



Karin Kaufmann
Karin Guldenschuh

klassisch
überraschend
einfach

FRAU KAUFMANN KOCHT

atVERLAG

ERBSEN-MINZE-KÜCHLE

Für 4 Personen
500 g Erbsen
Salz
200 g würziger Bergkäse,
grob gehobelt
60 g Semmelbrösel
3 Eier
1 EL fein geschnittene Minzeblätter
1 TL abgeriebene Zitronenschale
Chilipulver
Butterschmalz zum Braten

Die Erbsen 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und abtropfen lassen. 100 g Erbsen zur Seite legen. Die restlichen Erbsen pürieren und mit dem Bergkäse vermischen. Semmelbrösel, Eier und Minze dazugeben. Mit Salz, Zitronenschale und Chilipulver abschmecken. Die beiseitegelegten Erbsen unterheben. Die Masse 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Aus dem Erbsenteig 20 kleine Laibchen formen und diese in einer Pfanne in heißem Butterschmalz von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten braten. Im vorgewärmten Backofen warm halten, bis alle Küchlein gebacken sind.





Ergibt 16 Stück
(ca. 11 cm Durchmesser)

Füllung
2 EL Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
2 EL fein gehackter Ingwer
600 g Muskatkürbis,
in Würfel geschnitten
gemahlener Koriander
und gemahlener Kümmel
(oder »Flotter Zweier«)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Gemüsebrühe
2 EL fein gehackte Petersilie

Kartoffelteig
500 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Butter
120 g Mehl
30 g Weizengrieß
2 Eigelb
frisch geriebene Muskatnuss, Salz

125 g Butter zum Braten

KÜRBISTASCHEN

Für die Füllung die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Zwiebel und Ingwer darin kurz andünsten, die Kürbiswürfel dazugeben und ein paar Minuten mitdünsten. Mit Koriander, Kümmel, Pfeffer und Salz (»Flotter Zweier«, »Scharfer Fünfer«) würzen. Die Gemüsebrühe dazugeben und die Hitze reduzieren. Den Kürbis zugedeckt etwa 20 Minuten weich dünsten. Einige Kürbiswürfel zur Seite legen. Den Rest mit einem Kartoffel-

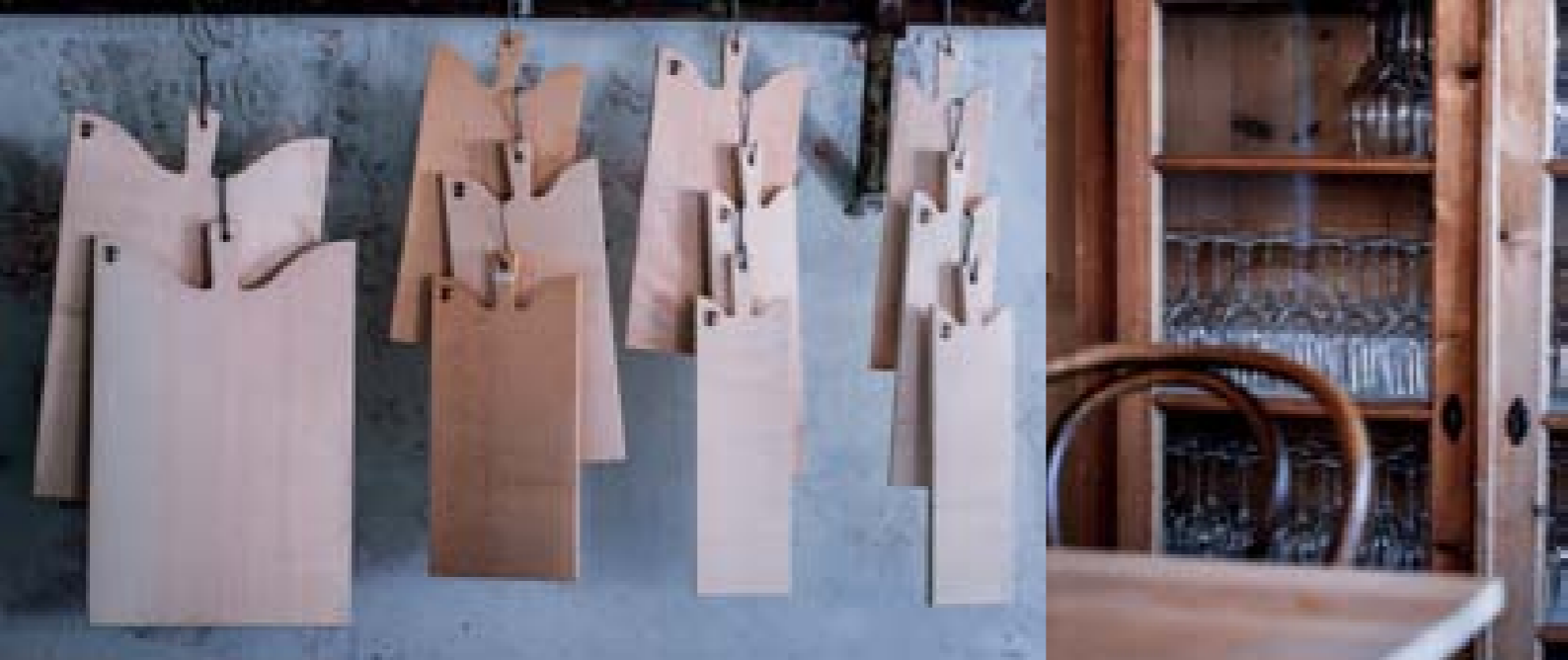
stampfer grob zerstampfen, die Petersilie hinzufügen und die Masse abkühlen lassen.

Für den Teig die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Butter, Mehl, Grieß, Eigelben, Muskatnuss und Salz rasch vermengen. Den Teig kurz ruhen lassen, dann etwa 3 mm dünn ausrollen. Daraus Kreise von etwa 11 cm Durchmesser ausstechen. Die Kürbisfüllung

darauf verteilen. Die Teigkreise jeweils zu Halbmonden zusammenschlagen und den Rand festdrücken.

Die Kürbistaschen in leicht siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausheben, in Butter anbraten und mit brauner Butter und etwas grob gehobeltem Käse und den restlichen Kürbiswürfeln servieren.

Ich fülle die Kartoffelteigtaschen auch gerne mit Resten von Fleischragout.



SEMMELEKNÖDEL

Die Semmeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die warme Milch dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter oder Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel darin anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Die Zwiebel, die Kräuter und die aufgeschlagenen Eier unter die

eingeweichten Semmeln heben und gut durchmischen. Das Ganze zugedeckt etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Aus der Masse 8 Knödel formen und im Dampfgarer bei 100 Grad und 100 Prozent Feuchtigkeit 20 Minuten garen. Oder in einem Topf mit Sieb-

Für 4 Personen
4 altbackene Semmeln
150 ml warme Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter oder Butterschmalz
1 Zwiebel, fein gehackt
3 EL gehackte Petersilie oder Liebstöckel
2 Eier

einsatz Wasser erhitzen, die Knödel auf den Siebeinsatz legen und zugedeckt 20 Minuten garen.

Die Knödel passen als Beilage zu Fleisch- oder Gemüsegerichten oder können wie hier in Brühe serviert werden.

Ich mache oft die doppelte Menge und gebe bei der zweiten Hälfte 200 g geröstete Speckwürfel dazu (siehe Foto). Diese Speck- oder Tirolerknödel werden klassisch mit Sauerkraut serviert. Die rohen Knödel kann man gut einfrieren.





Für 4 Personen

800 g festkochende Kartoffeln
6 EL Butterschmalz
½ Zwiebel, klein gehackt
250 g gekochtes Rindfleisch,
in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
(oder »Scharfer Fünfer«)
frische Kräuter (Petersilie,
Liebstöckel, Rosmarin), gehackt

GRÖSCHTL MIT RINDFLEISCH

Die Kartoffeln halbweich kochen, abtropfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelscheiben zusammen mit der gehackten Zwiebel darin knus-

prig hellbraun anbraten. Das Rindfleisch dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer (»Scharfer Fünfer«) würzen. Die frischen Kräuter erst kurz vor dem Servieren untermischen.

Gröschtl gibt es bei uns zu Hause in allen Variationen, zum Beispiel auch mit Gemüse, Fisch oder Wurst. Eine perfekte Resteverwertung!



GEFÜLLTER NUSSZOPF

Hefeteig

20 g frische Hefe
500 g Zopfmehl
50 g feiner Backzucker
¼ l warme Milch
60 g Butter, geschmolzen
2 Eigelb
1 TL Salz

Nussfüllung

2 Eiweiß
150 g gemahlene und
50 g gehackte Nüsse
100 g Marzipan, in kleine Würfel
geschnitten
35 g Zucker

Glasur

150 g Puderzucker
1 EL Wasser
2 EL Orangenlikör

Die Hefe mit 3 Esslöffeln Wasser verrühren. Mehl, Zucker, Milch, geschmolzene Butter, Eigelbe und Salz dazugeben. Mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührgeräts 5 Minuten kneten. Nach Bedarf noch etwas Milch dazugeben. Den Teig gehen lassen, bis er das doppelte Volumen hat.

Für die Füllung Eiweiß, Nüsse, Marzipan und Zucker im Mixer

oder mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe vermischen.

Den aufgegangenen Hefeteig zu einem Rechteck von etwa 3 mm Dicke auswallen. Mit der Nussfüllung bestreichen und dann eng einrollen. Die Rolle der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Unbedingt exakt in der Mitte durchschneiden, weil der Zopf sonst ungleichmäßig aufgeht. Die zwei Stränge ineinander-

schlingen und die Enden zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Den Zopf im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten backen.

Alle Zutaten zur Glasur mischen und glatt verrühren. Den fertigen Zopf aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Zuckerglasur bestreichen.

Tipp: Besonders gut schmecken Haselnüsse aus dem Piemont.



