 2 nakládané okurky
- 1 lžíce kaparů
- petržel (nať), pažitka, kerblík
- 400 ml hovězího vývaru
- 100 ml bílého vína
- 2 vejce
- 300g mouky
- 250g toustového chleba
- máslo
- arašidový olej
- sůl, pepř
- 1,2kg vařených brambor
- sůl
- 100g slaniny (na plátky)

Postup:

Nakrájejte najemno šalotku a česnek.

Rozpusťte máslo v hrnci se silným dnem a orestujte v něm šalotku s česnekem.

Přidejte víno a nechte ho postupně vyvařit.

Poté přidejte hovězí vývar.

Omáčku vařte na mírném ohni přibližně 10 minut, poté přidejte kapary a nakrájené okurky.

Před servírováním přidejte nasekané bylinky.

Nakrájejte dršťky na kostičky velikosti 3-5 cm, osolte a opepřete.

Dršťky oblate v mouce, rozšlehaném vejci a v toustovém chlebu (zřejmě těstíčko?).

Smažte na pánvi a přebytečný tuk odstraňte ubrouskem.

Dejte vařit brambory do osolené vroucí vody, když budou téměř hotové, tak je scedte a smíchejte s proužky slaniny.

Poté je chvíli opečte, dochuťte solí a pepřem.

Můžete dle chuti přidat cibuli.



Worsten met zuurkool

Ingrediënten

Voor 4 personen

Worsten (Zwan)

Worsten in een pan water verwarmen, zorg ervoor dat het water niet kookt, anders barsten de worsten.

Ingrediënten voor zuurkool:

- zuurkool (rauw)
- spekblokjes
- Herber witte wijn (Elfling)
- teentjes knoflook
- 3 laurierbladen
- 5 jeneverbessen
- kruidnagel
- peper

Bereidingswijze:

Blokjes spek in een pan bakken. Voeg vervolgens de verse zuurkool, een beetje witte wijn (Elfling) 1-2 teentjes knoflook, 2 teentjes 5 jeneverbessen, 3 laurierblaadjes en peper en laat het geheel sudderen gedurende 1-2 uur.

Fleischwürstchen mit Sauerkraut

Zutaten

Für 4 Personen

Würstchen:

In einem Topf erhitzt man Wasser, legt die Würstchen hinein und passt auf, dass das Wasser nicht kocht, da sonst die Würstchen platzen.

Zutaten fürs Sauerkraut:

- Sauerkraut (roh)
- Gewürfelter Speck
- Herber Weißwein (Elbling)
- Knoblauchzehen
- Lorbeerblätter
- Wachholder
- Nelken
- Pfeffer

Zubereitung:

Man gibt gewürfelten Speck in einen Topf, lässt diesen etwas anbraten. Dann gibt man das frische Sauerkraut, etwas Weißwein (Elbling) 1-2 Knoblauchzehen, 2 Nelken, 5 Wachholderkerne, 3 Lorbeerblätter und Pfeffer dazu und lässt das ganze 1-2 Stunden köcheln.



Sausages with sauerkraut

Ingredients

Serves 4

Sausages:

Warm up the sausages in a pan of water, make sure the water does not boil, otherwise the sausages will burst.

Ingredients for sauerkraut:

- sauerkraut (raw)
- bacon
- Herber white wine (Elfling)
- cloves of garlic
- 3 bay leaves
- 5 juniper berries
- cloves
- pepper

Cooking instructions:

Diced bacon frying in a pan. Then add the fresh sauerkraut, a little white wine (Elfling) 1-2 cloves of garlic, 2 cloves 5 juniper berries, 3 bay leaves and pepper and simmer for 1-2 hours

Párky / klobásky s kyselým zelím

Ingredience

4 porce

Párky / klobásky:

Ohřejte párky v hrnci s horkou vodou, ujistěte se, že voda nevaří, jelikož by mohly párky prasknout.

Ingredience na kyselé zelí:

- kyselé zelí (syrové)
- slanina
- bílé víno (Elfling)
- pár stroužků česneku
- 3 bobkové listy
- 5 kuliček jalovce
- hřebíček
- pepř

Postup:

Nakrájejte slaninu na kostičky a orestujte. Poté přidejte zelí, trochu vína, 1-2 stroužky česneku, hřebíček, jalovec, bobkový list a pepř. Vařte na mírném ohni 1-2 hodiny.



Veldsla met mosterd-ei-dressing

Ingrediënten

Voor 4 personen

- ca. 350g veldsla
- 2 hardgekookte eieren
- 1 theelepel Dijon-azijn
- 2-3 eetlepels witte wijnazijn
- zout, peper uit de molen
- 1 snuifje suiker
- 4 eetlepels extra olijfolie

Bereidingswijze:

De veldsla meerdere malen grondig wassen, laten uitlekken in een vergiet.

Pel de hardgekookte eieren en snij ze in tweeën, neem de dooier en pureer het met een vork in een kom.

Voeg de mosterd, de azijn, het zout, de peper en de suiker toe, klop de olijfolie met het geheel.

Meng de veldsla voorzichtig met de dressing en serveer het direct.

Hak het wit van het ei en verdeel het over de veldsla indien gewenst.

Feldsalat mit Senf-Ei-Dressing

Zutaten

Für 4 Personen

- Ca. 350g Salat
- 2 gekochte Eier
- 1 TL Dijon-Essig
- 2-3 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Olivenöl extra vergine

Zubereitung:

Der Salat gründlich mehrmals waschen, in einem Sieb abtropfen lassen.

Die gekochte Eier schälen und schneiden Sie sie in zwei Hälften, entfernen Sie das Eigelb und zerdrücken mit einer Gabel in einer Schüssel.

Fügen Sie den Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker hin zu. Misch die Olivenöl mit dem Ganzen.

Den Salat Vorsichtig mischen mit dem Dressing und sofort servieren.

Hacken Sie das Weiß des Ei und breitete sie über den Salat, wenn gewünscht.



Corn salad with mustard-egg-dressing

Ingredients

Serves 4

- ca. 350g corn salad
- 2 hard boiled eggs
- 1 teaspoon of Dijon-vinegar
- 2-3 tablespoons of mild white wine vinegar
- Salt, pepper from a mill
- 1 pinch of sugar
- 4 tablespoons of extra virgin olive oil

Cooking instructions:

Wash thoroughly the corn salad several times, drain it and strain it in a colander. Peel and cut in half the hard boiled eggs, take the yolk and mash it with a fork in a bowl. Fold the mustard, the vinegar, the salt, the pepper and the sugar, then whisk hard the olive oil with a fork. Mix the corn salad carefully with the dressing and serve it immediately. Chop the white of the egg and spread it over the corn salad if you prefer.

Polníčkový salát s hořčicovým dresinkem

Ingredience

4 porce

- 350g polníčku
- 2 vejce (na tvrdo)
- 1 lžička hořčicového octa
- 2-3 lžíce bílého vinného octa
- sůl, pepř
- špetka soli
- 4 lžíce extra panenského olivového oleje

Postup:

Operte důkladně polníček, scedte. Oloupejte vejce uvařená na tvrdo a nakrájejte je na půlky. Vydlabejte vidličkou žloutek a rozmačkejte ho. Přidejte hořčici, ocet, sůl, pepř a cukr. Poté smíchejte s olivovým olejem. Vše důkladně vidličkou prošlehejte. Polníček důkladně smíchejte s dresinkem a ihned podávejte. Bílek z vejce nakrájejte na kousky a posypejte jím salát.



Chili con carne

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 pak grote tortilla's
- 1 kg pittig rundergehakt
- 1 pot taco saus
- 1 groot blik maïs
- 1 groot blik bruine bonen
- 1 kruiden chili-mix
- 9 gram zure room
- rijst (wit)
- braadvet

Bereidingswijze:

Bruin het vlees en maak het los met een houten lepel. Meng vervolgens de taco saus, de maïs, de bonen en 1/3 van de kruiden bij elkaar en laat het sudderen. Verwarm de tortilla's in de magnetron, voeg de afgewerkte chili en een beetje zure room toe, rol de tortilla's op en geniet ervan. Als u wilt, kunt u gekookte rijst toevoegen aan de maaltijd.

Chili con carne

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Paket große Tortillas
- 1 kg würzige Hackfleisch
- 1 Glas Taco-Sauce
- 1 große Dose Mais
- 1 große Dose Kidneybohnen
- 1 Chili-Gewürz-Mix
- 9 Gramm saure Sahne
- Reis (weiß)
- Backfette

Zubereitung:

Das Fleisch backen und brechen mit einem Holzlöffel. Dann mischen Sie die Taco-Sauce, Mais, Bohnen und 1/3 der Gewürze zusammen und lassen Sie es köcheln. Erhitzen Sie die Tortillas in der Mikrowelle, fügen Sie die Chili und ein wenig Sauerrahm, roll die Tortillas und genießen Sie es. Wenn Sie möchten, können Sie gekochten Reis zum Essen hinzufügen.



Chili con carne

Ingredients

Serves 4

- 1 pack of big tortillas
- 2 pounds spicy minced beef
- 1 jar taco sauce
- 1 big tin of corn
- 1 big tin of kidney-beans
- 1 seasoning chili-mix
- 9 ounces of sour cream
- rice (white)
- drippings

Cooking instructions:

Brown the meat and break it up with a wooden spoon. Then mix the taco sauce, the corn, the beans and 1/3 of the seasoning together and let it simmer. Heat the tortillas in the microwave, add the finished chili and a little bit of sour cream, roll the tortillas up and enjoy them. If you like, you can add cooked rice to the meal.

Chili con carne

Ingredience

4 porce

- 1 balení tortil
- 1kg mletého hovězího masa (okořeněného)
- sklenice taco omáčky
- 1 velká plechovka kukuřice
- 1 velká plechovka fazolí
- 1 balíček chili-mix
- zakysaná Smetana
- rýže (bílá)
- šťáva z masa

Postup:

Osmahněte mason a pánvi, přimíchejte taco omáčku, kukuřici, fazole a 1/3 chili-mix ochucovadla. Vařte na mírném ohni. Tortily ohřejte v mikrovlnné troubě. Na každou tortilu dejte směs a troche zakysané smetany. Tortily zarolujte a podávejte. Tortily můžete podávat s rýží.



Inhoudsopgave nagerechten

Chocolademousse Neerpelt – Neerpelt
Gevulde appels – Neerpelt
Stoofperen – Neerpelt
Rijstkrans met vruchten – Neerpelt
Witte rijstpap – Neerpelt
Tsjechische koekjes/cake - Sternberk
Feestkoekjes – Sternberk
Maanzaadkoekjes - Sternberk
Fruitcake – Sternberk
Pannenkoeken uit Sternberk – Sternberk
Pudding van kokosnoot - Mönchengladbach
Wafels - Mönchengladbach
Amerikaanse appeltaart - Mönchengladbach
Fruitsalade met yoghurt en kokos - Mönchengladbach
Heren crème - Mönchengladbach
Appelpannenkoeken – Biesdorf
Gebraden appeltjes - Biesdorf
Roodfruit compote met vanillesaus - Biesdorf
Kwark van appelsienen - Biesdorf
Eierkoekwafeltjes – Biesdorf
Chipolatapudding van oma – Zeist
Deense prinses - Zeist
Rijstpudding uit Zeist – Zeist
Vlaflip – Zeist
Warme appelsaus met suiker en kaneel – Zeist
Gebakken appels uit Diekirch - Diekirch
Koningskoek - Diekirch
Tiramisu - Diekirch
Chocolade taart (of mini cakes) - Diekirch
Kwark met rode vruchten - Diekirch





Chocolademousse Neerpelt

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 3 eieren
- 180 gr suiker
- 250 gr chocolade
- ½ l room

Bereidingswijze:

Doe de eieren en de suiker in een pannetje en warm zeer lichtjes op. Niet te warm want anders krijg je een zoete omelet! Klop het mengsel daarna op tot een schuimige massa. Smelt de chocolade au bain-marie en meng deze onder het schuimige mengsel. Meng daarna de opgeklopte room erbij. Laat rustig opstijven in de koelkast.

Schokolademousse aus Neerpelt

Zutaten

Für 4 Personen

- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 250 g Schokolade
- ½ Liter Sahne

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, glatt rühren und etwas abkühlen lassen. Die 3 Eigelbe und Zucker in die geschmolzene Schokolade rühren. Nur leicht erwärmen, sonst wird daraus eine Art Omelett! Dann diese Masse vorsichtig in die steif geschlagene Sahne rühren, zuletzt den Eischnee unterheben. Die Mousse im Kühlschrank ruhen und steif werden lassen.

Chocolate mousse from Neerpelt

Ingredients

Serves 4

- 3 eggs
- 180g sugar
- 250g Black/Milk chocolate
- ½ l cream (whipped)

Cooking instructions:

Put the eggs and the sugar in a saucepan and put it on a low fire, otherwise you will have a very sweet omelet. Whisk the mixture until it becomes foamy. Melt the chocolate au bain-marie and gently spoon it into the foamy mixture. Add the whipped cream. Refrigerate for a few hours.

Čokoládová pěna

Ingrediencie

4 porce

- 3 vejce
- 180g cukru
- 250g čokolády
- ½ l našlehané šlehačky

Postup:

Do hrnce dejte vejce s cukrem a ohřívejte vše na velmi malém ohni, jinak budete mít velmi sladkou omeletu... Směs šlehejte metličkou dokud nevznikne pěnovitá směs. Ve vodní lázni rozpustíte čokoládu a přidávejte ji pomalu do pěny. Přidejte šlehačku a dejte pěnu na pár hodin do ledničky.



Gevulde appels

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 4 appels (elstar)
- rozijnen
- suiker
- kaneel

Bereidingswijze:

Was de appels, niet schillen. Verwijder de klokhuizen ruim. Meng de rozijnen met suiker en kaneel. Schik de appels in een ovenschaal en vul ze met het rozijnenmengsel. Zet de ovenschaal in een warme oven totdat de appels zacht zijn (3 kwartier tot een uur).

Tip: lekker met custardsaus of bedruip de gare appeltjes met het suiker/kaneelstroopje wat onderin de ovenschaal staat.

Stuffed apples

Ingredients

Serves 4

- 4 "Elstar" apples
- raisins
- sugar
- cinnamon

Cooking instructions:

Wash the apples (don't peel them). Remove the core and seeds. Mix the raisins with the sugar and cinnamon. Put the apples on a baking dish and put them in a hot oven until they are soft (45-60min).

Tip: Tastes great with custard sauce or with the apples' juice (/syrup) found on the bottom of the baking dish.

Gefüllte Äpfel

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Äpfel
- Rosinen
- Zucker
- Zimt

Zubereitung:

Äpfel waschen, nicht schälen und mit einem Apfelausstecher entkernen. Zucker, Rosinen und Zimt mischen. Äpfel in eine ofenfeste Schüssel legen und mit Rosinen füllen. Im vorgeheizten Ofen backen, bis die Äpfel weich, aber nicht ganz durchgekocht sind. (Dreiviertelstunde bis Stunde).

Plněná jablka

Ingredience

4 porce

- 4 jablka (Elstar)
- rozinky
- cukr
- skořice

Postup:

Omyjte jablka (neloupejte je) a opatrně odstraňte jádřinec. Smíchejte rozinky a cukrem a skořicí a směsí naplňte jablka. Poté jablka dejte na plech do vyhřáté trouby a pečte, dokud nebudou měkká (45 – 60min).

Tip: Jablka výborně chutnají s pudinkem či s "jablečnou šťávou", která vyteče z jablek během pečení.



Stoofperen

Ingrediënten

Voor 4 personen

- stoofperen
- (pijp)kaneel
- (bruine) suiker
- 1 theelepel maïzena

Bereidingswijze:

Schil de peren.

Kook ze in hun geheel of in vieren zonder klokhuizen met ruim water, de suiker, de (pijp)kaneel in ongeveer 1 uur gaar.

Door langer te koken worden de peren roder van kleur.

Roer de maïzena met een beetje water tot een klontloos papje en bindt het kookvocht hiermee.

Schmorbirnen

Zutaten

Für 4 Personen

- Schmorbirnen
- Zimtstange
- Brauner Zucker
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Die Birnen schälen. Die Birnen ganz oder geviertelt, ohne Kerngehäuse etwa 1 Stunde mit viel Wasser, Zucker und der Zimtstange kochen. Durch längeres Kochen würden die Birnen rot werden. Die Speisestärke mit ein wenig Wasser zu einem dünnen Brei ohne Klumpen rühren und damit die Flüssigkeit binden.

Stewed pears

Ingredients

Serves 4

- Stewing pears
- Cinnamon bark
- Brown sugar
- 1 teaspoon of cornflour

Cooking instructions:

Peel the pears. Cook them whole or quartered (without cores) with enough water to cover the pears. Add sugar and cinnamon bark and simmer for about one hour until soft. Cooking them for a longer period gives them a deep red colour. Stir the cornflour with a little bit of water until the lumps are out and use it to thicken the cooking liquid.

Dušené hrušky

Ingredience

4 porce

- hrušky
- Skořice (vcelku)
- Třtinový cukr
- 1 lžička škrobu

Postup:

Oloupejte hrušky, pokud chcete, tak je nakrájejte na čtvrtky (vyndejte jádřinec), není to ale nutné (můžete je vařit v celku). Hrušky dejte do hrnce, přidejte cukr, skořici a vodu tak, aby byly hrušky ponořeny, a vařte na mírném ohni zhruba hodinu (dokud nebudou hrušky měkké). Hrušky změní během vaření barvu (do tmavě červené) Rozmíchejte škrob v troše vody a zahusťte tekutinu, ve které se hrušky dusily.



Rijstkrans met vruchten

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 150 gr rijst
- 2 dl water
- ½ l melk
- 60 gr suiker
- 1 eierdooier
- boter
- vruchten: verse aardbeien of ingelegde vruchten kriecken, kersen, reine-claude, prumen, perziken, abrikozen, ananas of gestoofde peren.

Bereidingswijze:

Rijst wassen en opzetten met 2 dl water. Zodra het water opgeslorpt is door de rijst voegen we de melk erbij. Stilletjes laten gaar worden. Suiker toevoegen en indien nodig binden met een weinig vanillebloem. In een natgemaakte vorm gieten en laten afkoelen of de rijst in een ring schikken rond een tas die in het midden van de schotel is geplaatst. De krans dan versieren met het fruit.

Reis-Krans mit Früchte

Zutaten

Für 4 Personen

- 150 g Reis
- 2 dl Wasser
- ½ Liter Milch
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- Butter
- Früchte : frische Erdbeeren, Kirschen, Birnen, Pflaume, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas oder Kochbirnen

Zubereitung:

Reis waschen und mit 2 dl Wasser kochen. Sobald das Wasser vom Reis aufgenommen wird, Milch hinzufügen. Ruhig garen lassen. Zucker hinzufügen und, wenn nötig, mit ein wenig Vanilleblüte binden. In eine befeuchte, runde Form füllen und abkühlen lassen Den Kranz mit den Früchten dekorieren.



Rice Wreath with fruits

Ingredients

Serves 4

- 150 gr rice
- 2 cups of water
- ½ l milk
- 60 gr sugar
- 1 egg yolk
- butter
- fruits: fresh strawberries or cherries in sirup, cherries, greengage, plums, peaches, apricots, pineapple or stewed pears.

Cooking instructions:

Wash the rice and let it cook in 2 cups of water. Once the water is absorbed by the rice, we add the milk. Leave quietly until done. Add sugar and, if necessary, bind with a little vanilla flower. Pour in a wetted form and let in cool or put the rice in a ring around a cup on a plate. Now decorate it with the fruit.

Rýžový věnec s ovocem

Ingredience

4 porce

- 150g rýže
- 2 šálky rýže
- ½ litru mléka
- 60g cukru
- 1 žloutek
- máslo
- ovoce: čersvé jahody či kompotované třešně, ryngle, švestky, broskve, meruňky, ananas či podušené hrušky

Postup:

Omyjte rýži a dejte ji vařit ve dvou šálcích vody. Jakmile se voda do rýže vsákne, přidejte mléko. Rýži nechte v mléce dojít, poté přidejte cukr (můžete přidat také vanilkový lusk). Rýži vylijte do vodou vymyté formy (věnce). Nechte vychladit a ozdobte ovocem.



Witte rijstpap

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1l volle melk
- 1 kopje rijst (125 gram)
- 8 klontjes suiker

Bereidingswijze:

Doe de melk en de rijst in een grote kookpot en breng al roerend aan de kook. Laat 15 minuutjes zachtjes pruttelen met het deksel net niet volledig gesloten.

Neem het deksel van de pot en voeg de suiker toe. Laat het geheel onder regelmatig roeren goed doorkoken zonder deksel totdat de rijstpap dik begint te worden. (Meestal een 10-tal minuutjes). Let er goed op dat de rijstpap niet begint aan te bakken aan de bodem van de kookpot.

Schep de rijstpap in kommetjes en laat afkoelen. Serveren met warme chocoladesaus.

Milchreis

Zutaten

Für 4 Personen

- 1l Vollmilch
- 1 Tasse Reis (125 g)
- 8 Klümpchen Zucker

Zubereitung:

Die Vollmilch mit dem Reis zum Kochen bringen . 15 Minuten auf kleiner Flamme leicht kochen lassen. Deckel vom Topf nehmen und Zucker hinzufügen. Das Ganze gut garen ohne Deckel und regelmäßig umrühren bis der Milchreis andickt. (Meistens etwa 10 Minuten). Beachten, dass der der Milchreis schnell anbrennt.



White rice pudding

Ingredients

Serves 4

- 1 liter of unskimmed milk
- 1 cup of rice (125 pounds)
- 8 lumps of sugar

Cooking instructions:

Put the milk and the rice in a big saucepan, bring to a boil while stirring frequently. Simmer for 15 minutes with the lid almost completely covering the pan.

Take the lid off and add sugar. Bring to the boil then simmer over low heat until the rice pudding becomes thick and creamy. (This will take approximately 10 minutes.) Make sure the rice pudding doesn't begin to stick to the bottom of the saucepan.

Pour the rice pudding into bowls and allow to cool. Serve with hot chocolate sauce.

Rýžový pudink

Ingredience

4 porce

- 1 litr plnotučného mléka
- 1 šálek rýže
- 8 kostek cukru

Postup:

Do většího hrnce dejte mléko a rýži a za stálého míchání přiveďte k varu. Vařte s pokličkou na mírném ohni po dobu 15-ti minut.

Odstraňte pokličku, přidejte cukr a opět přiveďte k varu. Vařte na velmi mírném ohni (přibližně 10min), dokud pudink nezhoustne. Při vaření dávejte pozor, aby se vám pudink nepřichytil ke dnu.

Pudink nalijte do misek a nechte zchladnout. Podávejte s čokoládovou polevou.



Tsjechische koekjes

Ingrediënten

20 stuks

- 1 kop melk (lauw)
- een halve kop poedersuiker
- 3 + 1/3 kop bloem
- 1/2 blokje gist
- 2 eieren
- geraspte citroenschil van 1/2 citroen
- 2 lepels vet
- zout
- pruimengelei
- gepelde amandelen en rozijnen

Kwarkvulling:

- 150 gram kwark
- 3 lepels poedersuiker
- 1 lepel boter
- 1 eigeel
- geraspte citroenschil van 1/2 citroen
- 1/4 pakje vanillesuiker

Maanzaadvulling:

- 1 kopje gemalen maanzaad
- 3 lepels poedersuiker
- 1 lepel broodkruimels
- 8 lepels melk

Bereidingswijze:

Melk, suiker en gist worden gemengd, na het toevoegen van de bloem, worden eigeel, citroenschil, vet, suiker, melk en een snuffje zout toegevoegd. Het deeg wordt gemengd tot het niet meer plakkerig is. Verdeel het deeg in 20 stuks in een ronde vorm. Bestrijk het deeg met het losgeklopte eigeel.

De kwarkvulling wordt gemaakt door de kwark te mengen met poedersuiker, boter, eigeel, citroenschil en vanille.

De maanzaadvulling wordt gemaakt door het maanzaad te mengen met broodkruimels, gepoederde suiker en melk. Doe alles in een kom en laat gisten.

Vul de plakjes deeg met maanzaadvulling en kwarkvulling en werk af met amandelen en rozijnen en laat 10 minuten in de oven bakken.

Tschechischen Kolaschen

Zutaten

20 kolatschen

- 1 Tasse vollfettes Milch (lauwarm)
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 3 + 1/3 Tasse Universalmehl
- 1/2 Würfel Backhäfe/Germ
- 2 Dotter/Eigelb
- Zitronenschale von 1/2 Zitrone (Bio)
- 2 Löffel Fett
- Salz
- Pflaumenmus
- Enthäutete Mandeln und Rosinen

Quarkfüllung:

- 150 g Quark (weich)
- 3 Löffel Puderzucker
- 1 Löffel Butter
- 1 Dotter/Eigelb
- Zitronenschale (gerieben) von 1/2 Zitrone (Bio)
- 1/4 Packung Vanillezucker

Mohnfüllung:

- 1 Tasse Mohn (vermahlen)
- 3 Löffel Puderzucker
- 1 Löffel Semmelbrösel (fein)
- 8 Löffel Milch

Zubereitung:

Aus Milch, Zucker und Germ wird die Hefe vorbereitet, nach dem Aufgehen werden Mehl, Dotter, Zitronenschale, aufgelöstes Fett, Zucker, Milch und eine Prise Salz zugegeben. Der Hefeteig wird so lange gemischt, bis er nicht mehr klebrig wird und man lässt ihn aufgehen. Der aufgegangene Teig wird in 20 Teile aufgeteilt, einzelne Teile werden in die Form eines runden Plätschen ausgeformt und der Rand wird mit steif geschlagenem Ei bestreichen.

Die Quarkfüllung wird gemacht – Quark wird mit Puderzucker, Butter, Eigelb, Zitronenschale und Vanillezucker gemischt.

Die Mohnfüllung wird gemacht – Mohn wird mit Puderzucker, Semmelbrösel und Milch gemischt, alles wird in einen Topf gegeben und die Mischung wird garen gelassen. Danach wird die Mohnfüllung gemischt und gekühlt.

Quarkfüllung, Mohnfüllung und Pflaumenmus werden auf die Plätschen aufgeteilt, mit Mandeln und Rosinen verziert, auf den Backblech gegeben, 10 Minuten aufgehen gelassen und im Backofen gebacken.



Czech kolaches

Ingredients

20 kolaches

- 1 mug of lukewarm whole milk
- ½ mug of powdered sugar
- 3 1/3 mug of fine flour
- ½ dice of yeast
- 2 pieces of yolk
- grated rind from ½ lemon
- 2 tablespoons of vegetable fat
- a pinch of salt
- plum butter
- peeled almonds and raisins

Curd filling:

- 150g of curd / cheese
- 3 tablespoons of powdered sugar
- 1 tablespoon of butter
- 1 piece of yolk
- grated rind from ½ lemon
- ¼ packet of vanilla sugar

P

poppy seed filling:

- 1 mug of milled poppy seeds
- 3 tablespoons of powdered sugar
- 1 tablespoon of fine breadcrumbs
- 8 tablespoons of milk

Baking instructions:

Prepare leavening from a bit of flour, milk, sugar and yeast. Mix the leavening with flour, milk, yolks, salt, sugar, lemon rind and liquid fat. Work the dough thoroughly and let it rise. Divide the risen dough into 20 pieces and form them into round shapes. Raise the edges and smear them with a beaten egg.

Curd filling: Mix the curd / cheese with the butter, yolk, lemon rind and vanilla sugar.

Poppy seed filling: Mix the poppy seeds with sugar, breadcrumbs and milk and bring it to the boil. Stir it and cool it down.

Put the plum butter, curd filling and poppy seed filling onto the kolaches and decorate them with almonds and raisins. Put the kolaches on a greased baking sheet and let them rise for another 10 min. Then bake them at 180 degrees.

České koláče

Ingredience

20 koláčů

- 1 hrnek vlažného plnotučného mléka
- hrnku moučkového cukru
- 3 1/3 hrnku polohrubé mouky
- ½ kostky droždí
- dva žloutky
- nastrohaná kůra z ½ chemicky neošetřeného citronu
- 2 lžíce rostlinného tuku
- špetka soli
- povidla
- oloupané mandle a rozinky

Tvarohová náplň:

- 150g měkkého tvarohu
- 3 lžíce moučkového cukru
- 1 lžíce másla
- 1 žloutek
- nastrohaná kůra z ½ chemicky neošetřeného citronu
- ¼ balíčku vanilkového cukru

Maková náplň:

- 1 hrnek pomletého máku
- 3 lžíce moučkového cukru
- 1 lžíce jemné strouhanky
- 8 lžic mléka

Postup:

Z trochy mléka, cukru a droždí připravíme kvásek, který po vykynutí smícháme s moukou, žloutky, citronovou kůrou, rozpuštěným tukem, cukrem, solí a mlékem. Těsto vypracujeme tak, aby se nelepilo na stěny mísy a vařečku a necháme je kynout. Vykynuté těsto rozdělíme asi na dvacet dílů, každý díl vytvarujeme na kulatou placku s vyvýšeným okrajem, který potřeme ušlehaným vejcem.

Připravíme tvarohovou náplň. Tvaroh smícháme s cukrem, máslem, žloutkem, citronovou kůrou a vanilkovým cukrem.

Připravíme makovou náplň. Mák promícháme s cukrem, strouhankou a mlékem, necháme projít varem, zamícháme a vychladíme. Tvarohovou náplň, makovou náplň a povidla rozdělíme na koláče, ozdobíme rozinkami a půlkami oloupaných mandlí, uložíme na vymazaný plech, necháme asi deset minut kynout a upečeme.



Feestkoekjes

Ingrediënten

- 1 kopje volle melk (lauw)
- 8 blokjes suiker
- 3 + 1/3 kopje bloem
- 1 blokje gist
- 3 eieren
- 1/2 theelepel zout
- 250 g boter
- 1/2 pak rozijnen
- pruimenjam

Kwarkvulling:

- 1 + 1/3 blokjes?? kwark
- 2 eierdooiers / eigeel
- 4 eetlepels poedersuiker
- 1/2 zakje vanillesuiker
- citroenschil (geraspt) van 1/2 citroen

Garnering:

- 3 eetlepels grof meel
- 100 g boter
- 2 eetlepels poedersuiker

Bereidingswijze:

Met wat bloem, melk, suiker en gist een gistmengsel bereiden, dit verder mengen met bloem, melk, eieren en zout tot een massa. Dit deeg tien minuten laten rijzen. Voeg vervolgens de geraspte gehydrogeneerd vet, homogener en laat het rijzen voor 1/2 uur.

Bereid de kaasvulling. Meng de kwark / kaas met 2 stuks van eigeel, poedersuiker, vanillesuiker en met geraspte citroenschil.

Rol het deeg uit op een met bloem bestrooide ondergrond. Snij in vierkanten. Doe de kwark op elke vierkant en voeg 3-4 rozijnen toe en plooi dicht.

Bereid de streusel. Meng het meel samen met boter en poedersuiker. Maak een kuiltje in het midden van elke koek (een glas zou kunnen helpen) doe de pruimenmoes in die gaten. Smeer de koek in met een losgeklopt ei (rond het gat) en bestrooi de koek met streusel.

Zet de koeken op een ingevette bakplaat (niet te dicht bij elkaar, omdat ze groter worden tijdens het bakken) en bak ze op 180 graden.

Feiertagskuchen

Zutaten

- 1 Tasse vollfettes Milch (lauwarm)
- 8 Würfeln Zucker
- 3 + 1/3 Tasse Universalmehl
- 1 Würfel Germ
- 3 Eier
- 1/2 Teelöffel Salz
- 250 g gehärtetes Fett
- 1/2 Packung Rosinen
- Pflaumenmus

Quarkfüllung:

- 1 + 1/3 Würfel Quark (weich)
- 2 Dotter/Eigelb
- 4 Löffel Puderzucker
- 1/2 Packung Vanillezucker
- Zitronenschale (gerieben) von 1/2 Zitrone (Bio)

Streusel:

- 3 Löffel griffiges Mehl
- 100 g Butter
- 2 Löffel Puderzucker

Zubereitung:

Aus einem Teil von dem Mehl, Zucker, Germ und Milch wird die Hefe vorbereitet, die Hefe wird mit Mehl, Milch und Salz gemischt und es wird ein Hefeteig daraus gemacht, wir lassen ihn 10 Minuten aufgehen. Danach wird dazu geriebenes gehärtetes Fett zugegeben, der Teig wird gründlich gemischt und noch 1/2 Stunde aufgehen gelassen. Es wird die Quarkfüllung vorbereitet – Quark wird mit Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale gemischt. Der Teig wird zu einer Platte ausgerollt, in Vierecke geschnitten und mit der Quarkfüllung aufgefüllt. In die Quarfüllung werden 3-4 Rosinen zugegeben und Feiertagskuchen daraus gemacht. Es wird die Streusel vorbereiten – griffiges Mehl wird mit Butter und Puderzucker zerbröckeln. In die Mitte des Kuchens wird mit Hilfe von einem Glas ein Grübchen gemacht, es wird mit dem Pflaumenmus angefüllt, der Teig wird an dem Rand mit steif geschlagenem Ei bestreichen und die Streusel wird auf den Pflaumenmus gegeben. Die Feiertagskuchen werden auf den eingefetteten Backblech gegeben, nicht zu dicht nebeneinander, weil sie ihren Umfang vergrößern und gleich in den vorgeheizten Backofen gegeben und werden backen gelassen.



Festive kolaches

Ingredients

- 1 mug of lukewarm whole milk
- 8 dices of sugar
- 3 1/3 mug of fine flour
- 1 dice of yeast
- 2 eggs
- 1/2 teaspoon of salt
- 250g of shortening or butter
- 100g of raisins
- plum butter
- 1 egg

Curd filling:

- 400g of tender curd / cheese
- 2 pieces of yolk
- 4 spoons of powdered sugar
- 1/2 packet of vanilla sugar
- grated rind from 1/2 lemon

Streusel (Crumb):

- 3 spoons of rough flour
- 100g of butter
- 2 spoons of powdered sugar

Baking instructions:

Prepare leavening from a bit of flour, milk, sugar and yeast. Mix the leavening with flour, milk, eggs and salt, make the dough and let it rise for 10 minutes. Then add grated shortening, mix everything and let it rise for 30 min. Prepare curd filling. Mix the curd / cheese with 2 pieces of yolk, powdered sugar, vanilla sugar and with grated lemon rind. Roll the dough out on a floured rolling board and cut it up into squares. Put the curd filling onto every square, add 3-4 raisins on it and make a kolach. Prepare streusel. Mix the rough flour together with butter and powdered sugar. Make a little hole in the middle of every kolach (a glass might help you) and put plum butter in those holes. Smear the kolach with a beaten egg (around the hole) and sprinkle the kolach with streusel.

Put the kolaches on a greased baking sheet (not too close to each other, because they will rise during baking) and bake them at 180 degrees.

Sváteční koláče

Ingrediencie

- 1 hrnek vlažného plnotučného mléka
- 8 kostek cukru
- 3 1/3 hrnku polohrubé mouky
- 1 kostka droždí
- 2 vejce
- 1/2 lžičky soli
- 250g ztuženého tuku
- 1/2 balíčku rozinek
- povidla
- 1 vejce

Tvarohová náplň:

- 1 3/4 kostky měkkého tvarohu (cca 400g)
- 2 žloutky
- 4 lžice moučkového cukru
- 1/2 balíčku vanilkového cukru
- nastrouhaná kůra z 1/2 chemicky neošetřeného citronu

Drobenka:

- 3 lžice hrubé mouky
- 100g másla
- 2 lžice moučkového cukru

Postup:

Z trochy mouky, mléka, cukru a droždí připravíme kvásek, smícháme jej s moukou, mlékem, vejci a solí, vypracujeme těsto a necháme je deset minut kynout. Pak přidáme nastrouhaný ztužený tuk, ještě promísíme a necháme 1/2 hodiny kynout. Připravíme tvarohovou náplň. Tvaroh smícháme se žloutky, moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a nastrouhanou citronovou kůrou. Těsto vyválíme na pomoučeném vále, nakrájíme na čtverce, do každého čtverce dáme tvarohovou náplň, do ní vložíme 3-4 rozinky a uděláme koláče. Připravíme drobenku. Hrubou mouku rozdělíme s máslem a moučkovým cukrem. Doprostřed koláče uděláme dnem skleničky jamku, vložíme do ní trochu povidel, těsto okolo potřeme ušlehaným vejcem a nahoru dáme drobenku. Uložíme na vymazaný plech dál od sebe, protože při pečení zvětší svůj objem, a ihned dáme do mírně vyhřáté trouby péci.



Maanzaadkoekjes

Ingrediënten

- 1 kop lauwe melk
- ¼ kop olie
- 2.5 kop bloem
- 1 kop suiker
- 1 kop gemalen maanzaadjes
- 2 eieren
- 1 pakje bakpoeder
- een snufje zout

Citroenglazuur:

- ¾ kop bloedsuiker
- 1 lepel warm water
- 1 lepel citroensap
- 1 lepel olie

Bereidingswijze:

Klop het ei met de poedersuiker stijf. Voeg hierna de andere ingrediënten toe. Bak de maanzaadkoek op 180°C voor 25 minuten. Bestrijk hem hierna met de citroenglazuur.

Citroenglazuur:

Meng de bloedsuiker met het warme water. Voeg het citroensap en de olie toe en meng het met een klopper tot het een dikke, gladde substantie is.

Mohnkuchen

Zutaten

- 1 Tasse lauwarmes Milch
- ¼ Tasse Öl
- 2,5 Tassen Universalmehl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse gemahlener Mohn
- 2 Eier
- 1 Packung Backpulver
- eine Prise Salz

Zitronenguss:

- ¾ Tasse Puderzucker
- 1 Löffel warmes Wasser
- 1 Löffel Zitronensaft
- 1 Löffel Öl

Zubereitung:

Ei wird mit Puderzucker steifgeschlagen und danach werden alle anderen Zutaten hineingegeben. Mohnkuchen wird bei 180 Grad cca. 25 Minuten gebacken. Dann wird er mit Zitronenguss bestreicht.

Zitronenguss:

Puderzucker mit warmem Wasser mischen, Zitronensaft und Öl hineingeben und mit Schneebesen so lange schlagen, bis glatter und dicker Zitronenguss entstanden wird.



Poppy-seed cake

Ingredients

- 1 mug of lukewarm milk
- ¼ mug of oil
- 2,5 mugs of fine wheat flour
- 1 mug of sugar
- 1 mug of ground poppy
- 2 eggs
- 13g of baking powder
- a pinch of salt

Ingredients for lemon icing:

- ¾ of powdered sugar
- 1 tablespoon of warm water
- 1 tablespoon of lemon juice
- 1 tablespoon of oil

Cooking instructions

Whip the eggs with sugar and add the rest of all ingredients. Bake at 180 degrees in an oven for 25 minutes. Then smear it with lemon icing.

Lemon icing:

Mix the water with the sugar, then add lemon juice, oil and stir until smooth.

Makovec

Ingredience

- 1 hrnek vlažného mléka
- ¼ hrnku oleje
- 2,5 hrnku polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek mletého máku
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- špetka soli

Citronová poleva:

- ¾ hrnku moučkového cukru
- 1 lžíce horké vody
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce oleje

Postup:

Vejce s cukrem vyšleháme a potom přidáme zbytek surovin. Pečeme při 180 stupních asi 25 minut. Po upečení potřeme citronovou polevou.

Citronová poleva:

Cukr zalijeme horkou vodou, přidáme citronovou šťávu, olej a šleháme, dokud nevznikne hladká a hustá poleva.



Fruitcake

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 2 tassen bloem
- 1 tas suiker
- 1 tas melk
- ½ tas olie
- 2 eieren
- 1 pakje vanille suiker
- 1 pakje bakpoeder
- citroenschil (geraspt)
- fruit (aarbeien,bessen,kersen, bosvruchten, enz.)

Bereidingswijze:

Alle ingrediënten worden samen gemengd. Doe het mengsel in een ovenschaal en meng voorzichtig het fruit eronder. Bak het nu in de oven op 180°C voor 30à40 min.

Sponge cake

Ingredients

Serves 4

- 2 mugs of fine flour
- 1 mug of powdered sugar
- 1 mug of mild flour
- ½ mug of oil
- 2 eggs
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 packet of baking powder
- Lemond rind (grated)
- fruits (cherries or black currant or strawberries or other berries)

Baking instructions:

Mix all the ingredients (except fruits), pour wthe mixture into a baking tray (lined with baking paper) and out the fruits onto it. Bake at 180 degrees for about 30 – 40 minutes.

Obstauflauf

Zutaten

4 Personen

- 2 Tassen Universalmehl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Milch
- ½ Tasse Öl
- 2 Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Backpulver
- Zitronenschale (gerieben)
- Obst (Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Waldfruchte, usw.)

Zubereitung:

Alle Zutaten werden zusammen gemischt und in Backblech, auf dem Backpapier ist, hineingegossen und Obst wird darauf gegeben. Obstauflauf wird 30-40 Minuten bei 180 Grad gebacken.

Bublanina

Ingredience

4 porce

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje
- 2 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 kypřící prášek do pečiva
- nastrohaná citronová kůra
- ovoce (jahody, třešně, rybíz, lesní plody atd.)

Postup:

Všechny suroviny smícháme dohromady, vylijeme na plech vyložený pečícím papírem a poklademe ovoce. Pečeme 30-40 minut při 180 stupních.



Pannenkoeken uit Sternberk

Ingrediënten

- 2 kopjes melk
- 2 eieren
- 1 lepel griessuiker
- een snuifje zout
- 8-10 lepels bloem
- olie of boter
- confituur

Bereidingswijze:

Meng alle ingrediënten buiten de olie/boter bij elkaar tot een mengsel. Verhit dan de pan met olie en bak de pannenkoeken goudbruin. Als de pannenkoeken klaar zijn, doe er dan wat confituur op en rol het op. Je kunt de pannenkoeken ook met fruit, slagroom, kwark, suiker of ijs vullen.

Pancakes from Sternberk

Ingredients

- 2 mugs of mild flour
- 2 yolks
- 1 tablespoon of powdered sugar
- A pinch of salt
- 8-10 tablespoons of fine flour
- oil for frying
- preserve

Cooking instructions:

Salt the flour and add slowly the mixture of milk, yolks and sugar. Heat the oil in a frying pan and pour the batter into the frying pan. Fry it on both sides. When the pancake is ready, spread the preserve on it and roll it. You can also fill the pancakes with fresh fruits, whipped cream, ice cream or with cream cheese

Pfannkuchen aus Sternberk

Zutaten

- 2 Tassen Milch
- 2 Eigelb
- 1 Löffel Griesszucker
- eine Prise Salz
- 8-10 Löffel Universalmehl
- Fett (oder Öl)
- Konfitüre (Marmelade)

Zubereitung:

Mehl wird gesalzt, in Milch werden Eigelb und Griesszucker verrührt, alles wird ins Mehl eingegossen. Glatteig wird in Pfanne hineingegossen und gebraten – auf beiden Seiten, bis Pfannkuchen gebräunt werden. Fertige Pfannkuchen werden mit Konfitüre bestreicht und eingerollt. Pfannkuchen kann man auch mit frischem Obst, Schlagsahne, Quark mit Zucker oder Eis füllen.

Palačinky

Ingredience

- 2 hrnky mléka
- 2 žloutky
- 1 lžíce pískového cukru
- Špetka soli
- 8-10 lžic polohrubé mouky
- Tuk na pečení (olej)
- Zavařenina

Postup:

Osolíme mouku a po částech do nich vmícháváme mléko, ve kterém jste rozmíchali žloutky a cukr. Hladké těsto lijeme na tukem vymazanou horkou pánev a upečeme palačinky (smažíme z obou stran). Hotové palačinky potřeme zavařeninou a svineme. Palačinky můžeme plnit také čerstvým ovocem, šlehačkou, tvarohem ušlehaným s cukrem a trochou mléka či se zmrzlinou.



Pudding van kokosnoot

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500ml kokosmelk
- 3EL suiker
- 3EL maïzena

Bereidingswijze:

Hou wat kokosmelk opzij, zet de rest in een pot aan de kook. Ondertussen, de suiker en de maïzena mixen met de opzij gezette kokosmelk. Als de kokosmelk kookt, voeg je het gemixte mengsel toe roer krachtig. Wederom een beetje laten opkoken. Een vorm met koud water afspoelen en het mengsel hierin laten afkoelen

Kokospudding

Zutaten

Für 4 Personen

- 500ml Kokosmilch
- 3EL Zucker
- 3EL Speisestärke

Zubereitung:

Etwas Kokosmilch beiseite nehmen, den Rest in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen den Zucker und die Speisestärke mit der beiseite gestellten Kokosmilch verrühren. Wenn die Kokosmilch kocht, einfach das Zucker-Stärke-Gemisch dazugeben und kräftig rühren. Noch einmal ein wenig aufkochen lassen, dann in eine mit kaltem Wasser ausgesülte Form geben und abkühlen lassen.

Coconut pudding

Ingredients

Serves 4

- 500ml coconut milk
- 3 spoons of sugar
- 3 spoons of cornflour

Cooking instructions:

Take some coconut milk aside, put the rest in a pot to boil. Meanwhile, mix the sugar and the cornflour with some of the reserved coconut milk.

When the coconut milk is boiling, simply add the sugar-starch mixture and stir vigorously. Once again a little boil, then place in pre-rinsed with cold water form and let cool.

Kokosový pudink

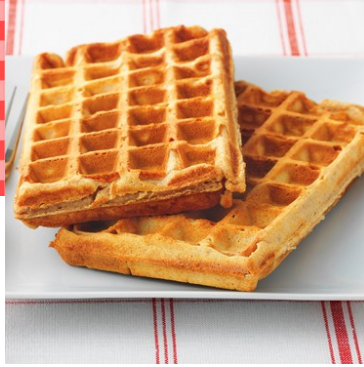
Ingredience

4 porce

- 500ml kokosového mléka
- 3 lžíce cukru
- 3 lžíce kukuřičného škrobu

Postup:

Oddělete část kokosového mléka a smíchejte ho s cukrem a škrobem. Mezitím zahřívajte větší část kokosového mléka. Až začne vařit, tak do něj přilijte směs kokosového mléka s cukrem a škrobem. Za stálého míchání přiveďte k varu a krátce povařte. Poté pudink nalijte do vychlazené formy a nechte ztuhnout.



Wafels

Ingrediënten

(ongeveer 18 stuks)

- 600gr margarine
- 300gr suiker
- 12 eieren
- 600g bloem
- 3 pakjes vanillesuiker
- rum naar smaak
- halve theelepels bakpoeder

Bereidingswijze:

Meng alle ingrediënten door elkaar. Het is een zeer vloeïend deeg.
Het wafelijzer laten warm worden. Voor het bakken is geen vet nodig.

Waffeln

Zutaten

(ca. 18 Stück)

- 600g Magarine
- 300g Zucker
- 12 Eier
- 600g Mehl
- 3 Packungen Vanillezucker
- Schuss Rum-Aroma
- halber TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren. Es wird ein sehr zähflüssiger Teig.
Im Waffeleisen schön braun backen. Zum Backen wird kein Fett benötigt.

Waffles

Ingredients

(ca. 18 pieces)

- 600g butter
- 300g sugar
- 12 eggs
- 600g flour
- 3 packs of vanilla sugar
- bit of rum flavour
- half teaspoon of baking powder

Cooking instructions:

Mix all ingredients together. It is a very viscous dough.
Bake it in the waffle iron until they're brown.
For baking, no fat is needed.

Vafle

Ingredience

(asi 18 kousků)

- 600g másla (margarínu)
- 300g cukru
- 12 vajec
- 600g mouky
- 3 balíčky vanilkového cukru
- trochu rumu
- půl lžičky kypřicího prášku

Postup:

Smíchejte dohromady všechny ingredience dohromady a vytvořte jemné těsto.
Vafle pečte dozlatova ve vaflovači (nepoužívejte žádný tuk)



Amerikaanse appeltaart

Ingrediënten

Voor 4 personen

Voor het deeg :

- 300gr bloem
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel zout
- 175gr boter , zacht
- 6 eetlepels water (ijswater)

Voor de vulling :

- 1,5 kg appels
- 125gr suiker
- 50gr rietsuiker , bruin
- 2 eetlepels bloem
- 1 citroen , sap en gerasp te schil
- 1 snuifje nootmuskaat

Om te bestrijken :

- 1 eetlepel melk

Bereidingswijze:

Voor het deeg , meng bloem in een kom en bestrooi met suiker en zout . Klontjes boter toevoegen en alles met je vingers kneden tot een kruimelige massa. Dan kneden met het ijskoude water tot een glad , goed kneedbaar deeg is ontstaan . Doe het deeg in folie en plaats in de koelkast.

Schil de appel, kern verwijderen en in plakjes snijden. Besprenkel met citroensap.

Suiker , rietsuiker , bloem , citroenschil , nootmuskaat en kaneel naar smaak zelf toevoegen en mengen in een kom.

Neem het deeg uit de koelkast en verdeel het in twee helften .

Een van hen uitrollen en bekleed er een springvorm of taartvorm mee. Schik de appels, in het midden wat ophopen.

Rol dan het resterende deeg in ongeveer 1,5 cm brede stroken . Als een raster over de appels leggen en goed aandrukken tegen de randen.

Bij 200 ° C onder in de oven voor ongeveer 10 minuten bakken , vervolgens op 180 ° C en gedurende ongeveer 60-75 min tot de rasterstroken een lichte korst hebben.

American Apple Pie

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 175 g Butter, weiche
- 6 EL Wasser (Eiswasser)

Für die Füllung:

- 1,5 kg Äpfel
- 125 g Zucker
- 50 g Rohrzucker, brauner
- 2 EL Mehl
- 1 Zitrone, davon Saft und Schale
- 1 Prise Muskat

Zum Bestreichen:

- 1 EL Milch

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker und Salz vermischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Dann mit so viel eiskaltem Wasser verkneten, bis ein glatter, gut formbarer Mürbeteig entstanden ist. Den Teig in Folie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Dann die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Zucker, Rohrzucker, Mehl, Zitronenschale, Muskat und nach Belieben noch etwas Zimt in einer Schüssel vermischen und die Apfelspalten unterheben.

Den Teig wieder aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Hälften teilen.

Eine davon ausrollen und eine Spring- oder Pieform damit auslegen. Die Äpfel darauf verteilen, in der Mitte etwas anhäufen.

Dann den restlichen Teig ausrollen und ca. 1,5 cm breite Streifen ausrädern. Als Gitter über die Äpfel legen und an den Rändern gut andrücken.

Bei 200°C auf der untersten Schiene etwa 10 min backen, dann auf 180°C herunterschalten und noch ca. 60-75 min fertig backen, bis die Gitterstreifen eine leichte Kruste haben.



American Apple Pie

Ingredients

Serves 4

For the dough:

- 300 g flour
- 1 tbsp. sugar
- 1 TL salt
- 175 g butter (soft)
- 6 tbsp. water (icecold)

For the filling:

- 1,5 kg apples
- 125 g sugar
- 50 g brown cane sugar
- 2 tbsp. flour
- 1 lemon (juice and peel)
- 1 pinch utmeg cinnamon

For coating:

- 1 tbsp. ilk m

Cooking instructions:

To prepare the dough, sieve flour into a bowl and mix with sugar and salt. Add the butter and knead until the dough is a crumbly mass. Now add just enough icecold water so the dough is even and well moldable. Wrap the dough in foil and put it in the fridge.

Peel the apples, core them and cut them in stripes. Sprinkle them with the lemon juice.

Mix the sugar, cane sugar, flour, lemon peel, nutmeg and cinnamon in a bowl and fold in the apple stripes.

Take the dough out of the fridge and halve it.

Roll out one half and put it on the bottom of a cake-pan. Now spread the apples on it, slightly pile them in the middle.

Continue with rolling out the remaining dough and cut into 1,5 cm wide stripes. Layer them over the apples, similiar to a grid.

Put the pie on the lowest grid in the oven and bake at 200° for approx. 10 min. Then lower the temperature to 180°c and continue baking for another 60-75 minutes.

Americký jablekový koláč

Ingredience

4 porce

Na těsto:

- 300g mouky
- 1 lžíce cukru
- 1 lžička soli
- 175g másla
- 6 lžic studené vody

Na náplň:

- 1,5 kg jablek
- 125g cukru
- 50g třtinového cukru
- 2 lžíce mouky
- 1 citrón (šťáva i kůra)
- skořice, muškátový oříšek

Na polevu:

- lžíce mléka

Postup:

Mouku prosijte do mísy a smíchejte s cukrem a solí. Poté přidejte máslo a vypracujte těsto. Nyní přilijte vodu (musí být velmi studená) a vše pořádně prohněťte. Těsto zabalte do fólie a dejte do ledničky.

Oloupejte jablka, odstraňte jádřince a nákrájejte je na proužky, které pokapete citrónovou šťávou. Smíchejte v míse cukr, třtinový cukr, mouku, citrónovou kůru, muškátový oříšek a skořici. V této směsi obalte jablka.

Vyndejte těsto z lednice a rozdělte ho na dvě části. Půl těsta rozválejte a vložte do formy na koláč. Poté na těsto rozprostřete jablka. Uprostřed dejte větší vrstvu.

Rozválejte druhou část těsta a nakrájejte ho na 1,5cm široké proužky, které položte poté na jablka - jako mřížku.

Koláč dejte na nejspodnější rošt a pečte při 200 stupních asi 10min. Poté stáhněte teplotu na 180 stupňů a pokračujte s pečením dalších 60 - 75 minut.



Fruitsalade met yoghurt en kokos

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 4 grote bananen
- 2 grote sinaasappels
- 2 kleine appels
- 2 kleine peren

Voor de saus:

- 500gr yoghurt (kokos-of natuurlijke)
- 8 eetlepels geraspte kokos
- 1 grote citroen (citroensap)
- sap van 1 grote sinaasappel
- 2 pakje vanillesuiker

Bereidingswijze:

De bananen in dunne plakjes snijden. Sinaasappel schillen en in blokjes snijden. Was de appels en peren, snijd doormidden, verwijder de pitten en snijd ze in blokjes. Doe de stukjes fruit in een kom, overgieten met het sap van de citroen en sinaasappel.

Vervolgens de yoghurt met de geraspte kokos en de vanillesuiker mengen. Met de stukjes fruit mixen, breng op smaak en, indien nodig, zoeten met een beetje suiker.

Koel serveren.

Obstsalat mit Joghurt und Kokos

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 große Bananen
- 2 große Orangen
- 2 kleine Äpfel
- 2 kleine Birnen

Für die Sauce:

- 500 g Joghurt (Kokos oder Natur)
- 8 EL Kokosraspeln
- 1 große Zitrone (oder etwas Zitronensaft)
- 1 große Orange (oder etwas Orangensaft)
- 2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Orangen schälen und in Würfel schneiden. Äpfel und Birnen waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Obststücke in eine Schüssel geben, die Zitrone und Orange auspressen und den Saft darüber geben.

Anschließend den Joghurt mit den Kokosraspeln und dem Vanillezucker verrühren. Mit den Obststücken vermengen, abschmecken und ggf. mit wenig Zucker nachsüßen.

Gekühlt servieren.



Fruit Salad with Yoghurt and Coconut

Ingredients

Serves 4

- 4 big bananas
- 2 big oranges
- 2 small apples
- 2 small pears

For the Sauce:

- 500 g yoghurt (coconut or natural)
- 8 tbsp. coconut graters
- 1 big lemon (or lemonjuice)
- 1 big orange (or orangejuice)
- 2 pack vanilla sugar

Cooking instructions:

Peel the bananas and cut into thin slices. Then peel the oranges and cube them. Wash, halve, core and cube the apples and pears. Put the fruits in a bowl and pour the lemon and orange juice over them.

Mix the yoghurt with the coconut graters and the vanilla sugar. Mix with the fruits and serve cooled.

Ovocný salát s jogurtem a kokosem

Ingredience

4 porce

- 4 velké banány
- 2 velké pomeranče
- 2 menší jablka
- 2 menší hrušky

Na dresink:

- 500g jogurtu (kokosového či bílého)
- 8 lžic strouhaného kokosu
- 1 velký citrón (či citrónová šťáva)
- 1 velký pomeranč (nebo pomeranč. šťáva)
- 2 balíčky vanilkového cukru

Postup:

Nakrájejte banány, pomeranče, jablka (s odstraněnými jadřincemi) a hrušky na malé kousky. V míse smíchejte se šťávou z citrónu a pomeranče.

Smíchejte jogurt se strouhaným kokosem a s vanilkovým cukrem. Vše smíchejte s ovocem a podávejte vychlazené.



Heren crème

Ingrediënten

Voor 4 personen

- ½ l melk
- 1 pakje vanillepudding
- 4 eetlepels suiker
- 1 snuifje zout
- 1 kopje room
- 1 reep melkchocolade
- 1 reep semi-zoete chocolade

Bereidingswijze:

Kook de melk (2EL opzij houden). Vanillepudding, suiker en zout met de resterende 2 eetlepels vermengen. Toevoegen aan de warme melk en aan de kook brengen. In een kom gieten en laten afkoelen. Klop ondertussen de slagroom stijf. Rasp de chocolade. Meng dit alles onder de pudding. Roer zo nodig wat rum erdoor.

Herrencreme

Ingredients

Serves 4

- ½ l milk
- 1 pack of vanille-pudding
- 4 spoons of sugar
- A little salt
- 1 cup of cream
- 1 chocolate bar (whole milk)
- 1 chocolate bar (half dark)

Cooking instructions:

Cook the milk (place 2 spoons to the side). Mix the pudding, sugar and salt with the 2 spoons of milk. Put all into the milk and boil it up a little time. Now put all in one bowl and let it cool down. While cooling down, beat the cream and grate the chocolate. Now mix it all together. If you want, put a little bit of rum into it.

Herrencreme

Zutaten

Für 4 Personen

- ½ L Milch
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 4 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Becher Sahne
- 1 Tafel Vollmilchschokolade
- 1 Tafel Halbbitterschokolade

Zubereitung:

Milch aufkochen (2EL zu Seite legen). Pudding, Zucker und Salz mit den übrigen 2 EL anrühren. Nun zu der Milch geben und kurz aufkochen. Alles in eine Schüssel gießen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Schokolade raspeln. Unter den Pudding rühren. Nach Bedarf etwas Rum unterrühren.

Herrencreme

Ingredience

4 porce

- ½ litru mléka
- 1 balíček vanilkového pudinku
- 4 lžíce cukru
- špetka soli
- smetana na šlehání
- čokoláda (mléčná)
- čokoláda (hořká)

Postup:

Ohřejte mléko (dvě lžíce nechte na později). Smíchejte pudink, cukr, sůl a dvě lžíce mléka. Tuto směs vlijte do mléka a chvíli povařte. Poté vylijte pudink do mísy a nechte zchladnout. Mezitím ušlehejte šlehačku a nastrojte čokoládu. Poté vše vmíchejte do pudinku. Pokud chcete, můžete přidat trochu rumu.



Appelpannenkoeken

Ingrediënten

- 250g bloem
- 4 eieren
- 375ml melk
- 1 snuifje zout
- 300-400g appels, snijd ze in dunne schijfjes
- suiker om te bestrooien

Bereidingswijze:

Splits de eieren. Meng de bloem met de eierdooier, de melk en het zout, roer tot een gladde massa. Klop het eiwit op en schep het door het beslag. Laat het geheel 30 minuten rusten.

Verhit de olie in een pan en bedek de bodem 1/2 cm hoog met het beslag en de schijfjes appel. Draai om en bak de andere kant. Serveer op een bord en bestrooi met suiker.

Apple-pancake

Ingredients

- 250g flour
- 4 eggs
- 375ml milk
- A little salt
- 300-400g apples cut in small slices
- Sugar to sprinkle

Cooking instructions:

Separate the eggs. Mix the flour with the yolk, the milk and salt until you get a dough. Whip the egg white and add it carefully. Let stand for 30 minutes.

Heat a pan with oil and cover the bottom 1/2 cm with dough. Then put the slices of apples into it and bake it.

Apfelpannkuchen

Zutaten

- 250g Mehl
- 4 Eier
- 375ml Milch
- 1 Prise Salz
- 300-400g Äpfel in dünne Spalten geschnitten
- Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Mehl mit dem Eigelb, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Eiweiß Eischnee schlagen und unter den Teig ziehen. 30 Minuten ruhen lassen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und den Boden 1/2 cm hoch mit Teig bedecken. Mit den Apfelspalten belegen und anbacken. Vorsichtig wenden und auch die andere Seite backen. Auf einen Teller stürzen, mit Zucker bestreuen und warm essen.

Jablečné palačinky

Ingredience

Těstíčko

- 250g mouky
- 4 vejce
- 375ml mléka
- špetka soli
- 300-400g jablek nakrájených na kostičky
- cukr na posypání

Postup:

Oddělte bílky od žloutků. Smíchejte mouku se žloutky, mlékem a solí. Míchejte, dokud nevznikne těstíčko. Našlehejte z bílků sníh a vmíchejte ho do těstíčka. Nechte od stát na 30 minut.

Rozehřejte pánev a nalijte na rozpálený olej vrstvu těstíčka (asi 0,5cm). Poté dejte na palačinky kousky jablek a zapečte.



Gebraden appeltjes

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 4 grote zure appels
- boter voor de vorm
- citroensap
- 30 g boter
- 1 EL suiker
- 1 El kaneelsuiker of vanillesaus

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220°C. Was de appels en snijdt het klokkenhuis eruit. Leg de appels in de beboterde vorm. Besprenkel ze met citroensap. Leg op elke appel een klontje boter en bestrooi ze met suiker. Bak de appels 25 minuten. Wanneer ze klaar zijn, strooi er kaneelsuiker of hete vanillesaus over. Dit nagerecht eet men in de winter.

Baked apple

Ingredients

Serves 4

- 4 big slightly sour apples
- Butter to wipe the cake pan
- Lemon juice
- 30g butter
- 1 spoon of sugar
- 1 spoon of cinnamon or of custard

Cooking instructions:

Heat the oven to 220°C. Wash the apples and pull out the apple core. Put the apples into a casserole which is wiped with butters. Sprinkle with lemon juice, put on every apple a piece of butter and sprinkle it with cinnamon or hot custard. This is a winter dessert.

Bratäpfel aus Biesdorf

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 große säuerliche Äpfel
- Butter für die Form
- Zitronensaft
- 30g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zimtzucker oder Vanillesauce

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 C vorheizen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform stellen. Mit Zitronensaft beträufeln, auf jeden Apfel ein Stückchen Butter geben und mit Zucker bestreuen. Etwa 25 Minuten backen. Mit Zimtzucker bestreuen oder heißer Vanillesauce servieren.

Diesen Nachtisch isst man im Winter!

Pečená jablka

Ingredience

4 porce

- 4 velká jablka (spíše kyselejší)
- máslo na vymazání plechu
- citrónová šťáva
- 30g másla
- 1 lžice cukru
- 1 lžice skořice

Postup:

Rozeřte troubu na 220°C. Omyjte jablka a vyjměte jádřinec. Jablka vložte na plech, který jste vymazali máslem. Jablka postříkejte citrónovou šťávou, na každé jablko dejte trochu másla a posypejte skořicí. Jedná se o dezert, který se podává většinou v zimě.



Roodfruit compote met vanillesaus

Ingrediënten

- 500g rode vruchten (frambozen, aardbeien, bessen, bramen, kersen, je kan ook bevroren fruit gebruiken.)
- 1/2 l Vloeistof (fruit pulp of rode bessensap verdunt met water)
- sap van 1 citroen
- 75g suiker
- 30g maizena
- 3 EL witte wijn

Bereidingswijze:

Was de vruchten. Laat het citroensap en de suiker koken. Roer de maizena eronder. Voeg de vruchten toe aan het hete mengsel. Haal het van het vuur af en laat het afkoelen. Serveer met vanillesaus

Dessert of red fruits and custard

Ingredients

- 500g red fruits (strawberry, raspberry, blackberry, mix currant, cherry) you can take frozen fruits
- 1/2 l liquid (red currant, ... and water it down)
- Juice of 1 lemon
- 75g corn flour
- 30g cornstarch
- 3 spoons of white wine

Cooking instructions:

Wash the fruits and prepare it. Boil the liquid with lemon juice and sugar, insert add mixed corn flour and boil it. Intermix the fruits into the hot mass. Let the mass cool down and let it freeze. Serve the dessert of red fruits with hot custard.

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zutaten

- 500g rote Früchte (Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen; evtl. Tiefkühlfrüchte benutzen)
- 1/2 l Flüssigkeit (Fruchtmark oder roter Johannisbeersaft, mit Wasser verdünt)
- Saft von 1 Zitrone
- 75g Zucker
- 30g Speisestärke
- 3 EL Weißwein

Zubereitung:

Die Früchte waschen und vorbereiten. Die Flüssigkeit mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, die angerührte Speisestärke einrühren und aufkochen lassen. Die Früchte unter die noch heiße Masse mischen, die Masse kalt stellen und erstarren lassen.

Zu der roten Grütze heiße Vanillesauce servieren.

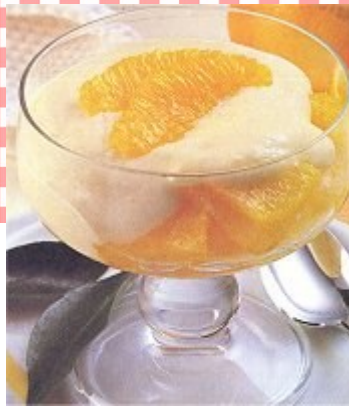
Dezert z červeného ovoce

Ingredience

- 500g červeného ovoce (jahody, maliny, ostružiny, rybíz, třešně), můžete použít také zmražené ovoce
- 1/2 litru ovocné šťávy
- šťáva z jednoho citrónu
- 75g cukru
- 30g škorbu
- 3 lžíce bílého vína

Postup:

Omyjte ovoce. Ovocnou šťávu vařte s citrónovou šťávou a s cukrem. Vmíchejte škrob a povařte. Do vzniklé hmoty vmíchejte ovoce. Poté nechte vše zhladnout a dejte do mrazáku. Servírujte jako dezert s pudinkem či krémem.



Kwark van appelsienen

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 4-5 appelsienen
- 1000 gr magere kwark
- suiker
- 250 ml room

Bereidingswijze:

De appelsienen uitpersen. Doe de kwark in een kom en het sap van de appelsienen toevoegen, alles goed roeren. Voeg naar smaak suiker toe. Voor het serveren de room stijf kloppen en onder de kwarkmassa mengen.

Alternatief: je kan in de plaats van kwark ook natuuryoghurt gebruiken.

Orangenquark

Zutaten

Für 4 Personen

- 4-5 Orangen
- 1000 g Magerquark
- Zucker
- 250ml Sahne

Zubereitung:

Die Orangen halbieren und frisch auspressen. Den Quark in eine Schüssel geben, den ausgepressten Orangenquark hinzugeben, alles gut verrühren. Mit Zucker abschmecken, bis süß genug. Vor dem Servieren Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Alternative: Statt des Quarks Naturjoghurt verwenden!

Cream of white cheese and oranges

Ingredients

Serves 4

- 4-5 oranges
- 1000g white cheese (low-fat)
- Sugar
- 250 ml cream

Cooking instructions:

Squeeze the oranges. Put the white cheese in a bowl and add the orange juice and mix it well. Add sugar until it is sweet enough for your taste. Before serving whip the cream and add it carefully.

Alternative: Use yogurt instead of white cheese.

Tvarohový krém s pomeranči

Ingredience

4 porce

- 4-5 pomerančů
- 1000g nízkotučného tvarohu
- cukr
- 250ml šlehačky

Postup:

Vymačkejte pomeranče. Šťávu z pomerančů důkladně promíchejte s tvarohem. Přidávejte cukr, dokud nebude směs dostatečně sladká. Servírujte se šlehačkou.

Alternativa: Použijte jogurt místo tvarohu.



Eierkoekwafeltjes

Ingrediënten (voor ongeveer 25 stuks):

- 3 eieren
- 150 g suiker
- 100 g tarwebloem
- 2 eetlepels heet water

Bereidingswijze:

De oven voorverwarmen op 250 graden. Eieren en suiker au bain marie 10 minuten opkloppen tot de massa lichtjes op temperatuur komt. Nog eens 15 minuten opkloppen tot het mengsel is aanzienlijk gestegen in volume. Nu de bloem langzaam in het mengsel roeren en er wat warm water bij gieten.

Met een eetlepel (tot de helft gevuld) het deeg op het bakpapier slaan en laten bakken. Zodra de buitenrand van de wafeltjes bruin worden de bakplaat uit de oven nemen. De koekjes dadelijk rond een puntzak draaien. Bij het afkoelen de wafeltjes in een klein glas zetten. Snel doen voordat ze koud worden anders breken ze.

De koude wafeltjes met fruit, kwark, room, enz. vullen.

Dütchen

Zutaten (für ca. 25. Stück)

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 2 EL warmes Wasser

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier und Zucker in einem Wasserbad ca. 10 Minuten aufschlagen, bis die Masse leicht an Temperatur gewinnt. Mindestens weitere 15 Minuten mit einem Schneebesen schlagen, bis die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat. Nun das Mehl langsam unter die Masse heben und etwas warmes Wasser dazugeben.

Mit einem Esslöffel (zur Hälfte gefüllt) die Masse klecksweise aufs Blech schlagen und die Dütchen backen. Sobald der äußere Rand der Dütchen braun wird, Blech aus dem Ofen nehmen. Dütchen von Blech nehmen und sofort zu Tütchen drehen. Zum Abkühlen Dütchen eventuell in kleine Gläser stellen. Zügig arbeiten, denn wenn die Dütchen kalt werden, brechen sie beim Drehen.

Die kalten Dütchen mit Obst, Quark, Sahne o.ä. befüllen.



Egg waffles

Ingredient for ca. 25 pieces

- 3 eggs
- 150g sugar
- 100g wheat flour
- 2 El warm water

Cooking instructions:

Pre-heat the oven at 250°C.

Batter the eggs and sugar in a bowl over hot water for ca. 10 minutes, until it gains some temperature. Beat it at least 15 minutes with an egg whip until its volume rises considerably. Now add the wheat flour slowly and some warm water.

Put the mass with a half-filled spoon on the baking sheet and bake it. As soon as the egg waffles are brown on the edges, take them out. Take them from the baking sheet and row them to cones while still hot. You have to do this fast otherwise the egg waffles will break. To cool down, put it eventually in little glasses.

Fill the cold egg waffles with fruits, cream white cheese...

Vaječné vafle

Ingrediencie na 25 kusů

- 3 vejce
- 150g cukru
- 100g pšeničné mouky
- 2 lžíce teplé vody

Postup:

Předehřejte troubu na 250°C.

Míchejte vejce a cukr v teplé lázni asi po dobu 10 minut (dokud se teplota těstíčka nezvýší). Poté šlehejte dalších 15 minut, dokud se objem těstíčka nezvětší. Poté přidávejte pomalu mouku a teplou vodu.

Poté dejte po malých množstvích (půl lžíce) těsto na plech a pečte. Vafle jsou hotové, když začnou na krajích hnědnout.

Vytáhněte je opatrně z trouby, aby se nezlomily.

Vafle podávejte s ovocem, šlehačkou či tvarohem.



Chipolatapudding van oma

Ingrediënten

Voor 8 personen

- 10 gram gelatine (het gewicht van 5 blaadjes)
- 30 gram rozijnen
- 1 dl water
- 2,5 dl melk
- 1 vanillestokje
- 0,25 dl marasquin (soort alcoholische drank)
- 40 gram lange vingers
- 1 ei
- 5 eetlepels suiker
- 40 gram bigarreaux (gekonfijte kersen)
- 1,25 dl slagroom
- slaolie

Garnering:

- 1,25 dl slagroom
- suiker
- bigarreaux

Bereidingswijze:

De gelatine weken in koud water. De rozijnen laten zwellen in water. Vanillestokje op een laag vuurtje in de melk laten trekken. Het water dat niet door de rozijnen is opgenomen bij de marasquin gieten en hiermee de lange vingers weken.

Eieren splitsen en de eierdooier uitroeren met de suiker. Al roerend de hete melk erbij gieten. Terug in de pan doen en op een zacht vuur laten binden. Vanillestokje eruit nemen. Van het vuur af en de goed uitgeknepen gelatine er in oplossen. Mengsel laten afkoelen.

Bigarreaux klein snijden. Eiwit en slagroom elk afzonderlijk stijfkloppen. Puddingvorm met slaolie bestrijken. Omgekeerd uit laten lekken. Rozijnen en vruchtjes door de inmiddels geleichtig geworden vla scheppen en deze vervolgens door het eiwit en de slagroom scheppen.

De het mengsel in de puddingvorm samen met de lange vingers op een willekeurige manier. De lange vingers mogen niet zichtbaar zijn. Zet de puddingvorm in de koelkast voor 2 uur of langer. Uit de vorm halen. Garneer de pudding en de schaal met de suiker, de slagroom en de gekonfijte kersen.

Chipolatapudding

Zutaten

Für 8 Personen

- 10 Gramm Blattgelatine
- 30 Gramm Rosinen
- 1 dl Wasser
- 2,5 dl Milch
- 1 Vanillestange
- 0,25 dl Marasquin (Alkohol)
- 40 Gramm Löffelbiskuit
- 1 Ei
- 5 Eßlöffel Zucker
- 40 Gramm Bigarreaux (kandierte Kirschen)
- 1,25 dl Sahne
- Salatöl

Garnierung:

- 1,25 dl Sahne
- Zucker
- Bigarreaux

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Die Rosinen im Wasser aufkochen lassen. Vanillestange auf niedriger Temperatur in der Milch ziehen lassen. Das Wasser, das nicht von den Rosinen aufgenommen worden ist, zum Marasquin gießen und Löffelbiskuit hinzufügen.

Ei trennen und Eigelb mit Zucker aufschlagen. Die warme Milch (ständig rühren) zum Ei fügen und wieder zurück in den Topf geben und die Flüssigkeit andicken lassen. Die Vanillestange herausnehmen. Vom Herd nehmen und die Gelatine hinzufügen. Abkühlen lassen.

Bigarreaux zerschneiden. Eiweiß und Sahne jeweils getrennt steif schlagen. Puddingform mit Öl bestreichen. Rosinen und Bigarreaux unter den Vanillepudding rühren und diese unter den Eiweiß und die Sahne heben.

Die Puddingmasse in die Form schütten und abwechselnd mit Löffelbiskuit auffüllen. Die letzte Schicht ist Pudding. In den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren Pudding stürzen und mit steif geschlagener Sahne und Bigarreaux dekorieren.



Chipolata pudding

Ingredients Serves 8

- 10 grams gelatin
- 30 grams raisins
- 1 deciliter water
- 2,5 deciliter milk
- 1 vanilla pod
- 0,25 deciliter Maraschino
- 40 grams sponge fingers
- 1 egg
- 5 tablespoons sugar
- 40 grams bigarreaux (candied cherries)
- 1,25 deciliter whipped cream
- salad oil

Garnish:

- 1,25 deciliter whipped cream
- sugar
- candied cherries

Cooking instructions:

Let the gelatin soak in a little bowl of water. Let the raisins swell in another little bowl of water. Put the vanilla pods in a small pan with the milk, and put on the heat in the lowest position. Drain the raisins and mix the water that is left with the Maraschino. Soak the sponge fingers in this mixture in a little bowl.

Break the eggs and do the egg yolk with the sugar in a big bowl. Put the egg white in another big bowl. Stir the egg yolk with the sugar. Put the hot milk to the egg yolk and sugar mixture and put it back in the pan. When the mixture is bound take the vanilla pod out of the mixture. Shut down the heat. Squeeze the gelatin dry and dissolve it in the mixture. Let the mixture cool down. Cut the candied cherries in small pieces and put them in a little bowl. Beat the egg white stiff in a large bowl. Beat the whipped cream stiff in another large bowl. Cover the pudding shape with vegetable oil. Drain the pudding shape upside-down. Wait for 15 minutes. Put the raisins and the candied cherries in the mixture and stir them. Then stir the mixture, the egg white and the whipped cream all together. Put the mixture in the pudding shape together with the sponge fingers in a random manner. Put the pudding shape in the fridge for two hours or longer. Garnish the pudding and the dish with the sugar, the whipped cream and the candied cherries.

Chipolata pudink

Ingrediencie 8 porcí

- 10g želatiny
- 30g rozinek
- 1dl vody
- 2,5dcl mléka
- 1 vanilkový lus
- 0,25dcl Maraschina (alkohol)
- 40g cukrářských piškotů
- 1 vejce
- 5 lžic cukru
- 40g nakládaných třešní
- 1,25dl šlehačky
- olej

Na ozdobení:

- 1,25dl šlehačky
- cukr
- nakládané třešně

Postup:

Nechte nasáknout želatinu v misce s vodou, rozinky neamočte do vody v další misce. Vložte vanilkový lus do mléka a velmi pomalu zahřívejte na mírném ohni. Scedte rozinky a vodu, ve které byly namočené, smíchejte s Maraschinem. Piškoty máčejte v této směsi.

Rozdělte žloutky a bílky. Žloutky utřete s cukrem a zalijte horkým mlékem, promíchejte a směs dejte zpátky na hořák. Až se hmota spojí, vyndejte vanilkový lus a pudink odstraňte ze sporáku. Vymačkejte želatinu a vložte ji do pudinku. Poté nechte pudink vychladit.

Nakrájejte nakládané třešně na malé kousky a dejte je do mísy. Z bílků umíchejte sníh, ušlehejte šlehačku. Pudinkovou formu vymažte trochou oleje a nechte ji 15min okapat. Do pudinkové směsi dejte rozinky a třešně, přidejte také šlehačku, do které jste vmíchali sníh z bílků. Celou hmotu nalijte do pudinkové formy; prokládejte piškoty. Piškoty se ale nesmí dotýkat pudinkové formy!!! Piškoty totiž nesmí být po vyklopení vidět.

Pudink dejte minimálně na dvě hodiny do lednice. Pudink vyklápějte na vlhký talíř. Pokud pudink nejde vyklopit, zahřejte formu na chvíli v horké vodě.

Pudink ozdobte cukrem, šlehačkou a třešněmi.



Deense prinses

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 5 appels
- 5 eetlepels bruine basterdsuiker
- 5 eetlepels paneermeel
- 1 eetlepel kaneel
- 1 klontje roomboter
- vanillevla

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Schil de appels en haal de klokhuizen eruit, snij ze dan in kleine stukjes. Doe de stukjes in een pan met een héél klein beetje water. En zet dat op een laag vuur. Laat het zachtjes koken tot het moes is geworden. Roer er wel regelmatig door met de pollepel, dit duurt ongeveer 10 minuten.

Mix ondertussen de bruine basterdsuiker, kaneel en paneermeel in een schaal. Als de appels zacht zijn geworden doe je ze in de schaal. Maak het een beetje plat aan de bovenkant. Strooi het suiker-kaneel-paneermeelmengsel er overheen. Verdeel de kleine klontjes boter erover. Zet het geheel in de oven. Na ongeveer 15 minuten is het klaar, de bovenkant is dan heel donkerbruin en knapperig geworden. Serveer het warm met koude vanillevla.

Prinzessin aus Dänemark

Zutaten

Für 4 Personen

- 5 Äpfel
- 5 Eßlöffel brauner Zucker
- 5 Eßlöffel Paniermehl
- 1 Eßlöffel Zimt
- 1 Stück Butter
- Vanillesoße

Zubereitung:

Erhitze den Backofen auf 200 Grad. Schäle die Äpfel und entferne die Gehäuse und zerstücke die Äpfel. Nehme einen Topf und mache die zerstückelte Äpfel mit einem kleinen bisschen Wasser im Topf. Stelle ihn auf einem niedrigen Temperatur. Warte bis es Apfelmuss geworden ist, aber rühre ständig im Topf. Verrühre den braunen Zucker, Zimt und Paniermehl in einem Schüssel. Verteile den Apfelmuss über Schüssel, bestreue mit Zucker, Zimt, Paniermehlmischung und gebe ein klein Stückchen Butter darauf. Stelle die Schüssel im Ofen (ungefähr 15 Minuten). Serviere es mit Vanillenvla (aus dem Supermarkt) Vanillensosse oder Custard.



Princess of Denmark

Ingredients

Serves 4

- 5 apples
- 1 spoon of cinnamon
- breadcrumbs
- brown Sugar
- custard

Cooking instructions:

Cut the apples in pieces and crush them, then put some cinnamon and breadcrumbs on it. Put the bowl with apples on the fire and let it soften. After you have done that you put a layer of brown sugar on it and put that in the oven. When the layer of brown sugar is getting hard you take it out of the oven. Then you can eat it with some custard so it's not too hot. Enjoy your meal!

Dánská princezna

Ingrediencie

4 porce

- 5 jablek
- 5 lžic strouhanky
- 5 lžic třtinového cukru
- 1 lžíce skořice
- máslo
- pudinkový krém

Postup:

Rozeřte troubu na 200 stupňů. Nakrájejte jablka a rozmačkejte je. Přidejte skořici a strouhanku. Směs dejte do hrnce a chvíli povařte, aby byly jablíčka měkká. Směs dejte do mísy, zasypte třtinovým cukrem a dejte do vyhřáté trouby. Když se začne dělat z cukru krusta, tak mísu vyndejte.

Podávejte s pudinkovým krémem.

Dobrou chuť!



Rijstpudding uit Zeist

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 125 g kortkorrelige rijst, gewassen en uitgelekt
- 1/2 liter melk
- 5 dl Water
- 125 g suiker
- 1/3 theelepel groene of witte kardemomzaadjes
- 3 theelepels rozenwater of vanillesaus
- 30 g fijngehakte pistachenootjes of amandelen

Bereidingswijze:

Doe de rijst met het water in een pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat af en toe roerend zachtjes koken tot de rijst gaar is en al het vocht is opgenomen.

Voeg de melk toe, breng opnieuw aan de kook, draai het vuur laag en laat zachtjes koken tot het een dikke rijstepap is.

Voeg de suiker toe en laat regelmatig roerend verder zachtjes koken tot de suiker is opgelost en de rijstpudding dikker wordt.

Roer er de kardemom en het rozenwater door en laat nog 1-2 minuten koken.

Serveer de rijstpudding op een grote platte schaal en garneer met gemalen pistachenoten of amandelen. of doe het in kleine schaalpjes.

Reispudding aus Zeist

Zutaten

Für 4 Personen

- 125 Gramm Reis (gewaschen, abgetropft)
- 0,5 L Milch
- 5 dl Wasser
- 125 Gramm Zucker
- 1/3 Teelöffel Kardemon
- 3 Teelöffel Vanilliensoße
- 30 Gramm zerhackelte Pistachenüsse oder Mandeln

Zubereitung:

Koche den Reis in einem Topf. Wenn es kocht, Feuer runter drehen und schmoren und ab und zu rühren bis der Reis gar ist und das Wasser aufgenommen worden ist.

Füge den Milch zu, und koche wieder auf und schmore bis es ein dicker Reispudding ist.

Füge jetzt der Zucker zu und rühre bis der Pudding fester wird.

Verrühre jetzt der Kardemon und Vanilliensoße und koche noch 1-2 Minuten.

Serviere den Pudding in einem grossen Schüssel garniert mit Mandeln.



Rice Pudding

Ingredients

Serves 4

- 125 g of Rice
- half a liter of milk
- 5 cups of water
- 125 g of sugar
- 1/3 tsp white or green cardamom seeds
- 3 tsp of rosewater or vanilla sauce
- 30 g chopped pistachios or almonds

Cooking instructions:

Put the rice with the water in a pan and boil it. Turn the heat low and stir the rice now and then until it has cooked and the water is absorbed. Add the milk to the pan and bring it again to the boil, turn the heat low and let it boil until it's a big rice pudding. Add the sugar to the pan and stir regularly until the sugar is resolved and the rice pudding becomes thicker. Also add the cardamom seeds and rosewater (vanilla sauce) in the pan and stir it. Cook it for 1-2 minutes. Serve the rice pudding on a large bowl or in little bowls and top it with chopped pistachios or almonds.

Rýžový pudink

Ingrediencie

4 porce

- 125g rýže
- 0,5l mléka
- 5 šáleků vody
- 125g cukru
- 1/3 lžičice bílého či zeleného kardamomu
- 3 lžičice růžové vody či vanilkové omáčky
- 30g nasekaných pistácií či mandlí

Postup:

Do hrnce vložte rýži s vodou a nechte vařit. Stlumte plamen a vařte na velmi mírném plameni, dokud se voda nevstřebá do rýže. Přidejte mléko a uveďte do varu. Opět stlumte plamen a nechte rýži vařit, dokud se hmota pěkně nespojí a nevznikne rýžový pudink. Do hrnce přidejte cukr a vše neustále míchejte, a to dokud se cukr úplně nerozpustí. Přidejte kardamom a vanilkovou šťávu, zamíchejte a 1-2 minuty povařte. Pudink servírujte ve velké míse či v malých miskách. Na závěr ozdobte nasekanými pistáciemi či mandlemi.



Vlaflip

Ingrediënten

Voor 4 personen

- yoghurt
- vanillevla
- limonadesiroop

Bereidingswijze:

Doe eerst limonadesiroop in het glaasje dan een laagje vanillevla en dan een laagje yoghurt.
Garneer evt. met slagroom, choco Hagel.

Vlaflip

Zutaten

Für 4 Personen

- Joghurt
- Custard
- Lemonade

Zubereitung:

Zuerst dem Lemonade im Glas über eine Schicht Vanillepudding und dann eine Schicht Joghurt.
Garnieren Sie, wenn nötig. mit Sahne, Schokostreusel.

Vlaflip

Ingredients

Serves 4

- yoghurt
- custard
- lemonade syrup (preferably strawberry)

Cooking instructions:

First pour the custard in the glass, then add the syrup and finally the yoghurt.
Possible garnish: with chocolate sprinkles or whipped cream.

Vlaflip

Ingredience

4 porce

- jogurt
- pudink
- sirup (nejlépe jahodový)

Postup:

Vyklopte pudink do sklenince, poté přidejte sirup a na závěr jogurt.
Můžete ozdobit nastrouhanou čokoládou či šlehačkou.



Warme appelsaus met suiker en kaneel

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 10 appels
- 5 eetlepels bruine suiker
- 1 eetlepel kaneel

Bereidingswijze:

Snijd de appels in stukjes en doe ze in een pan. Laat ze stoven. Stamp ze fijn. Doe de appelsaus direct in een grote schaal en sprenkel er kaneel en suiker overheen. Niet roeren. De lagen suiker en kaneel zijn nu een beetje hard.

Warme Apfelsoße mit Zucker und Zimt

Zutaten

Für 4 Personen

- 10 Äpfel
- 5 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Zimt

Zubereitung:

Schneide die Äpfel in Stücken und tue sie in einen Topf. Schmore die Äpfel. Zerstampfe sie. Tue die Apfelsoße gleich in eine große Schale und feuchte sie mit dem Zimt und dem Zucker. Nicht rühren. Die Zucker und Zimtschichten sind jetzt hart geworden.

Warm apple sauce with sugar and cinnamon

Ingredients

Serves 4

- 10 big apples
- 5 spoons brown sugar
- 1 spoon cinnamon

Cooking instructions:

Cut the apples in small pieces, and put them in a pan. Let them simmer until they soft. Grind them with a pestle. Put the applesauce immediately in a large scale and sprinkle the cinnamon and sugar on it. Than do not stir! The layer of sugar and cinnamon is now a littlebit hard.

Teplé jablkové pyré s cukrem a skořicí

Ingredience

4 porce

- 10 velkých jablk
- 4 lžic třtinového cukru
- 1 lžíce skořice

Postup:

Nakrájejte jablka na menší kousky a dejte je do hrnce. Duste je, dokud nebudou měkké. Poté jablka rozmačkejte a dejte do velké mísy. Posypejte skořicí a cukrem. Nemíchejte. Cukr a skořice trochu ztvrdnou



Gebakken appels uit Diekirch

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 4 appels, Boskoop
- 3 eetlepels rozijnen
- 125 ml slagroom
- 50gr boter
- 1 theelepel kaneel
- 3 eetlepels suiker

Bereidingswijze:

Appels wassen en de kern verwijderen.
Doe de appels in een ovenschaal.
Ingrediënten mengen en over de appels gieten.
Appels na 45 minuten bij 200 ° C uit de oven halen.

Bratäpfel aus Diekirch

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Äpfel, z. B. Boskoop
- 3 Esslöffel Rosinen
- 125 ml Sahne
- 50 g Butter
- 1 Teelöffel Zimt
- 3 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Äpfel waschen und entkernen.
Äpfel in eine feuerfeste Schüssel tun.
Zutaten über die Äpfel schütten.
Äpfel nach 45 Minuten bei 200°C aus dem Ofen nehmen.

Baked apple from Diekirch Pečená jablka

Ingredients

Serves 4

- 4 apples
- 3 tablespoons raisins
- 125 ml cream
- 50g butter
- 1 teaspoon of cinnamon
- 3 tablespoons sugar

Cooking instructions:

Was hand remove the core from the apples.
Put the apples in a overproof dish.
Pour the ingredients over the apples.
Take out the apples from the oven (200° C) after 45 minutes.

Ingredience

4 porce

- 4 jablka
- 3 lžíce rozinek
- 125ml šlehačky
- 50g másla
- 1 lžívce skořice
- 3 lžíce cukru

Postup:

Omyjte jablka a odstraňte jádřince. Jablka položte do misky, která je vhodná do trouby. Nasypejte všechny ingredience na jablka, vložte do trouby vyhřáté na 200° C a pečte 45 minut.



Koningskoek

Ingrediënten

Voor 4 personen

Voor de room :

- 10gr suiker en 2 pack vanillesuiker
- 15gr maïzena
- 2 eierdooiers
- 70ml melk
- 60gr crème fraîche
- 10gr boter

Voor de vulling :

- 150gr zachte boter , in kleine stukjes
- 1 ei
- 100gr suiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 citroen, geraspte schil
- 140gr amandelen gemalen ,
- 25 ml rum
- 330gr bladerdeeg
- 1 ei, waarbij het eiwit
- 1 ei, met inbegrip van de dooier

Bereidingswijze:

Banketbakkersroom:

Met de mixer suiker, vanille suiker, maïzena en eigeel tot een schuim slaan.
Melk en crème fraîche met de mixer roeren.
Al roerend aan de kook brengen .
Meng hier het eierschuim onder.
Alles lichtjes gedurende een minuut al roerend laten opkoken . Laten afkoelen in een waterbad en goed blijven roeren.
Banketbakkersroom in een kom doen en met boter mengen.
Weeg 200 g banketbakkersroom af voor de vulling van amandelvulling .

Amandelvulling:

Boter met een mixer luchtig kloppen.
Losgeklopt ei, eigeel, suiker, vanillesuiker, amandelen en citroenschil toevoegen.
Meng goed met een mixer.
Banketbakkersroom roeren en rum toevoegen.

Bakken:

Verwarm de oven tot 175 °.
Op een met bloem bestoven werkvlak de helft van het deeg uitrollen (2 mm dun).
Leg het bladerdeeg in een met bakpapier bedekte springvorm (26-28cm diameter) .
Deegrand met eiwit bestrijken.
De amandelvulling op de bodem uitstrijken hierbij 1cm van de rand vrijlaten.
De geluksbrenger (een boon of iets anders klein dat niet tijdens het bakken smelt) in de vulling stoppen.
Resterende deeg uitrollen (2 mm dun). Bedek de taart hiermee.
Druk lichtjes aan de randen.
Snijdt overtollig deeg weg.
Met losgeklopt eigeel bestrijken, met een vork een paar keer in het deeg drukken.
Met een scherp mes een ruitpatroon in de taart snijden.
In de oven heteluchtoven 160 °, gasstand 3)
Bak 40 tot 45 minuten .



Königskuchen

Zutaten

Für 4 Personen

Für die Creme:

- 10g Zucker und 2 Pck. Vanillezucker
- 15g Speisestärke
- 2 Eier, davon das Eigelb
- 70ml Milch
- 60g Crème fraîche
- 10g Butter

Für die Füllung:

- 150g Butter, weich, in kleinen Stücken
- 1 Ei
- 100g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Zitronen, davon die abgeriebene Schale
- 140g Mandeln, gemahlen
- 25 ml Rum
- 330g Blätterteig, TK
- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 1 Ei, davon das Eigelb

Zubereitung:

Konditorcreme:

Mit dem Mixer Zucker, Vanillezucker, Speisestärke, und Eigelb schaumig schlagen. Milch und Crème fraîche mit dem Mixer verrühren.

Unter Rühren zum Kochen bringen.

Eierschaum untermischen.

Alles eine Minute unter Rühren leicht kochen.

Konditorcreme in eine Schüssel geben.

Butter untermischen.

Creme im Wasserbad abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

200 g Konditorcreme für die Mandelfüllung abwiegen.

Mandelfüllung:

Butter mit dem Mixer schaumig rühren.

Verquirltes Ei, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Mandeln und Zitronenschale dazugeben.

Alles mit dem Mixer gut verrühren.

Konditorcreme unterrühren, Rum untermischen.

Backen:

Backofen auf 175° vorheizen.

Auf einer bemehlten Fläche die Hälfte des Blätterteigs 2 mm dünn ausrollen.

Eine mit Backpapier ausgelegte Springform(26 – 28 cm Durchmesser) mit dem Blätterteig auslegen.

Teigrand mit Eiweiß bestreichen.

Die Mandelfüllung auf dem Boden verstreichen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

Den Glücksbringer (eine Bohne oder sonst etwas Kleines, das beim Backen nicht schmilzt) in die Füllung stecken.

Restlichen Blätterteig 2 mm dünn ausrollen. Kuchen damit bedecken.

Teig an den Rändern leicht andrücken.

Überschüssigen Teig abschneiden.

Mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Mit einem scharfen Messer ein Rautenmuster in den Kuchen einritzen.

Im Ofen (Umluft 160°, Gas Stufe 3) 40 bis 45 Minuten backen.



Royal Cake

Ingredients

Serves 4

For the cream:

- 1 teaspoon sugar and 2 packs of vanilla-sugar
- 1 teaspoon corn starch
- 2 eggs, from it the egg yolk
- 70 ml milk
- ½ cup of crème fraîche
- 1/8 cup of butter

For the stuffing:

- 2/3 cup of softened butter, cut into pieces
- 1 egg
- ½ cup of sugar
- 2 packs of vanilla-sugar
- 1 lemon zest
- 5 ounces ground almonds
- 25 ml rum
- 12 ounces of puff pastry
- 1 egg white
- 1 egg yolk

Cooking instructions:

Filling:

Mix sugar, vanilla-sugar, corn starch and egg yolk frothy with a food processor. Whisk milk and crème fraîche with the food processor. While stirring, bring to boil. Stir in the frothy eggs. While stirring, simmer everything for a minute. Put the filling in a mixing bowl. Stir in the butter. Let filling cool in a bain-marie, stir sometimes. Weigh 200g of crème pâtissière out for the almond filling.

Almond filling:

Beat butter fluffy with the processor. Add mixed egg, egg yolk, sugar, vanilla-sugar, almonds and lemon zest. Stir everything well with the food processor. Stir in the crème pâtissière and the rum.

Backing:

Preheat the oven to 175°C. Roll the half of the puff pastry (2mm) out on a floured baking sheet. Lay out the puff pastry on a baking paper tray. Spread egg froth on the pastry border. Spread the almond filling on the piecrust, leave 1 cm between the filling and the border. Stick the lucky charm into the filling (a pea or something else small that doesn't melt while baking). Roll out the rest of the puff pastry to 2mm. Cover the cake with it. Press lightly on the dough of the borders. Cut out the waste dough. Spread with egg yolk, pierce several times with a fork. Scratch a lozenge-shaped decoration in the cake with a sharp knife. Bake in the oven (160°C, gas step 3) for 40-45 minutes.



Královský koláč

Ingredience

4 porce

Krém:

- lžička cukru či dva balíčky vanilkového cukru
- lžička škrobu
- 2 vejce
- 70ml mléka
- ½ šálku crème fraîche
- 1/8 šálku másla

Náplň:

- 2/3 šálku másla, nakrájeného na kousky
- 1 vejce
- ½ šálku cukru
- 2 balíčky vanilkového cukru
- citrónová kůra
- 140g mletých mandlí
- 25ml rumu
- 330g lístkového těsta
- 1 bílek
- 1 žloutek

Postup:

Náplň:

Smíchejte cukr, vanilkový cukr, škorb a žloutek (použijte mixér).

Našlehejte mléko s crème fraîche (také s mixérem).

Dejte na plotnu a za stálého míchání přiveďte k varu. Vmíchejte bílek. Míchejte asi tak minutu a poté těstíčko vlijte do mísy.

Vmíchejte máslo.

Vše nechte zchladit, občas promíchejte...

Oddělte 200g na mandlovou nádivku.

Mandlová nádivka:

Mixujte rozpuštěné máslo s vejci, cukrem, vanilkovým cukrem, mandlemi a citrónovou kůrou.

Vše pořádně promixujte, vmíchejte crème patis-sière a rum.

Pečení:

Předehřejte troubu na 175°C. Pomoučňte váh a vyválejte lístkové těsto (2mm)

Těsto rozložte na pečící papír (26x28cm). Kraje pomažte rozšlehaným vajíčkem. Rozložte mandlovou nádivku na těsto (na úplně do krajů, na krajích by měl zůstat asi 1cm)

Druhou část lístkového těsta opět rozválejte (2mm) a položte tuto vrstvu na mandlovou nádivku. Jemně zatlačte na těsto na krajích (musí se spojit).

Přebývající těsto na krajích odřežte.

Pomazejte žloutkem (několikrát).

Na koláč můžete vykrojit jemně dekorace.

Pečte v troubě na 160°C 40-45minut.



Tiramisu

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 500gr mascarpone
- 4 eieren
- suiker (100gr)
- 200gr lange vingers
- oploskoffie (25cl zeer sterke koffie)
- cacaopoeder
- 200ml slagroom
- likeur

Bereidingswijze:

Eidooiers met de suiker mengen tot het een licht gele crème is.
Roer de mascarpone erdoor.
Slagroom stijf kloppen..
Klop 2 eiwitten stijf en voorzichtig toevoegen aan de slagroom. Meng alles onder mekaar.
Dip lange vingers in de koffie mengsel / likeur en leg deze in een glazen schaal naast elkaar.
Smeer het mascarpone mengsel hierover.
Een tweede laag gedipte koekjes leggen, opnieuw bestrijken met het mascarpone mengsel.
In de koelkast plaatsen
Bestrooi met cacaopoeder voor het opdienen.

Tiramisu

Zutaten

Für 6 Personen

- 500 g Mascarpone
- 4 Eier
- Zucker (100g)
- 200 g Löffelbiskuits
- Löslicher Kaffe (25 cl sehr starker Kaffee)
- Kakaopulver
- 200 ml Sahne
- Likör

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker schlagen bis es eine hellgelbliche Crème wird.
Mascarpone unterrühren
Sahne zu Schlagsahne schlagen und unterheben.
2 Eiweiss zu Schnee schlagen und und vorsichtig unterheben
Löffelbiskuits in das Gemisch Kaffee/Likör tunken und in eine eckige Glasschüssel nebeneinander legen
Die Mascarponemasse darüberstreichen
Eine zweite Lage getunkter Biskuits darauflegen , nochmal Mascarponemasse daraufstreichen.
In den Kühlschrank stellen.
Vor dem Verzehr Kakaopulver darüber streuen.



Tiramisu

Ingredients

Serves 4

- 500 g of mascarpone
- 4 eggs
- 100 g sugar
- 200 g spoon biscuits
- Soluble coffee (25 cl of very strong coffee)
- Cocoa powder
- 200 ml of cream
- Liqueur

Cooking instructions:

Whisk the egg with the sugar until you get a sick yellow cream.
Stir in the mascarpone.
Whisk the cream to a whipped cream and then fold it into the mixture.
Whisk 2 eggs whites until stiff and then fold it in carefully.
Dip the spoon biscuits into the coffee liqueur mixture and place them into a square dish.
Spread the mascarpone mixture over the biscuits.
Put a second layer of dipped biscuits over it and cover it again with the mascarpone mixture.
Put in the fridge to cool.
Sprinkle cocoa powder over it before eating.

Tiramisu

Ingredience

4 porce

- 500g mascarpone
- 4 vejce
- 100g cukru
- 200g cukrářských piškotů
- instantní káva (25cl velmi silné kávy)
- kakao
- 200ml šlehačky
- liker

Postup:

Šlehejte žloutky s cukrem do hustějšího žlutého krému.
Vmíchejte mascarpone.
Našlehejte šlehačku a poté vmíchejte do směsi.
Ze 2 bílků ušlehejte sníh a opatrně vmíchejte.
Smíchejte instantní kávu (vychlazenou) s líkérem a namáčejte do ní postupně cukrářské piškoty.
Ty vkládejte do čtvercové formy.
Na piškoty dejte část krému.
Na krém dejte opět vrstvu piškotů namočených v kávě a na piškoty dejte druhou polovinu krému s mascarpone.
Dejte do ledničky.
Před servírováním posypejte kakaem.



Chocoladetaart (of mini cakes)

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 100gr bloem
- 100gr suiker
- 3-5 ribben donkere chocolade
- 1/2 kopje melk
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 3 eieren

Bereidingswijze:

Chocolade in de melk laten smelten (in Bain-Marie, omdat het mengsel niet mag koken!)

Roer de suiker erdoor en laat afkoelen.

De 3 eierdooiers, de gezeefde bloem met het bakpoeder erdoor roeren.

Klop de 3 eiwitten stijf en voorzichtig onder het mengsel mengen.

In een ingevette vorm gieten en gedurende 30 minuten op 180 graden in de oven laten bakken.

Voor kleine vormen de baktijd verminderen. Zorg ervoor dat de taart (cake) niet te droog is!

Schokoladenkuchen (oder Minikuchen)

Zutaten

Für 4 Personen

- 100g Mehl
- 100g Zucker
- 3-5 Rippen dunkle Schokolade
- 1/2 Tasse Milch
- 1/2 Kaffelöffel Backpulver
- 3 Eier

Zubereitung:

Schokolade in der Milch erhitzen (im Bain-Marie, denn das Gemisch darf nicht kochen)

Zucker unterrühren und abkühlen lassen.

Die 3 Eigelb unterrühren, das gesiebte Mehl mit dem Backpulver unterrühren.

Die 3 Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

In eine gefettete Form (oder Silikonform) schütten und bei 180 Grad im Ofen ungefähr 30 Minuten backen.

Bei kleinen Formen verringert sich die Backzeit. Aufpassen dass der Kuchen(Küchlein) nicht zu trocken werden!!



Chocolate cake (or mini cakes)

Ingredients

Serves 4

- 100gr flour
- 100gr sugar
- 3-5 ribs dark chocolate
- 1/2 cup milk
- 1/2 teaspoon baking powder
- 3 eggs

Cooking instructions:

Melt chocolate (in Bain-Marie, because the mixture should not boil) milk
Stir in the sugar and let cool.
The 3 egg yolks, sifted flour with the baking powder and stir.
Beat 3 egg whites until stiff and mix it carefully fold into the mixture.
Put it in a greased mold casting and bake for 30 minutes at 180 degrees in the oven. For small forms reduce the baking time. Make sure the cake is not too dry!

Čokoládové dortíky

Ingrediencie

4 porce

- 100g mouky
- 100g cukru
- 3-5 řádků hořké čokolády
- 1/2 šálku mléka
- 1/2 lžičky pečícího prášku
- 3 vejce

Postup:

Rozpusťte čokoládu v mléce (ve vodní lázni)-
Vmíchejte cukr a nechte zchladnout.
Smíchejte 3 žoutky a prosátou mouku s kypřícím práškem.
Vyšlehejte sníh ze 3 bílků a vše vmíchejte do směsi.
Vymažte formičky a nalijte do nich směs. Pečte asi 30 minut v troubě vyhřáté na 180 stupňů.
Pokud jsou vaše formičky menší, tak zkráťte dobu pečení.
Dortíky se nesmí vysušit!



Kwark met rode vruchten

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 500g kwark
- 250gr zure room
- 2 pakjes vanillesuiker
- suiker (naar smaak)
- 250gr bevroren rode vruchten of slechts frambozen

Bereidingswijze:

Kwark goed mengen met de zure room. Suiker en vanillesuiker onder mengen. Het bevroren fruit slechts 1-2 uur voor het eten bij het mengsel voegen. (Let op: De vruchten mogen niet meer bevroren zijn)

Quark mit roten Früchten

Zutaten

Für 4 Personen

- 500g Quark
- 250g saure Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Zucker (abschmecken)
- 250 g gefrorenen rote Früchte (oder mehr) oder nur Himbeeren

Zubereitung:

Quark mit saurer Sahne gut mischen. Zucker und Vanillezucker verrühren. Die gefrorenen Früchte erst 1-2 Stunden vor dem Verspeisen dazugeben damit die Mischung so richtig kalt ist (Achtung: die Früchte dürfen aber nicht mehr gefroren sein).

Quark with red fruits

Ingredients

Serves 4

- 500 g quark
- 250 g sour cream
- 2 packages of vanilla sugar
- sugar (season)
- 250 g frozen red fruits (or more) or just raspberries

Cooking instructions:

Mix the quark with the sour cream. Scramble the sugar and the vanilla sugar. Add the frozen fruits 1-2 hours before eating so that the mixture is really cold (Warning : the fruits mustn't be frozen, just cold).

Tvaroh s ovocem

Ingredience

4 porce

- 500g tvarohu
- 200g zakysané smetany
- 2 balíčky vanilkového cukru
- cukr na dochucení
- 250g či více zmraženého ovoce (maliny, jahody, rybíz, ostružiny) nebo jen maliny

Postup:

Smíchejte tvaroh se zakysanou smetanou, cukrem a vanilkovým cukrem. Rozmrazte ovoce (musí ale být studené) a smíchejte ho s tvarohem. Podávejte studené.



