

# Wiener Tafel

## Rezeptesammlung

### **Brot-Chips**

Mal was anderes als Kartoffel-Chips und Popcorn?

Einfach das alte Brot und Gebäck aufschneiden, ab ins Backrohr und knusprig genießen. Ohne Geschmacksverstärker, aber extra lecker.

Übrigens lassen sich damit auch ein feiner Dipp oder Aufstriche „löffeln“ und sie passen hervorragend zu einer cremigen Suppe!

### **Variante pur**

250 g altbackenes Brot oder Gebäck in ca. 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Wenn vorhanden am einfachsten mit der Brotschneidemaschine.

Auf einen mit Backpapier ausgelegten Backrost auslegen und bei 160°C Heißluft ca. 10-15 Minuten goldgelb backen. Evtl. die letzten beiden Minuten das Backrohr einen kleinen Spalt geöffnet lassen, damit die Brot-Chips knuspriger werden.

Auf dem Backrost auskühlen lassen. Falls die Brot-Chips nicht sofort aufgegessen werden (das ist unwahrscheinlich, aber könnte vorkommen) in einer Frisshaltedose aufbewahren.

### **Variante Mediterran**

Zusätzlich zum altbackenen Brot und Gebäck: 6 EL Olivenöl, 2 TL Meersalz, 1,5 TL Thymian, 1,5 TL Rosmarin, 2 getrocknete Tomaten.

Olivenöl, Tomaten und Gewürze in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Pürierstab fein mixen.

Die dünnen Brotscheiben mit einem Pinsel dünn mit dem Kräuteröl bestreichen und wie in der ersten Variante backen.

### **Variante Orientalisch**

Zusätzlich zum altbackenen Brot und Gebäck: 6 EL Olivenöl, 2 TL Meersalz, 2 TL Kreuzkümmel, 1 TL Piment, 0,5 TL Zimt

Das Olivenöl mit den Gewürzen gut vermischen und die dünnen Brotscheiben mit einem Pinsel dünn bestreichen. Wie in der ersten Variante goldgelb backen.

## Rumkugeln mit Brot

Eine eigentlich bekannte leckere Nascherei, aber dieses Mal eben mit altbackenem Gebäck. Das Brot macht den Biss etwas kerniger und bringt feine Röstaromen. Wer Rumkugeln mag, wird diese hier lieben.

200 g Kochschokolade

200 g Weißbrot oder helles Gebäck altbacken

100 g Kokosflocken

1 TL lösliches Kaffeepulver

4 EL Rum

100 g Staubzucker

125 g weiche Butter

Garnierung

100 g Schokoraspel oder -streusel

*oder*

100 g Kokosflocken

Das altbackene Brot oder Gebäck fein zerbröseln.

Die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen und dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt.

Nun Gebäckbrösel, Kokosflocken, lösliches Kaffeepulver unter die Schokolade mischen. Anschließend den Rum dazu geben.

Staubzucker mit der weichen Butter schaumig rühren und unter die Schokolademasse mischen.

Mit feuchten Händen gleichgroße Kugeln formen und sofort in Schoko- oder Kokosraspeln wälzen. In eine geschlossene Dose geben und im Kühlschrank fest werden lassen und dort auch lagern.

## **Pikanter Brotauflauf**

Auflauf kann nicht nur mit Nudeln oder Erdäpfel gemacht werden. Altbackenes Brot und Gebäck passt hervorragend zu einem herzhaften Auflauf mit feiner Käsekruste.

Wer mag, kann über den Käse noch ein paar Brotbrösel streuen, das ergibt einen zusätzlichen Crunch beim Backen.

250 g Brot oder Gebäck, altbacken

4 EL Olivenöl

1 Zwiebel mittelgroß

1 Paprika

250 g Champignons

150 g Schinken

2 Eier

125 g Sauerrahm

2 TL Salz

0,5 TL Pfeffer

2 EL Thymian

150 g Käse (Gouda, Emmentaler, Tilsiter je nach Lust und Laune), gerieben

Das altbackene Brot in ca. fingerdicke Würfel, Zwiebel und Schinken in mittelgroße Würfel, Paprika in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Die geputzten Champignons in dünne Blättchen schneiden.

Den Käse fein reiben.

Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Brotwürfel anbraten bis sie goldgelb sind. Anschließend Zwiebel, Schinken, Paprika und Champignons hinzufügen und ebenfalls leicht bräunen und dann von der Hitze nehmen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die angebratenen Zutaten in der Auflaufform verteilen.

Eier, Rahm, Salz, Pfeffer und Thymian in einem Gefäß gut verrühren, über die Masse in der Auflaufform gießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im Backrohr ca. 30 Minuten backen, bis Masse fest ist und der Käse goldgelb.

## Scheiterhaufen (traditionell)

Ca. 750 g	altbackenes Weißgebäck (10 Semmeln, ...)
1 lt	Milch
5-6	Eier
100 g	Zucker
1,5 kg	Apfel
2 Stück	Zitronen
	Zimt
	Fett für die Form

Semmeln blättrig schneiden. Milch, Eier und Zucker miteinander versprudeln und die Hälfte davon über die Semmeln gießen.

Äpfel blättrig schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermischen.

Die Hälfte der eingewichteten Semmelscheiben in die Form legen, dann die Äpfel darauf schichten. Die 2. Hälfte der Semmelscheiben darauflegen und die restliche Eiermilch drüber gießen.

Nun den Auflauf bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

## Apfelkompott

Funktioniert natürlich auch mit anderem Obst

1 kg	Äpfel, gewaschen, entkernt, geschält
50 g	Zucker
½	Zitrone, Saft davon
2	Zimtstangen
5-10	Zimtnelken
1 Tasse	Wasser

Für das Einkochen, also in Gläsern haltbar gemacht, müssen die Gläser und Deckel als erstes sehr gut gewaschen werden.

Die Äpfel waschen, Druckstellen und faulige Stellen großzügig ausschneiden und schälen. In Viertel teilen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Gemeinsam mit Zucker, Zimtstangen, Gewürznelken, Zitronensaft und Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten kochen, bis die Obststücke weich sind.

Für das Einkochen:

Einmachgläser und Deckel gründlich waschen. Mit der Öffnung nach unten zur Seite stellen. Während das Kompott kocht, die Gläser und Deckel in einem zweiten Topf in kochendem Wasser für ca. 10 Minuten auskochen. Anschließend vorsichtig mit einer Zange oder Kochlöffel aus dem Wasser nehmen. Dabei die Gläser nicht mehr auf der Innenseite berühren.

Das fertige Kompott in die Gläser füllen. Falls nötig den Glasrand reinigen und sofort mit den Deckeln verschließen.

Die verschlossenen Gläser auf ein Tuch oder Gitter in einen Topf stellen. Nun wird so viel Wasser eingefüllt, dass die Gläser bis zu 2/3 im Wasser stehen.

Die Gläser so bei mittlerer Hitze nochmals 40 Minuten kochen.

Anschließend vorsichtig aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Das Kompott ist nun für viele Monate im Vorratsschrank haltbar.

## Couscous Salat

1 Tasse	Couscous
2 Tassen	Wasser
½ TL	Salz
3 Tassen	buntes Gemüse (Zwiebel, Karotten, Paprika, Tomate, Gurke, Radieschen, ...)

### Marinade

3 EL	Essig, z.B. Balsamico
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Kräuter: Petersilie, Basilikum oder Minze

Wenn gerade vorhanden: Oliven, Fetakäse, Nüsse oder Schinken

Zuerst eine Tasse Couscous in eine mittelgroße Salatschüssel geben, darüber das zuvor mit dem Salz aufgekochte Wasser gießen und mit einem Teller abgedeckt 4-5 Minuten quellen lassen. Danach mit einer Gabel durchrühren, damit es nicht zusammenklebt, auskühlen lassen.

Das Gemüse gut waschen, wenn notwendig schälen und in möglichst kleine Stücke schneiden. Bei Karotten und Radieschen ist es einfacher, sie grob zu reiben. Gleich zum Couscous in die Schüssel geben.

Wenn gerade Oliven, Fetakäse, Schinken oder ein paar Nüsse vorhanden sind, einfach in Würfel oder Streifen schneiden, Nüsse hacken und als zusätzlichen Geschmack in die Salatschüssel.

Von den Kräutern ein paar Blätter abzupfen und auch klein hacken. Frische Kräuter können gegebenenfalls durch getrocknete ersetzt werden.

Für die Marinade in einem Glas Olivenöl, Essig, etwas Salz und Pfeffer verrühren, über Gemüse und Couscous leeren und gut vermischen. Das Ganze noch 10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden

## Topfen-Zitronen-Creme

250 g	Topfen (geht auch mit Joghurt)
½	Zitrone, davon Schale und Saft (die Schale muss zum Verzehr geeignet sein)
1 Pkg.	Vanillezucker
1-2 EL	Zucker oder Honig
2 EL	Sauerrahm oder Schlagobers
2-3 Handvoll	Früchte z. B.: Bananen, Äpfel, Birnen, Orangen, Weintrauben, Marillen, ...

Wenn gerade Reste vorhanden:

½ Handvoll	Schokolade oder Schokoreste (Nikolaus, Osterhase, ...)
½ Handvoll	Kekse oder Keksreste
	Holunderblütensirup

In einer mittelgroßen Schüssel den Topfen, mit Zucker und Vanillezucker, sowie Sauerrahm oder Schlagobers verrühren.

Das Obst waschen, wenn nötig schälen, entkernen und in mundgerechte Stückchen scheiden.

Von der Hälfte der Zitrone die Schale abreiben, aber nichts von der weißen Haut, die ist bitter. Dann noch den Saft von der halben Zitrone auspresse und unterrühren.

Das Obst auf drei Dessertschüsseln oder kleine Trinkgläser aufteilen. Darüber die Topfencreme verteilen. Wer mag, kann noch etwas Holunderblütensirup über die Topfencreme gießen.

Zum Schluss mit Schokoladestückchen und/oder zerbröselten Keksen bestreuen.



## Sugo Napolitana

1 kg	Tomaten
2 Stück	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
2	Sellerie
3 Stück	Karotten

Salz  
Pfeffer  
Oregano  
Rosmarin  
Olivenöl zum Anbraten

Oben auf den Tomaten ein Kreuz einritzen. Die Paradeiser 1-2 Minuten in kochendes Wasser legen, herausnehmen und die Schale vom Kreuz ausgehend abziehen. Strünke entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

In einem Topf die Tomaten zum Kochen bringen und so lange kochen bis sie sehr weich sind und die Flüssigkeit um 1/3 reduziert ist. Wer keine Kerne mag und eine besonders cremige Konsistenz, kann die Tomaten durch ein Sieb passieren (dann kann auch das kurze Kochen und Schälen entfallen).

In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Selleriestangen klein schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Sellerie und Karotten hinzugeben und ohne Farbe anbraten. Zum Schluss den Knoblauch kurz mitbraten. Vor der Hitze nehmen bis die Paradeiser fertig sein.

Erst dann zu den Tomaten Gemüse und Gewürzen hinzufügen und ca. 25 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln.

Entweder sofort mit Nudeln genießen, oder wie das Kompott einkochen.

### Rezeptvariante:

Für Gemüse-Sugo einfach noch ein Zucchini und einen Paprika hinzufügen.

Wer es scharf mag, würzt zusätzlich mit gemahlenem Chili. Achtung: Ganz Chilis geben auch noch nach dem Einkochen zusätzliche Schärfe ab, daher lässt sich die endgültige Schärfe nicht so gut einschätzen.

## Eingelegte Karotten

750 g	Karotten, gewaschen und geputzt
250 ml	Apfelessig (mind. 5% Säuregehalt)
500 ml	Wasser
2 EL	Salz
2 TL	Zucker
5-7	Thymianzweige
1 kl. Stück	Ingwer
2 TL	Korianderkörner

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden, den Thymian waschen und abtrocknen. Karotten waschen, putzen und der Länge nach in Stifte schneiden. Zusammen mit je 1-2 Zweigen Thymian und ein paar Scheiben Ingwer in sterilisierte Einmachgläser senkrecht stehend schichten.

Essig mit Wasser, Salz, Zucker und Korianderkörnern aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit dem noch heißen Sud die Gläser auffüllen, aber unbedingt knappe 2 cm bis zum Glasrand frei lassen, damit die Flüssigkeit beim Einkochen nicht überkocht. Die Gläser gut verschließen.

Im Wasserbad im Topf oder Backrohr für 60 Minuten leicht kochend einkochen und darin auch auskühlen lassen.

**Diese Kochworkshopreihe wurde  
mit freundlicher Unterstützung der MA22 ermöglicht:**

