



Teresa's Kochbuch

Seit langem wünscht sich Teresa ein von mir verfaßtest Kochbuch. Nun will ich mich an die Arbeit machen und ihren Wunsch erfüllen. Ihr Wunsch ist der 06.06.2005, da gibt es sicherlich schon so viele Anleitungen, daß es ein Menü wird.

Denn anderen ist das ausprobieren nicht verboten. Die Quellen, ob Mütter, Omas, Bücher, eigene Erfahrungen usw. werde ich hoffentlich nicht vergessen anzugeben. Dort könnt ihr euch dann den allerletzten Schliff erfragen.

Inhalt:

- 1. Kartoffel und ihre verschiedenen Verwendungen**
- 2. Gemüse aus Garten, Supermarkt, Tiefkühltruhe, Bauern und Konserven**
- 3. Fleisch von allerlei Getier zu Land, Luft und Wasser**
- 4. Soßen**
- 5. Salate**
- 6. Suppen**
- 7. Kuchen und Torten**
- 8. alles was noch nicht zugeordnet wurden ist**

Dieser Inhalt ist nur Arbeitstitel. Er wird größer oder kleiner und erfährt vielleicht auch eine Seitenangabe. Laßt euch überraschen !



Die Kartoffel

Wird manchmal auch als Erdapfel oder gar als Erdbirne bezeichnet, kommt wie bekannt aus einem fernen Land. Wikipedia gibt hier gern Auskunft über unsere [wichtigste Knolle](#).

Salzkartoffeln

Schon habe ich die Qual der Wahl, welche Sorte nehme ich. Für mich gibt es bei Salz- und oder Petersilienkartoffel nur einen Favoriten, die „weich“ kochende Sorte, woher nehmen wenn nicht stehlen. In den Supermärkten gibt es meist nur festkochende oder welche ohne Eigenschaft. Die besten Kartoffeln gibt es also doch vom Bauern oder am Stand, vielleicht Mittwoch's am Lindenauer Markt.

Nun geht es los. Normales Küchenmesser, die Meisten kennen mein kleines Rotes, so wie die Kartoffeln aus dem Netz kommen schälen. Die Schalen können dünn sein, muß aber nicht sein, die „Augen“ oder Flecken schön ausschneiden, auch unreife Stellen (grün) müssen rausgeschnitten werden (Vergiftungsgefahr). Nach dem schälen in den mit kalten Wasser gefüllten Topf. Wenn alle Kartoffeln, die Anzahl richtet sich nach Größe der Knollen und dem Personenkreis, der mitißt (Beispiel: Teresa - eine und noch ne halbe, Florian: noch eine dazu) geschält sind, diese schön abwaschen, gleich im Topf. Wasser abgießen, Kartoffeln in das Knödeldämpfersieb geben, Wasser drauf und ab auf den Herd. Bevor der Deckel draufkommt noch salzen. Wieviel hängt vom Salz ab. Beim Himalajasalz ein Tee-Löffel, bei schönem Salz aus der Region reicht auch ein halber Löffel. Ihr kennt den Spruch vom verliebt sein beim salzen, nachwürzen geht besser als mildern, aber kocht trotzdem nicht zu fad. Die Kartoffeln pickse ich jetzt immer mit dem Messer noch richtig an, damit sie schneller gar werden. Die Zeit richtet sich nach der Sorte. 30 Minuten sind es trotzdem, die geplant sein sollten. Gar sind die Kartoffeln, wenn das Messer oder die Gabel nicht mehr in der Knolle steckenbleiben beim anstecken. Nach dem kochen gut abgießen und schon geht es in die Schüssel.

Die Schwenkkartoffeln

werden ganz leicht hergestellt. Die abgossenen Kartoffeln zurück in den Topf und mit zerlassener Butter übergießen, dann noch im Topf schwenken in die Schüssel geben.

Petersilienkartoffeln

frische Petersilie mit dem Wiegemesser fein wiegen, etwas auf dem Geschirrtuch trocknen und dann über die Kartoffeln streuen.

(Der Knödeldämpfer wird genutzt wegen einschlägiger Erfahrung des Anbrennens, trotz-alledem, Wasser kontrollieren !!)

Bratkartoffeln

Bei mir in der Küche gibt es Bratkartoffeln immer von den Resten der Salzkartoffeln. Normal werden Kartoffeln als Pellkartoffeln gekocht, gepellt und geschnitten. In der heißen Bratpfanne werden klein geschnittene Zwiebeln goldgelb geröstet, dann kommen die Kartoffeln hinzu. Als Gewürze dienen Salz, Pfeffer, Paprika. Jetzt besteht die Kunst darin die Kartoffeln schön rösch, aber auch durchgebraten zuzubereiten. Am besten gelingt das, wenn die Flamme zunächst groß und dann reduziert, dann wieder groß, wenn die Kartoffeln gewendet wurden. Hier bleibt es nicht aus zu kosten, ob der Erfolg schon eingetreten ist.

Klöße

Nichts Einfacheres und Schöneres sind Klöße und eine gute Soße zum ditzschen. Viele Kartoffeln schälen und kochen, schön lange, damit sich diese dann leicht durch die Kartoffelpresse drücken läßt, natürlich sind die Kartoffeln dabei noch heiß. Nach dem Abkühlen kommt Salz, Muskatnuß frisch gerieben, ein Eigelb dazu und wird kräftig durchgeknetet. Nun kommt Erfahrung und Fingerspitzengefühl dazu. Mehl wird zum Kloßteig dazugegeben und gut durchgeknetet, soviel, daß nichts an den Fingern kleben bleibt. Das Ergebnis ist ein herrlicher Teig. Zwischendurch ist in einem großen Topf Wasser zum kochen gebracht wurden und in einer Pfanne Weiß-oder Toastbrot in etwas Magarine geröstet wurden. Achtung – Naschgefahr ! Die Klöße werden nun geformt und in die Mitte kommen ein oder zwei Brösel. Dann alle ins heiße Wasser, solange große Flamme bis alle oben schwimmen und dann ziehen lassen: 15-20 Minuten lang. Dann zur Probe einen aufreißen und kosten, findet sich bestimmt immer jemand, der in der Küche rumsteht und schon bin ich die Verantwortung los. Eher nicht zu lange ziehen, weil die Klöße sonst zu schnell zerfallen, schade drum. Sehen die hier gut aus ?



Schweinerouladen

Nach viel Arbeit im Büro, fahre ich Sonnabends mit geborgtem Auto und Florian zu Plus. Die Fleischersfrau freut sich, daß sie uns sieht und packt gleich unser Schnäppchen ein. Rouladen vom Schwein im Angebot 19.15 Uhr.

Dann geht alles zügig zu Hause von der Hand, wenn nicht der Philipp denkt ich kann hexen und mit dem Telefon nervt. Das Fleisch auf den Tisch ausbreiten, salzen, pfeffern und mit Paprika bestreuen. Jetzt guten Senf reichlich auf das Fleisch streichen und nun, je nach Größe der Rouladen 3-5 Streifen Gewürzgurke, Speck und Zwiebelstücke legen. Zurollen, mit den Rouladennadeln zustecken und ab in die heiße Magarine. Achtung Qualitätstest des Fleisches. Es gelingt die Rouladen sofort schön anzubraten auf beiden Seiten – frisches Fleisch. Es tritt viel Wasser aus – gefrorenes Fleisch. Fragt mal euren Fleischer beim Kauf und ihr wißt, ob der Ahnung hat oder keine.

Nach dem Anbraten, schön braun sind alle Seiten, mit kaltem Wasser ablöschen und dann auf mittlerer Flamme, ohne überkochen garen lassen. Bei Schwein sollte es in einer Stunde erledigt sein, dann schmeckt auch die Soße schon. Bei Rindsrouladen verfare ich ebenso, nur dauert es etwas länger mit dem schmoren. Ich glaube eine ist noch übrig vom Sonntag, ich habe jetzt Hunger.

Brokoli

Caprese a la Florian

Man nehme 2-3 Packungen Mozzarella von PLUS oder ALDI (Preis ca. 0.50 €). Des weiteren sind 3 oder 4 Tomaten zu empfehlen. Olivenöl und Balsamico werden ebenfalls benötigt.

Nun schneiden sie die Mozzarella sowie die Tomaten in feine Scheiben und legen sie sie abwechselnd auf einen Teller und gießen darüber ein wenig Olivenöl und Balsamico. Fertsch! Dieß ist meine Art der Zubereitung und muß nicht 1 zu 1 von ihnen übersetzt werden.

