

## Mit unseren Rezepten durchs Jahr



*Im Januar:* *Heißes für die kalte Jahreszeit*  
Apfel-Speck-Kuchen nach Altenländer Art  
(GMF-Nr. 0956)



*Im Februar:* *Karneval - Hochsaison für Siedegebäck*  
Nährische Kräuter-Frittis  
(GMF-Nr. 1388)



*Im März:* *Volle Möhre durch den März*  
Gefüllte Rübli-Brötchen  
(GMF-Nr. 1279)



*Im April:* *Langsam kommt der Frühling*  
Kürbiskernbrötchen "Kräutergarten"  
(GMF-Nr. 1144)



*Im Mai:* *Jetzt beginnt die Spargelzeit*  
Schwetzinger Feinschmecker-Tarte  
(GMF-Nr. 1233)



*Im Juni:* *Auf zum Picknick nach draußen*  
Gemüsespieß in der Zwiebelstange  
(GMF-Nr. 1292)



*Im Juli:* *Nach Herzenslust Grillen*  
Gefüllte Hähnchenbrust nach Friesenart  
(GMF-Nr. 1099)



*Im August:* *Hochsommerliches Vergnügen*  
Mohnsemmel-Eiscreme  
(GMF-Nr. 1392)



*Im September:* *Obsternte und Birnenzeit*  
Westfalen-Schmaus mit Quark und Birnen  
(GMF-Nr. 1386)



*Im Oktober:* *Erntedank und Neuer Wein*  
Moseltaler Winzerwähe zum Federweißen  
(GMF-Nr. 1336)



*Im November:* *Backofen-Genuss für stürmische Tage*  
Brotauflauf mit Maronen  
(GMF-Nr. 1334)



*Im Dezember:* *Advent, Advent, ein Lichtlein brennt...*  
Bunte Sterne-Häppchen  
(GMF-Nr. 1408)



Rezept des Monats im Januar:

Heißes für die kalte Jahreszeit

**Apfel-Speck-Kuchen nach Altenländer Art****Zutaten für ein Blech (12 Stücke):**

300 g Weizenmehl (Type 1050)  
 25 g Hefe  
 50 g Gäneschmalz  
 200 ml Milch  
 1 Prise Zucker  
 1 Tl Salz  
 2 Gemüsezwiebeln (à 250 g)  
 750 g Äpfel (Boskop)  
 300 g Frühstücksspeck  
 250 g Crème fraîche  
 3 Eier  
 1/8 l Weißwein  
 1 Tl Majoran  
 Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Hefe mit 3 El lauwarmen Milch und einer Prise Zucker verrühren und gehen lassen. Danach mit Mehl, 25 g zerlassenem Schmalz, Milch und Salz zu einem Teig verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Äpfel schälen und würfeln. 150 g Frühstücksspeck klein schneiden. Das restliche Schmalz zerlassen und Speck und Zwiebelwürfel darin 5 min andünsten. Majoran und Weißwein dazugeben und weitere 5 min köcheln lassen. Die Apfelwürfel 2-3 min mitdünsten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Den Hefeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Den Belag darauf verteilen. Crème fraîche mit den Eiern verrühren und darüber gießen. Den restlichen Frühstücksspeck in Streifen auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30-35 min backen.

Pro Stück ca. 415 kcal/1740 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 0956

Rezept des Monats im Februar:

Karneval - Hochsaison für Siedegebäck

**Närrische Kräuter-Fritties****Zutaten für 4-6 Personen:**Teig:

250 g Weizenmehl (Type 550)  
 sowie ein El davon zum Bestäuben  
 250 g Weizenmehl (Type 1050)  
 1 Päckchen Trockenbackhefe  
 1 gehäufter Tl Salz  
 1 Prise Zucker  
 abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
 50 g Butter  
 1 Ei, 1 Eigelb  
 150 ml lauwarme Milch  
 2 Knoblauchzehen, 1 Paket TK-Kräuter für Frankfurter Grüne Soße (100 g)  
 oder feingehackte frische Kräuter

Füllung:

150 g Allgäuer Emmentaler am Stück  
 1 Eiweiß

Salat:

3 Fleischtomaten  
 1 kleine Gemüsezwiebel  
 2 El Balsamessig, 2 El Öl, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die angegebenen Teigzutaten verkneten und den Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig ½ cm dick ausrollen und Kreise von 4 cm Durchmesser ausstechen. Den Käse in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Die Hälfte der Teig-Plätzchen mit Eiweiß bestreichen und jeweils einen Käsewürfel in die Mitte drücken. Die andere Hälfte der Plätzchen darüber legen, an den Rändern zusammendrücken und in der Hand zu Bällchen formen. Erneut gehen lassen. In der Friteuse bei 180°C 4-5 min goldbraun ausbacken.

Tomaten in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden und auf einer Platte anrichten. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und darüber geben. Bällchen mit Mehl bestäuben und dazulegen.

bei 6 Personen: pro Person 560 kcal/2340 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr.1388

Rezept des Monats im März:*Volle Möhre durch den März***Gefüllte Rüblibrötchen****Zutaten für 4 Personen:**

4 Vollkornbrötchen  
 4 dicke Möhren (300 g)  
 25 g Butter  
 50 g Gouda  
 2 Bund Schnittlauch  
 1 Knoblauchzehe

**Zubereitung:**

Die Brötchen aufschneiden und aushöhlen. Die Krume zerbröseln. In einer beschichteten Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen, den Knoblauch dazupressen. Die Brösel goldbraun rösten und beiseite stellen.

Die Möhren schälen, dann mit einem Sparschäler rundherum dünne Möhrenstreifen abhobeln. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und die Möhrenstreifen darin 3-4 min dünsten. Den Schnittlauch im Ganzen dazugeben und einen Moment mit dünsten. In der Zwischenzeit den Käse grob raffeln. Möhren mit Salz und Pfeffer abschmecken, Käse und Brösel unterheben und in die Brötchen füllen, die Deckel auflegen.

Pro Person 330 kcal/1370 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 1279

Rezept des Monats im April:*Langsam kommt der Frühling***Kürbiskernbrötchen "Kräutergarten"****Zutaten für 4 Personen:**

4 Kürbiskernbrötchen  
 100 g gemischte frische Kräuter (z.B. Kerbel, Basilikum, Kresse, Petersilie etc.)  
 1 Schalotte  
 6 Kirschtomaten  
 40 g Gouda  
 4 El Schmand  
 2 El Öl  
 2 El Essig  
 1 Messerspitze körniger Senf  
 Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Von den Brötchen einen dünnen Deckel abschneiden. Das Innere aushöhlen und die Brötchen mit dem Schmand austreichen. Die Kräuter waschen, trockenschleudern und grob hacken. Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer eine Salatsoße rühren. Den Käse fein reiben, die Hälfte unter die Kräuter mischen. Gehackte Schalotte dazugeben und alles mit der Salatsoße vermengen. Den Kräutersalat in die Brötchen füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Den Salat mit Kirschtomaten garnieren und den Deckel anlegen.

Pro Person: 410 kcal/1700 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 1144

**Rezept des Monats im Mai:****Jetzt beginnt die Spargelzeit****Schwetzinger Feinschmecker-Tarte****Zutaten für 1 Backblech (6 Stücke):**Teig:

200 g Weizenmehl (Type 405)  
 100 g Weizenmehl (Type 1050)  
 200 g Butter  
 1/2 Tl Salz  
 Wasser

Belag:

1500 g Spargel  
 15 g getrocknete Steinpilze  
 50 g (Schwarzwälder) Speck  
 4 Schalotten  
 300 g Schmand  
 3 Eigelb, 1 Ei  
 10 Salbeiblättchen

**Zubereitung:**

Steinpilze in 100 ml warmem Wasser ca. 2 Stunden einweichen. Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten und 30 min kühl stellen. Spargel schälen und in Salzwasser 15 min garen, abkühlen lassen. Speck und geschälte Schalotten fein würfeln. Speck in einer Pfanne auslassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Steinpilze mit Einweichflüssigkeit und grob gehackte Salbeiblättchen dazugeben und köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen und mit Schmand, Eigelb und Ei verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig dünn ausrollen, ein gefettetes Backblech auslegen, an den Ränder etwas hochziehen. Den Spargel auf dem Teig verteilen und mit dem Eierschmand übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C circa 30-40 min backen.

Dazu schmeckt ein trockener Weißwein, z.B. Gutedel aus Baden.

Pro Stück 660 kcal/2770 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 1233

**Rezept des Monats im Juni:****Auf zum Picknick nach draußen****Gemüsespieß in der Zwiebelstange****Zutaten für 4 Personen:**

1 Zwiebelstangenbrot (300 g; oder große längliche  
 Zwiebelbrötchen)  
 8 Kirschtomaten  
 1 kleine Zucchini  
 100 g kleine Champignons  
 120 g Kräuterschmelzkäse  
 3 El Kräuter (grob gehackt)  
 1 Knoblauchzehe  
 2 El Öl

**Zubereitung:**

Tomaten halbieren, Champignons und Zucchini in Scheiben schneiden und abwechselnd auf Schaschlikspieße (in Länge der Brotstücke) ziehen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe dazupressen und die Spieße von zwei Seiten jeweils 2-3 min bei milder Hitze braten, dann abkühlen lassen.

Die Zwiebelstange in 4 Teile teilen, waagrecht einschneiden (nicht durchschneiden) und leicht aushöhlen. Mit Kräuterkäse austreichen und die Kräuter darauf verteilen. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und in die Brote klemmen.

Verpacken und vor dem Essen die Spieße herausziehen.

Pro Person 330 kcal/1390 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 1292

Rezept des Monats im Juli:**Nach Herzenslust Grillen****Gefüllte Hähnchenbrust nach Friesenart****Zutaten für 4 Personen:**

4 ganze Hähnchenbrüste (à 160 g; wenn möglich mit Haut)  
 100 g Weizenmischbrot  
 100 g Nordseekrabben  
 30 g Butter  
 3 El Anisschnaps  
 1 Eigelb  
 1 Knoblauchzehe  
 1/2 Tl gehackten Dill  
 Zitronenschale (getrocknet und gemahlen)  
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
 2 El Öl

**Zubereitung:**

Das Weizenmischbrot entrinden und in Wasser einweichen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, das gut ausgedrückte Brot dazugeben und die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen. Sobald die Masse abgekühlt ist, die Krabben, das Eigelb, Dill und einen El Anisschnaps unterrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrüste auseinander klappen und mit dem Fleischklopfer flach drücken. Die innere Fleischseite mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung gleichmäßig, jeweils in die Mitte der 4 Hähnchenbrüste verteilen, zusammenklappen und mit Zahnstochern rundherum feststecken. Hähnchenbrüste von außen salzen, pfeffern und auf dem Holzkohlengrill von jeder Seite etwa 10 min grillen. Zwischendurch ab und zu mit Öl bepinseln und zum Schluss mit dem restlichen Anisschnaps beträufeln.

pro Person 450 kcal/1850 kJ

Rezept des Monats im August:**Hochsommerliches Vergnügen****Mohnsemmel-Eiscreme****Zutaten für 4 Personen:**

2 frische Mohnbrötchen  
 150 ml Sahne  
 200 ml Milch  
 4 Eigelb  
 150 g Honig  
 2 El Zucker  
 10 g Butter  
 frische Minzeblättchen und Cocktailkirschen zum Garnieren

**Zubereitung:**

Von beiden Brötchen einen Deckel (ca. 1/3 der Brötchen) abschneiden, fein würfeln und beiseite stellen. Den Rest in größere Würfel schneiden. Milch und Sahne erwärmen, die größeren Brötchenwürfel damit übergießen, weichen lassen und mit einer Gabel gut durcharbeiten. Die Eigelbe mit dem Honig im Wasserbad dicklich aufschlagen, Brötchenmasse nach und nach zugeben bis eine cremige Masse entsteht. Schüssel anschließend in Eiswasser stellen und rühren bis die Masse abgekühlt ist. Dann ins Gefrierfach stellen und die Eismasse gelegentlich durchrühren (oder in die Eismaschine füllen und zu einem cremigen Eis rühren lassen). In der Zwischenzeit den Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun werden lassen, dann die Butter mit den feinen Brötchenwürfeln zugeben und darin karamelisieren. Auf einem Teller zum Abkühlen ausbreiten, dabei zusammengeklebte Würfel voneinander trennen. Einige zum Garnieren beiseite legen.

Nach etwa 2-3 Stunden die Brötchenwürfel unter die Eismasse rühren und danach für weitere 45 min ins Gefrierfach stellen. Eiskugeln abstechen und mit Cocktailkirschen, restlichen Brötchenwürfeln und Minzeblättchen garnieren.

Pro Person 470 kcal / 1970 kJ

**Rezept des Monats im September:****Obsternte und Birnenzeit****Westfalen-Schmaus mit Quark und Birnen****Zutaten für 4 Personen:**

200 g Weizenmischbrot (am Stück)  
 100 g Pumpernickel  
 500 g Quark (20%)  
 1 El Senf  
 1 El Meerrettich  
 1 gehackte Zwiebel  
 ½ Bund Majoran  
 3 Eier  
 150 ml Milch  
 500 g Birnen  
 2 geräucherte Mettwürstchen á 100 g  
 20 g Butter

**Zubereitung:**

Den Quark zum Abtropfen auf ein Sieb geben (1 Stunde). Das Weizenmischbrot in nicht zu dünne Scheiben schneiden, die Hälfte davon toasten, würfeln und in eine gebutterte Auflaufform geben. Die Birnen schälen, halbieren und in Zitronenwasser 12 min kochen. Abkühlen lassen, entkernen und in Spalten schneiden. Mettwurst in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben auf die Brotwürfel geben. Pumpernickel darüber zerkrümeln. Die Hälfte der Birnenspalten darauf verteilen. 2 Eier mit der Milch verquirlen, die Hälfte über die Brotschichten gießen. Das dritte Ei trennen. Quark mit Eigelb verrühren, das Eiweiß steif schlagen. Zwiebel, Senf, Meerrettich und Eiweiß unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoranblättchen abschmecken und in der Auflaufform glatt streichen. Restliche Brotscheiben würfeln und mit den restliche Birnenspalten und Mettwurstscheiben in Reihen auf die Quarschicht legen. Mit der anderen Hälfte der Eiermilch begießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 45 min backen. 10 min vor Ende der Backzeit restliche Butter zerlassen und Birnenspalten und Brotwürfel damit einpinseln. Auflauf 10 min ruhen lassen. Mit Majoranblättchen bestreut servieren.

Pro Person 690 kcal/2890 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 1386

**Rezept des Monats im Oktober:****Erntedank und Neuer Wein****Moseltaler Winzer-Wähe****Zutaten für 4 Personen:****Teig:**

125 g Mehl (Type 1050), 125 g Mehl (Type 405)  
 1/2 Würfel Backhefe, 1 gestrichener TL Salz, 1 Prise Zucker  
 20 g zerlassenes Butterschmalz, 1/8 l lauwarme Milch

**Belag:**

300 g Schweinefilet  
 100 g durchwachsener Speck in Scheiben  
 150 g weiche Backpflaumen  
 1 Stange Porree  
 3 Eier  
 75 g Crème fraîche, 50 ml Sahne  
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Die Hefe zerbröckeln und in der Milch mit einer Prise Zucker auflösen. Mehl, Butterschmalz und Salz dazugeben und einen glatten Teig kneten. An einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit die Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne hellbraun braten, herausnehmen und zur Seite stellen. Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und kurz im Speckfett anbraten, beiseite stellen. Porree in Ringen ebenfalls in die Pfanne geben und 5 min dünsten. Backpflaumen halbieren. Den Hefeteig nochmals durchkneten und eine gefettete Form (32 cm) damit auskleiden, an den Rändern etwas hochziehen. Erneut einige Zeit gehen lassen, dann mit Schweinefilet, Porree, Backpflaumen und Speckscheiben belegen. Eier mit Sahne und Crème fraîche verquirlen und mit Salz und reichlich weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Guss über der Wähe verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25-30 min backen.

Pro Person 730 kcal/3090 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 1336

Rezept des Monats im November:  
Backofen-Genuss für stürmische Tage

**Brotauflauf mit Maronen**

**Zutaten für 4 Personen:**

300 g Weizenmischbrot in dicken Scheiben  
500 g Rosenkohl  
200 g Maronen (frisch gepellt oder Konserve)  
150 g magerer geräucherter Speck  
1 großer Apfel  
4 Eier  
100 g Schmand  
3/8 l Milch  
4 cl Tresterbrand  
1 Tl getrockneter Thymian  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Rosenkohl in Salzwasser 10 min kochen. Den Speck würfeln und ausbraten. Speckwürfel herausnehmen und die Brotscheiben im Speckfett von beiden Seiten anrösten. Abkühlen lassen. Den Apfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben halbieren und abwechselnd mit Rosenkohl, Maronen, Apfelspalten und Speckwürfeln in eine flache Form schichten. Den Tresterbrand darüber träufeln. Eier, Schmand und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und über dem Auflauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 45 min backen.

Pro Person 660 kcal/2760 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 1334

Rezept des Monats im Dezember:  
Advent, Advent, ein Lichtlein brennt...

**Bunte Sterne - Häppchen**

**Zutaten für 4 Personen:**

ca. 500 g Sandwichbrot  
ca. 500 g Roggenvollkornbrot  
250 g Trüffelleberwurst  
2 El Weinbrand  
60 g weiche Butter  
125 ml Sahne  
1/4 Bund Thymian  
rote, gelbe und grüne Paprikaschote  
Salz, Pfeffer  
sternförmige Ausstechformen

**Zubereitung:**

Leberwurst mit Weinbrand, Sahne und Butter verrühren. Thymian von den Stängeln zupfen, etwas zur Garnierung beiseite legen, den Rest hacken. Leberwurstmasse mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Mit einem großen Stern-Ausstecher aus Sandwichbrot und Vollkornbrot zusammen ca. 32 Sterne ausstechen (Brotreste anderweitig verwenden). Leberwurstmasse in eine Spritztülle füllen und auf die Sterne verteilen. Paprikaschoten vierteln, putzen und mit einem Sparschäler häuten. Mit einem kleinen Stern-Ausstecher aus allen Paprikaschoten Sterne für die Garnierung ausstechen. Vollkornbrot mit gelben, Sandwichbrot mit roten Sternen und Thymianblättchen verzieren. Grüne Sterne dekorativ dazwischen verteilen.

Pro Person 720 kcal/3010 kJ

© Foto: GMF Archiv-Nr. 1408