

HORST SCHWENK

... UND LECKER IST ES AUCH NOCH!

KOCH- UND BACKREZEPTE – NICHT NUR FÜR DEN ALLTAG



PRINCIPAL VERLAG

DANKE

an all diejenigen, die direkt oder indirekt zur Entstehung dieses Werkes beigetragen haben.

Dank insbesondere an:

Gertrude Schwenk (†), die nicht nur Rezepte à la Hausfrauenkost, sondern auch raffinierte Kuchenrezepte dazugegeben hat;

Sergio (†) und Danila für ihre Beiträge aus der italienischen Küche;

Hannelore (†), Marina und Marion lieferten Anleitungen für einige der aufgeführten Rezepte.

Mein besonderer Dank gilt den vielen Freunden und Bekannten, die sich freiwillig und freudig als Vorkoster zur Verfügung gestellt und mit ihren kritischen Kommentaren wesentlich zum Verfeinern der Rezepte mitgeholfen haben.

Dank auch an die Lektorin Eddy Langer, die gewohnt akribisch die Texte bearbeitet und das ein oder andere Rezept selbst ausprobiert hat.

Münster, im Frühjahr 2021

Der Autor

VORWORT

Bewusst wurde bei diesem Buch auf kulinarische Spezialitäten verzichtet, vielmehr werden Rezepte angeboten, die teilweise auf der Standardküche basieren und geschmacklich verfeinert wurden. Und das Wichtigste: Das Essen ist im Handumdrehen auf dem Tisch und selbst ein preiswertes Gericht kann durchaus lecker sein!

Die für die Zubereitung erforderlichen Gerätschaften finden sich in nahezu jedem Haushalt, in dem – und wenn auch nur ab und an – gekocht wird. Falls einmal etwas mehr zu schnippeln ist, empfiehlt es sich, das gleich in größeren Mengen zu tun, sodass man von den Gerichten passende Portionen für spätere Gelegenheiten einfrieren kann.

Rückmeldungen aus dem internationalen Freundes- und Bekanntenkreis bestärkten den Autor, diese Rezepte (zum Teil mit Fotos zur Zubereitung) zu einem Werk zusammenzufassen.

INHALT

KUCHEN UND TORTEN

UND ZUM FRÜHSTÜCK EIN STÜCK KUCHEN

EINFACHER KUCHEN, DEN KINDER LIEBEN
BUTTERKUCHEN
NUSSKUCHEN OHNE MEHL
SCHNELLER NUSSKUCHEN
ZITRONENKUCHEN VOM BLECH
MARMORKUCHEN
ROTWEINKUCHEN
SPRUDELKUCHEN
EIERLIKÖRKUCHEN
TORTA MANTOVANA
KAKAOKUCHEN
RUSSISCHER STREUSELKUCHEN
NUSSECKEN
AMEISENKUCHEN
ZEBRAKUCHEN

OBSTKUCHEN

APFEL-WEIN-TORTE
EINFACHER APFELKUCHEN
RUSSISCHER APFELKUCHEN
APFELKUCHEN, VERKEHRT HERUM GEBACKEN
APFELKUCHEN MIT BIENENSTICH
EINFACHER KIRSCHKUCHEN
KIRSCHKUCHEN MIT QUARK
KIRSCHKUCHEN VOM BLECH
APRIKOSENKUCHEN VOM BLECH
PFIRSICH-BLECHKUCHEN
BANANENKUCHEN
TORTENBODEN FÜR OBSTBELAG

TORTEN

BIRNENTORTE OHNE MEHL
HANNELORES APRIKOSENTORTE
KÄSE-SAHNE-TORTE
BIENENSTICH
ERDBEER-SAHNE-TORTE
ERDBEER-MASCARPONE-TORTE
ERDBEERROLLE
BEEREN-JOGHURT-TORTE
HIMBEERTORTE
SCHWARZWÄLDERROULADE
GERTRUDES FEUERWEHRKUCHEN
QUARK-KIRSCH-TORTE
FANTAKUCHEN MIT MANDARINEN
SCHMANDKUCHEN MIT MANDARINEN
NUSS-SAHNE-TORTE
MARIONS WEIHNACHTSTORTE OHNE BACKEN
BROWNIES
TIRAMISU

NUDELN

NUDELN EINFACH

SPAGHETTI MIT FRISCHER TOMATENSOSSE
PENNE MIT ZUCCHINI
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
SALSA LOMBARDA
PENNE AL GORGONZOLA
PENNE MARCHIGIANA
PENNE AI QUATTRO FORMAGGI

NUDELN MIT BRATWURST / PILZEN / HÜHNERLEBER

PENNE ALLA BOSCAIOLA
CAPPELETTI IN PILZSOSSE
SPAGHETTI BOLOGNESE
SPAGHETTI MIT BRATWURSTSOSSE
FUSILLI MIT BRATWURST UND ERBSEN
PACCHERI MIT BRATWURST
CARBONARA – MAL ANDERS
RAVIOLI ALLA CALABRESE
ORECCHIETTE NACH ART DER SCHÄFERIN
MACCHERONI NACH ART DER SCHÄFERIN
MACCHERONI MIT WEISSKOHL
FETTUCCINE DELLA TECLA
TROFIE MIT CHAMPIGNONS
PAGLIA E FIENO
PENNE ALLA CREMA DI PROSCIUTTO
BUNTE FARFALLE
TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN
FETTUCCINE NACH JÄGERART
PENNE MIT HÜHNERLEBER

NUDELN MIT FISCH

SPAGHETTI MIT RÄUCHERLACHS UND ZUCCHINI
FARFALLE MIT RÄUCHERLACHS UND MANDELN
SPAGHETTI MIT LACHS UND ERBSEN
FARFALLE MIT LACHS UND PILZEN
SPAGHETTI MIT LACHS UND GARNELEN
TAGLIERINI MIT RÄUCHERLACHS
FUSILLI ALLA PIRANDELLO
ORECCHIETTE ALLA MIA MANIERA
SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN
SPAGHETTI DEL PESCATORE
SPAGHETTI MIT GARNELEN
SPAGHETTI MIT MIESMUSCHELN

AUFLÄUFE

SPAGHETTI-LACHS-AUFLAUF

LACHS MIT TAGLIATELLE – WENN ES MAL SCHNELL GEHEN MUSS

GYROSAUFLAUF MIT MACCHERONI

SEDANI ALL' ALBESE

PENNE ALLA DIAVOLA

RIGATONIAUFLAUF MIT SCHINKEN

NUDELAUFLAUF MIT SPINAT

GEFLÜGEL

GEFLÜGEL IM TOPF ODER IN DER PFANNE

HUHN MIT BAMBUSSPROSSEN

HUHN NACH JÄGERART

HÄHNCHENUNTERSCHENKEL MIT PAPRIKASCHOTEN

HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT SPARGEL

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT FONTINA

PUTENGULASCH MIT CHAMPIGNONS

GEFLÜGEL IM WOK

HUHN MIT GEMÜSE IM WOK

HÄHNCHEN MIT SELLERIE IM WOK

GEFLÜGEL IM OFEN

HÄHNCHENUNTERSCHENKEL MIT SCHINKEN IM OFEN

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT BUTTERGEMÜSE

CHAMPIGNONSCHNITZEL

HÄHNCHENBRUST MIT CHILISOSSE
HÜHNERROULADEN MIT PRINZESSBOHNEN
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONS
HÄHNCHENOBERSCHENKEL IM OFEN
BUNTES BLECH
HÄHNCHENBRUST MIT GURKEN

FLEISCH

SCHWEINEFLEISCH

SCHWEINEFILET MIT TAGLIATELE
MARINAS SCHWEINEFILET MIT TOMATEN
WEISSE BOHNEN MIT SCHWEINEFLEISCH
SAUERKRAUT MIT SCHWEINEFLEISCH
JÄGERSCHNITZEL
PUSZTASCHNITZEL
GRÜNKOHL MIT METTENDEN
SPARERIBS

RINDFLEISCH

VIVIAN'S RUMPSTEAK IM WOK
HUNYADI-ROULADEN
REITERTOPF
FILETTO ALLA STROGANOFF
RINDERSCHMORBRATEN MIT ROTWEIN
SPEZZATINO CON PISELLI - GULASCH MIT ERBSEN
RINDERBRATEN MIT BIER UND ESSIG
BOCCONCINI DI MANZO
OSSOBUCCO
SPEZZATINO ALLA CASALINGA - GULASCH NACH HAUSFRAUENART

STUFATINO ANNEGATO – ITALIENISCHER SCHMORBRATEN
RINDERBRATEN MIT BAROLO
RINDERFILETS MIT CHAMPIGNONS

KALBFLEISCH

ROULADEN, WIE ROBERTO SIE MAG
KALBFLEISCHBRATEN MIT PILZEN IN SAHNESOSSE
KALBSSCHNITZEL MIT FONTINA
GEFÜLLTE KALBSROULADEN
KALBFLEISCH MIT CURRY
SCALOPPINE ALLA LEMANO
MAILÄNDER KALBSROULADEN

LAMM

IRISH STEW

WIE WÄRE ES MIT ...

GEFÜLLTES GEMÜSE
SEELACHSFILET MIT SCHINKEN
SEELACHSFILET MIT ZUCCHINI
SPITZKOHLAUFLAUF
PICHELSTEINER EINTOPF
RIESENGARNELEN AUF PAPRIKA
KANINCHEN
KARTOFFELSUPPE
NUDELSALAT
GNOCCHETTI DI DANILA
QUICHE LORRAINE
KARTOFFELGRATIN
OFENKARTOFFELN
STRUWEN – KARFREITAGSSPEZIALITÄT AUS DEM MÜNSTERLAND

GERICHTE FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GEFÜLLTE FRITTATA

CHAMPIGNONFRITTATA

GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE MIT BRATWURST

GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE MIT GEKOCHTEM SCHINKEN

GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE MIT TOMATEN

KARTOFFELN IM SPECKMANTEL

BLÄTTERTEIGSCHNECKEN

CROISSANTS

DESSERTS

PFIRSICH-MASCARPONE-QUARK-DESSERT

HIMBEER-JOGHURT-DESSERT

CREMA DI MASCARPONE AL CAFFÈ

JOGHURTKUPPEL

ERDBEER-PANNACOTTA

PANNACOTTA

ZWETSCHGENCRUMBLE

SPARERIBS

Auflaufform (26 cm x 34 cm) fetten
160 °C Ober- und Unterhitze (Ofen vorheizen)
mittlere Schiene
Garzeit: 3 Stunden
danach 220 °C, Garzeit: weitere 45 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 kg Rippchen (Schwein)
2 Knoblauchzehen
1 kg Kartoffeln (festkochend)
Salz, Pfeffer
Paprika (edelsüß)
Rosmarin
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Die Auflaufform gut mit Olivenöl einfetten. Kartoffeln schälen und wie für Pommes schneiden, salzen, pfeffern und in die Auflaufform geben. Rippchen ebenfalls salzen, pfeffern, mit Paprika bestreuen, nun jeweils 2 bis 3 Rippchen abschneiden und auf den Kartoffeln verteilen, Knoblauch dazugeben und 1 bis 2 Rosmarinstängel darauflegen. (Es kommt kein Wasser hinzu!) Ein paar Tropfen Olivenöl darübertröpfeln und die Auflaufform mit Alufolie sehr gut abdecken.

Für exakt 3 Stunden bei 160 °C im Ofen backen, ohne die Folie wegzunehmen. Danach die Temperatur erhöhen auf 220 °C, und nun ohne die Alufolie für weitere 45 Minuten backen ohne jemals die Kartoffeln oder das Fleisch umzuwenden (!).

Mohrrübensalat schmeckt sehr gut dazu.

