

Restlrezepte

1E + 1F

SJ 2020/21

BG/BRG

Perchtoldsdorf



Restrezept von Magdalena Ceru



- Schneenockerl

Zutaten:

1 übriggebliebenes Eiklar

Zubereitung:

Eiklar in eine Schüssel geben und zu Schnee schlagen. Zunächst mit einem Löffel Nockerl formen und dann in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Zuletzt c.a. 5-10 Minuten kochen lassen.

Beilage:

Flüssige Schokolade oder Marmelade. Man kann auch noch als Verzierung Obst z.B. Himbeeren oder Erdbeeren dazu geben.

Restl-Wok

Zutaten:

Gemüse, Fleisch, Schinken, Körner, Butter, Parmesan, Kräuter,
evtl. 1 Ei

Zubereitung:

Alle Zutaten, je nach Garpunkt in die Pfanne geben, Gemüse roh oder gekocht mit Fleisch, Schinken, Körnern in gutem Öl anbraten. Etwas Butter für den guten Geschmack, Parmesan und Kräuter hinzufügen und eventuell mit ein Ei darunterheben. Anschließend noch abschmecken und noch mit Haselnussöl beträufeln. Wenn man mag, kann man altes Brot rösten und drüberstreuen.

• ALTES BROT

2.6.2021

Zutaten:

- übriggebliebenes altes Brot (egal ob hell oder dunkel)
- Eier
- Milch
- Öl
- etwas Salz

Zubereitung:

Man schneidet das alte Brot in Scheiben. Danach verquirlt man die Eier in einer flachen Schüssel und fügt etwas Milch und eine Prise Salz hinzu. Als nächstes schneidet man die Brotscheiben in der Eismischung. Zum Schluss gibt man etwas Öl in eine Pfanne und bratet die Brote bei mittlerer Hitze darin aus.

• Gutes Gelingen!

Noah Schröckelsberger

Scheiterhaufen vom Osterstriezel

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Äpfel
- 4 EL Rosinen
- Etwas Zimt
- 280 g Osterstriezel (mindestens vom Vortag)
- 375 ml Milch
- 2 Eier
- 40 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Form:

- Fett und Semmelbrösel

Osterstriezel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Milch mit Eiern, Zucker und Salz gut verquirlen. Striezelscheiben in die Eiermilch einlegen.

Äpfel schälen, raspeln oder blättrig schneiden und mit 4 EL Rosinen und etwas Zimt vermischen.

Eine Form mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Striezelscheiben in die Form legen, Äpfel darüber, dann wieder Striezel und Äpfel abwechselnd in die Form einschichten. Mit Äpfel abschließen. Restliche Eiermilch darübergießen.

Den Scheiterhaufen auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

OMA'S RESTL-REZEPT

**SCHMECKT JEDESMAL ANDERS, WEIL IMMER ANDERE
RESTL VORHANDEN SIND !**

ZUTATEN:

Die vorhanden sind oder verarbeitet werden sollten:

Zwiebel

Schmalz

Kartoffel gekocht u. in kleine Würferl geschnitten

Teigwaren (Fleckerl, Spiralen usw.)

Knödel in kleine Scheibchen geschnitten

**Fleischreste gekocht oder gebraten in Würferl
geschnitten**

Wurstreste klein geschnitten

Speckreste klein geschnitten

Eier wenn verwertet werden müssen

Schnittlauch, Petersillie, Liebstöckl (Maggistock o.

Maggikraut) oder Basilikum was grad vorhanden ist

Salz, Pfeffer oder rotes Paprikapulver –

**Vorsicht beim Würzen, da einige Zutaten bereits
gewürzt sind und Liebstöckl würzt auch !!!**

ZUBEREITUNG:

Zwiebel klein schneiden und goldbraun in Schmalz anrösten. Gekochte Kartoffel, Teigwaren, Knödel oder alles etwas mitrösten. Immer alles gut verrühren beim Rösten, damit nichts anbrennt. Dann die jeweiligen Fleisch-, Wurst-, Speckreste oder alles hinzufügen. Wenn Eier vorhanden sind in einer Schüssel mit den jeweiligen Kräuter versprudeln darüberleeren u. noch kurz durchrösten. Nicht mehr zu lange rösten, da die Eier sonst ganz fest werden. Lieber die Pfanne ein bißchen früher von der Herdplatte nehmen, da die Eier noch nach dünsten.

Die Eier könnte man auch als Spiegeleier am Teller auf das G´röstl drauf legen. Mit Schnittlauch bestreuen und fertig ist das Restl – Essen.

Die Pfanne wird auch gerne in die Tischmitte auf ein Holzbrett gestellt, jeder schnappt sich eine Gabel und läßt es sich gut schmecken.

Wenn vorhanden noch einen beliebigen grünen Salat dazu. Oder es befindet sich bei den Vorräten noch ein Roter Rübensalat, der passt auch gut dazu.

Ich wünsche gutes Gelingen beim Restl verwerten und einen guten Appetit !

OMAS POFESEN



8 Portionen

Zutaten:

1 Weißbrotwecken vom Vortag

50 g Powidl

10 ml Rum

2 Eier

250 ml Milch

150 g Butterschmalz (keine Margarine)

Staubzucker zum Bestreuen

1 Messerspitze Salz

1 Powidl-Marmelade mit Rum gut verrühren.

2 Die Eier mit der Milch gut verquirlen, eine Messerspitze Salz dazugeben.

3 Schneiden Sie den alten Wecken nun in circa 5 mm breite Schnitten. Jeweils 2 Scheiben an der Innenseite dick mit Marmelade bestreichen und zusammen picken.

4 In der Eier-Milch-Mischung wenden Sie die zusammengeklebten Brotscheiben, bis sie sich außen gut vollgesogen haben; Achtung: Sie sollen nicht ganz durchweichen, sonst werden die Pofesen zu „labbrig“.

5 Nun legen sie die Pofesen in die vorgeheizte Pfanne mit Butterschmalz (Stufe 7-9) und backen sie unter mehrmaligen Wenden etwa 4-6 Minuten goldbraun. SCHON JETZT DUFTET ES VERFÜHRERISCH!!

6 Die fertigen Pofesen auf ein Küchentuch zum Abtropfen legen und noch lauwarm mit Staubzucker bestreuen.

7 Am besten sind sie frisch, können aber auch nach 1-2 Tagen noch kalt oder lauwarm genossen werden!

GUTEN APPETIT WÜNSCHT FABIAN!!!

Mein Restrezept "Wochenrückschäufanne"

- restliches Fleisch in Stücke schneiden
- Zwiebel, Knoblauch in einer Pfanne mit Öl anbraten
- Paprika würfelig schneiden
- Nudeln kochen
- Kartoffel kochen und würfelig schneiden

alles anbraten und in eine Auflaufform geben →
Käse drüber und ab in den Ofen.

angefangenen Rahm mit Knoblauch mischen,
Schnittlauch und Salz dazu → Sauce

altes Brot

auf die Heizung legen und reiben → Brösel

Obst

braune Stellen wegschneiden → kleine Stücke schneiden →
Schokolade schmelzen → Stücke eintauchen → auf Back-
papier legen und in den Kühlschrank

Ein Restrezept, dass es bei uns immer gibt wenn meine Mutter Gulasch macht. Da macht sie Palatschinken und füllt sie mit den übrigen Gulaschsaft. Dann kommen die gefüllten Palatschinken in ein Pfandl und sie streut noch Käse drauf und gibts in den Ofen.

Lg Max 1f

Osterschinken-Restelessen

ZUTATEN

Nudelreste

Osterschinkenreste

2 Zwiebeln

1EL Olivenöl

Tomaten

Frischkäse

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Reste des Osterschinkens in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Im Olivenöl anschwitzen lassen.

Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und auch kurz anbraten dann alles gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenwürfel einrühren und warm werden lassen. Danach die fertigen Nudeln und die Osterschinkenreste dazu mischen.

Zum Schluss das **Osterschinken-Restlessen** mit Frischkäse bestreuen.

Das Pestlezwort

Zutaten: Eier, altes Brot, Öl, Wurst
Paprika, Sauch, Salz, Pfeffer

Vorbereitung: Als erstes werden
die Eier aufgeschlagen und mit
Pfeffer oder Salz gewürzt.

Danach gibt man die restlichen
Zutaten die oben stehen rein,
oder was man noch so an
Gemüse findet. Dann die Pfanne
mit Öl anheizen und dann wird
das Brot in Scheiben geschnitten.
Die Brotscheiben werden in die
Eiermischung getunkt und ^{in der} ~~in~~ Pfanne
gebraten.

Zwiebel in Öl anrösten, Kartoffeln klein schneiden, und mit den Hörnchen in eine Pfanne geben und anrösten, dazu einen grünen Salat machen

Kartoffel und Hörnchen sind reste vom Vortag zb

Grüner Salat: klein schneiden, wasser dazu, Zucker, knoblauch, Salz , senf, essig, Olivenöl und vermischen

Grenadiermarsch

Gekochte, geschnittene Kartoffeln (Reste),

gekochte Teigwaren (Reste),

1 Zwiebel,

5 dkg Fett

Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden und in Fett rösten, die Kartoffeln und die Teigwaren dazugeben, knusprig braten und nach Geschmack würzen.

Der Grenadiermarsch ist eine ideale Resteverwertung. Außer Kartoffeln und Teigwaren können noch blättrig geschnittene Knödelreste, blättrig geschnittene Nockerlreste und Fleischreste dazugegeben werden.

Waldviertler Brotsuppe

Zutaten:

Altes hartes Brot, 0,75 L Wasser, Suppenpulver, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch, Petersille, Salz und Pfeffer, Öl zum anschwitzen

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen und mit Wasser ablöschen. Altbackenes Brot und Suppenpulver beimengen und 10min leicht köcheln lassen. Mit Schneebesen verrühren bis die Suppe sämig ist. Zum Schluss das Ei und gehackte Petersilie einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mahlzeit.

Restrezept

Reste von Suppenfleisch klein schneiden,
Gemüsereste (zB Paprika, Karotten ...) klein hacken,
1 Zwiebel fein schneiden
Salz Pfeffer dazu
alles vermischen
Nudeln (Hörnchen) bissfest kochen
Alles vermischen
1-2 Eier verquirlen und drübergießen
mit etwas Parmesan bestreuen und
cirka 10 Minuten bei hoher Hitze oder Grillerfunktion im Backrohr bräunen.
Fertig ist der Restnudelauflauf!

Griechische Restlepfanne

Lothar
Fröschl
7F

Reis kochen.

Reste von Faschierlem mit kleingeschnittenen Tomaten ca. 30min durchbröckeln. Salzen, pfeffern und mit Thymian würzen.

In einer Pfanne beliebiges Gemüse anrösten und zum Schluß Schafsbäsesstücke unterrühren.

Reis anrichten und Faschierles und Gemüse darübergeben.

Perfekt mit einem guten Salat.

Anastasia Kinsky

Nudeln mit Soße aus Resten:

- Fertige Nudeln vom Vortag oder frisch kochen
- Sauerrahm, Creme fraiche , Joghurt oder Schlagobers (was zurzeit im Kühlschrank vorhanden ist)
- Kräuter (getrocknet oder frisch je nach Vorhandensein), vor allem Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Senf (Dijonsenf eignet sich immer sehr gut zum Würzen) oder/und Mayonnaise

Soviel Sauerrahm mit Creme fraiche und Schlagobers nach Bedarf, Lust und Geschmack mischen, mit Salz, Kräutern, Pfeffer, Senf und/Mayonnaise würzen.

Nudeln aufwärmen, Soße darüber, eventuell mit Parmesan verfeinern und servieren

Guten Appetit

Restel-Rezepte von Löise

Frittatensuppe:

Also wenn wir Palatschinken haben zerkleinern wir sie und machen Frittatensuppe.

Grenadiermarsch:

Wir nehmen Reste von:

Nudeln, Wurst oder Fleisch Reste
Erdäpfel, Knödeln (alles klein schneiden).

Darüber wird ein Ei geschlagen.

Alles gemeinsam anbraten, Würzen
wenn man möchte, Essiggurken
kann man auch hinein schneiden.

Und fertig Mahlzeit :)

Kartoffel auf Kuchenresten – im Jahr 1965



Zutaten:

- 500 g Semmelbrösel aus trockenen Kuchen (Kuchen / Torte /Biskuit,süßes Brot)
- 1 Glas Zucker (250 g)
- 1,5 Gläser Wasser
- 1 kleine Kaffeetasse Rum (kein Rumessenz)
- 125 g zerkleinerte Walnüsse
- 3 Esslöffel Kakao
- 125 g Butter
- ein wenig Vanilleessenz
- Kakao zum Bestreuen



Anleitung:

1. Trockene Kuchen-, Biskuit- und / oder Kuchenreste werden wie Semmelbrösel durch die Maschine geleitet
2. Kochen Sie einen Sirup aus Zucker, Wasser und Vanille
3. Wenn der Sirup abgekühlt ist, fügen Sie eine kleine Kaffeetasse Rum (nicht Rumessenz), Semmelbrösel und Kakao hinzu. Gut mischen
4. Fügen Sie die geriebene Butter und die gemahlene Walnüsse hinzu
5. Mischen Sie die gesamte Komposition gut (wir brauchen eine Komposition wie eine Polenta)
6. Im Kühlschrank ca. 12 Stunden abkühlen lassen, bis es gut aushärtet
7. Nehmen Sie aus den erhaltenen Nudeln ein Stück mit einem Löffel und formen Sie dann in Ihrer Hand die Kartoffel, die durch Kakao gegeben wird
8. Die Kartoffeln werden mit kleinen Nussstücken gestochen, ähnlich den Augen von gekeimten Kartoffeln
9. Bewahren Sie die Kartoffeln im Kühlschrank auf (sonst werden sie zu weich)
10. Servieren 😊

Manaen Paul

Mein Restrezept

Arme Ritter/French Toast

Was man braucht:

2 Eier

¼ l Milch

1 Prise Salz

Öl oder Butterschmalz zum Backen

12 kleine Scheiben Toast

(Weißbrot, Baguette, oder halbe Brötchen- was gerade da ist!)

Zucker und Zimt

Wie man es macht:

1. Die Eier über einer Rührschüssel aufschlagen und zusammen mit der Milch und dem Salz mit einem Schneebesen verquirlen.
2. 1 knappen Esslöffel Öl oder ein Stück Butterschmalz (so groß wie ein Fünzigfennigstück) auf mittlerer Stufe in einer Pfanne erhitzen.
3. Die Brotscheiben eine nach der anderen (am besten mit zwei Fingern!) in die Milch-Eier-Mischung tauchen und sofort in die Pfanne geben.
4. Wenn die „Arme Ritter/French Toast“ auf einer Seite goldbraun sind, mit einem Pfannenwender umdrehen und auch von der anderen Seite goldbraun backen.
5. Mit Zucker und Zimt bestreuen.



Gebackene Hoden

Zutaten:

200g altpackene Semmeln

4 Hoden

100g glattes Mehl

2 Eier

1/2 kg Schweineschmalz

Rezept:

Drei Tage alte Semmeln (sie müssen schön trocken sein) auf einer reihe zu bröseln reiben.

Hoden von der Haut befreien. In Finger dicke Scheiben schneiden, beidseitig ,salzen ,in Mehl wälzen, abklopfen, durch die Eier ziehen und in Semmelbrösel wenden.

In Schmalz goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit die Stücke gleichmäßig Goldbraun werden.

Hoden herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone in Spalten schneiden und die fertigen Schnitzel mit Zitronenspalten garnieren.

Vogelsalat mit Speck dazu servieren.

Das Restrezept

Hendll Gemüse Strudel

Zutaten: Hendll vom Vortag, 250 g
Gemüse (Karotte, Erbse usw.), Salz,
Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knoblauch-
zehen

Zubereitung: In etwas Öl Zwiebel und
Knoblauch anrösten. Anschlie-
ßend Gemüse und Hendll
dazugeben und mit etwas
abkühlen lassen. Blätterteig
ausrollen und mit Gemüse-
und Hendll-Fülle belegen.
Den Strudel einrollen mit Ei
bestreichen und bei 200°C hell-
braun backen. Mit Blattsalat
und Schnittlauchsaucе servieren.

Tiroler Gröstel

Leu
Fröschl

1F

Nudeln und Erdäpfel kochen.

Wurst oder Fleischreste klein schneiden und anrösten.

Nudeln und Erdäpfel dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und gut durchrösten.

Dazu passt sehr gut ein grüner Salat.

Griechische Restlepfanne

Loxax
Fröschl
7F

Reis kochen.

Reste von Faschierlem mit kleingeschnittenen Tomaten ca. 30min durchköcheln. Salzen, pfeffern und mit Thymian würzen.

In einer Pfanne beliebiges Gemüse anrösten und zum Schluß Schafskäsestücke unterrühren.

Reis anrichten und Faschierles und Gemüse darübergeben.
Perfekt mit einem guten Salat.

Risi Bisi mit Huhn

Rezept: Reste eines Grillhuhns

Reis

Erbsen

Etwas Butter

Salz



Das Fleisch von den Knochen befreien.

Den Reis nicht zu weich kochen.

Die Erbsen in Salzwasser kochen, etwas Zucker dazugeben. Anschließend alles in einer Auflaufform vermischen, etwas Butter dazugeben, etwas Pfeffer. Darüber dann den geriebenen Parmesan Käse streuen und im Backofen bei ca. 200 Grad 30 min überbacken.

Bei uns zu Hause gibt es das am Wochenende sehr oft. Am Samstag Grillhuhn mit Reis und Erbsen und Salat und am Sonntag eben die Reste. Das schmeckt genauso gut.

Nudeln mit Ei

Zutaten:

- Restliche gekochte Nudeln
- Ein paar Eier
- Bisschen Schnittlauch
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitung:

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und dann die Nudeln schön anbraten. Die Eier über den Nudeln aufschlagen und schön wenden, bis die Eier vollständig gestockt sind. Die Nudeln mit den Eiern auf einen Teller geben. Den Schnittlauch drauf verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.

Gemüseauflauf

Zutaten:

- gekochte Kartoffeln
- restliche gekochte Nudeln
- Broccoli
- Karotten
- Ein paar Scheiben Käse
- Milch
- Ein Ei
- Gewürze

Zubereitung:

Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden, den Broccoli auch in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne andünsten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Stücke schneiden, zusammen mit den Nudelresten in eine Auflaufform geben. Milch, Ei und Salz und Pfeffer verquirlen. Gemüse in die Auflaufform geben. Alles vermischen und den Käse in kleine Stücke reißen und darüber streuen. Den Ofen auf 220 Grad stellen und den Auflauf 20 Minuten im Ofen backen.



Anbei das Rezept

Reisgericht aus Resten.

Petersilie, etwas Zwiebel in Öl anlaufen lassen, gekochtes Mischgemüse, den gekochten Reis, Fleisch oder Wurstreste dazu, nach Geschmack würzen und mit Salat servieren. Schmeckt auch gut kalt; dann mit etwas Marinade, Gurkerl und grünen Paprika ergänzen.

LG Joanna Reichl

Kühlschrankräumer-Pizza

Zutaten:

Für den Teig: ½ kg glattes Weizenmehl, 1 Würfel Germ, 5 EL Öl,
lauwarmes Wasser, etwas Salz

Belag: Alles was man im Kühlschrank verwerten mag

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit dem Mixer einen eher weichen Teig rühren, diesen sogleich auf ein befettetes Blech geben und halbwegs gleichmäßig auf das ganze Blech verteilen (mit bemehlten Händen oder Nudelwalker). Darauf verteilen: z.B. klein geschnittene Wurst-, Schinken-, Fleischreste, faschierte laibchen, Geselchtes, hartgekochte Eier, Würstel, Rest vom Grillen, grüne, gelbe oder rote Paprika, Zwiebel, Oliven, etc. Mit Pizzagewürz bestreuen und backen, bis der Teig ein bisschen braun ist. Reichlich Käsereste darüberstreuen und noch mal kurz ins Backrohr.

Einsendung von:
Christine Hell

SCHINKENFLECKERL

Zutaten

Portionen: 4

- 400 g Fleckerl
- 300 g Schinken
- 2 **Knoblauchzehen**
- 1 **Zwiebel** (weiß)
- 100 g Sauerrahm
- 100 g Schlagobers
- 3 EL **Olivenöl**
- 2 EL **Petersilie** (gehackt)
- **Salz**
- **Pfeffer** (frisch aus der Mühle)
-

Zubereitung

1. Die Fleckerl laut Packungsanleitung kochen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Schinken ebenfalls in kleine Stückchen portionieren. Den Knoblauch schälen und mit der flachen Messerseite zerquetschen.
3. Nun eine große Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch beimengen und kurz anschwitzen. Zwiebel und Schinkenstücke dazugeben und anbraten.
4. Schlagobers und Sauerrahm miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
6. Die fertigen Fleckerln mit dem Rahm-Schlagobers-Gemisch übergießen und gut vermischen. Noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.
7. Vor dem Servieren die Schinkenfleckerl mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Tipp

Sie können dieses Schinkenfleckerl Rezept auch mit ein wenig Muskat verfeinern.

Mein Restelrezept

Scheiterhaufen

Das Rezept von meiner Uroma.

(Zutaten für 5 Portionen.)

250 g	Alte Semmel
1 Prise	Zimt
5	Äpfel
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
4 Stück	Eier
0.5L	Milch
1 Packerl	Vanillezucker

Restelrezept von Niklas, 1E

Fleckerl-Speis

Zutaten: Zwiebel
 Rest vom Faschierten Braten
 Fleckerl- oder Spiralnudeln
 Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

Klein geschnittene Zwiebel und klein geschnittener faschierter Braten in wenig Öl anbraten.

Gekochte Fleckerl dazugeben, gut mischen, und würzen.

FERTIG! Mhmmmmm 😊😊

Grenadiermarsch nach Uromas Art

Zutaten

- ½ kg Erdäpfel
- 200 g Nudeln (Fleckerl, Spiralnudeln, Hörnchen,..)
- 200 g Fleisch/Wurst/Bratenreste
- 2 Zwiebeln
- 50 g Fett (Öl, Schmalz)
- Majoran
- Salz, Pfeffer
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Für den Grenadiermarsch die Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. *Mit gekochten Erdäpfeln vom Vortag klappt es auch.*
2. Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abseihen.
3. Die Zwiebeln fein hacken und die Fleischreste in Stückerl schneiden.
4. Öl oder Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischreste und die Zwiebeln anrösten. Die Erdäpfel hinzugeben und gemeinsam gut durchrösten, bis die Erdäpfel goldbraun knusprig sind.
5. Zum Schluss die Nudeln unterheben und den Grenadiermarsch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Mit frischer Petersilie und einem Grünen Salat mit [Kürbiskernöl-Dressing](#) servieren.

Tipp aus der Küche

Auch ohne Fleisch, also ein [vegetarischer Grenadiermarsch](#) ist köstlich!

Käsespätzle

Zutaten:

- 40 dag Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 12 EL Wasser
- 15 dag geriebener Käse

Zubereitung:

Zuerst Nockerlteig mit Mehl, Eiern, Salz und dem Wasser No- ckerlteig herstellen und alles gut verrühren bis der Teig Blasen wirft. Anschließend mit einem Nockerlsieb ins kochende Salzwas- ser Nockerln machen. Steigen sie nach einer Zeit auf, kann man diese herauschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann abtropfen lassen und warmstellen. Inzwischen Zwiebeln anrösten und eine Schicht Nockerl, Käse, Zwiebel, Nockerl, Käse, Zwiebel Pfeffersalz abschmecken. Schluss- endlich mit beliebigen Salat servieren.

Guten Appetit 

Käsespätzle

Zutaten:

40 dag Mehl, 4 Eier, 1 Prise Salz, 12 EL Wasser, 15 dag geriebener Käse

Zubereitung:

Zuerst Nockerlteig mit Mehl, Eiern, Salz und dem Wasser Nockerlteig herstellen und alles gut verrühren bis der Teig Blasen wirft. Anschließend mit einem Nockerlsieb ins kochende Salzwasser Nockerln machen. Steigen sie nach einer Zeit auf, kann man diese ausschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann abtropfen lassen und warmstellen.

Inzwischen Zwiebeln anrösten und eine Schicht Nockerl, Käse, Zwiebel, Nockerl, Käse, Zwiebel Pfeffersalz abschmecken. Schlussendlich mit beliebigen Salat servieren.

Vicky Granig 1E

Mein Restlessen – Grenadiermarsch

Zutaten:

Kartoffeln

Nudeln

Fleisch- und Wurstreste

Zwiebel

Öl

Gewürze

Zwiebel klein hacken und in Öl anbraten, die übrig gebliebenen gekochten Kartoffeln, Nudeln, Fleisch- und Wurstreste klein schneiden und dazugeben und gut anbraten.

Dann mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen!

FERTIG!

GUTEN APPETIT!

Reste - Pfunde

- 1 kg Erdäpfel
- 1/2 kg Fleischreste
- 2 Zwiebel
- 5 Eier
- 100 ml Öl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Butter

Drück hier
Geschmackhaftes Brot in Stücke schneiden
In eine Schmel legen.
Öl dazu geben verrühren.
Salz dazu geben.
Und noch gewürze eigener Wahl dazu
geben.
Bei 200° quad für 10 Minuten
vorheizen und dann für 5 Minuten
in den Ofen.

Achtung: Kochzeit nur 5 Minuten!!!

Restbrotrezept „Scheiterhaufen“

5 Semmeln vom Vortag

1/2l Milch

4 Eier

1kg Apfel

Rosinen, Zimt, Rum, Butter

Semmeln schneiden, mit Milch, Eiern, Dotter, Zucker verrühren. Die Rosinen im Rum weich werden lassen. Äpfel schälen, Vierteln und die Kerne entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden. Eine Backform mit Butter ausstreichen. Die Äpfel mit den Rosinen vermengen, mit Zimt würzen. Die Semmeln in der Eiermilch weich werden lassen. Abwechselnd Semmelmasse und Äpfel in die Form geben, bei 200° Grad 40 Minuten backen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, kurz vor Ende über den Scheiterhaufen leeren, bis der Schnee bräunlich ist. Fertig!

Ein Topf (Hedi)

- 4 1/2 Zwiebel in 3 EL Öl andünsten
60 dgg farsch. Rindfleisch dazugeben u. unter
Rühren andünsten bis es hellbraun ist
60 dgg würfelige Kartoffeln u. Karotten
dazugeben und 3 min dünsten
Gewürze (1 Knoblauchzehen, 1 TL Oregano,
1 TL Thymian, 1 TL Rosmarin, Salz, Pfeffer)
aufgießen mit 750 ml Wasser, 1 Suppenwürfel dazu
abgedeckt ca. 10 min köcheln lassen.
15 dgg gefrorene Erbsen dazu und weitere 5 min
dünsten
1 TL Tomatenmark, etwas Petersil und
10 dgg Creme fraîche unterrühren

Meine Mama gibt noch Zucchini, Tomaten, Brokkoli (Reste) hinein.

Restbrotzeit

1. Ein Restbrotzeit macht man aus dem, was vom Vortag übrig bleibt,

z. B. Bratenrest.

2. Weitere Zutaten für einen Grenadiermarsch Kartoffeln

Flecken

Zwiebeln

Salz und Pfeffer und

Schnittlauch

3. Verarbeitung: Pro Person 1-2 Kartoffeln und ca. 5 kg Flecken kochen.
In einer Pfanne klein geschnittene Zwiebel anrösten und Bratenrest
dazu geben. Kartoffeln hindurch schnipseln und getrocknete Flecken dazu
geben, salzen und Pfeffer umrühren.

Mahlzeit 😊

Grenadiermarsch

Beim Grenadiermarsch werden Speisereste der Woche verarbeitet.

Zum Beispiel: Kartoffeln, Nudeln, Knödel, Fleisch und Wurstreste und Zwiebeln.

Als erstes wird die Zwiebel klein geschnitten und in Öl angeröstet, danach werden die anderen Zutaten hinzugefügt und gut angebraten.

Alle Zutaten werden anschließend mit Salz und Pfeffer gewürzt und eventuell mit Schnittlauch bestreut.

Pasta Al Forno

Zutaten:

1-2 Mozzarella

2-4 Eier (hart)

Tomatensoße vom Vortag

Nudeln vom Vortag

100g Emmentaler

Zubereitung:

Nudeln mit der Hälfte der Soße vermischen, und mit dem Emmentaler, die andere Hälfte drauf schütten und in eine gebutterte Auflaufform geben. Die Gesechstelte Eier auf den Nudeln verteilen, die Hälfte des Mozzarellas darüber streuen, den Rest Nudeln darauf geben, dazu die restlichen Eier, dazu die restliche Soße und zum Schluss den restlichen Mozzarella darauf streuen. Ganz zu oberst ein paar Butterflöckchen.

Bei 175° C im Backrohr backen.



Brotsuppe – Rezept von meiner Urlioma

½ bis ¾ kg altes Brot Brot

¾ l Gemüsebrühe

½ Becher Schlagobers

Pfeffer, Suppengewürz und Petersilie

In den Gemüsefond das Brot hinein geben. Wenn es weich ist, alles zusammen pürieren. Danach Schlagobers, Suppengewürz und Pfeffer dazu geben. Fertig!

Restl-Gröstl:

Speckige Erdäpfel (am besten am Vortag in der Schale gekocht)

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Bratenreste, Speck, Schinken der verbraucht werden muss

Petersilie

4 Eier

Grüner Salat

Alles zusammen klein schneiden, knusprig anbraten und mit Spiegelei und grünem Salat verspeisen.

Reispuffer mit Gemüse

Zutaten:

- 350g gekochter Reis (= 125g roher Reis)

- 200g geraspelte Zucchini

- 75g Mais

- 1 Paprika

- 100 geriebener Käse

- 1 Ei

- 75g Mehl

- Salz + Pfeffer

SO GEHT'S:

- Reis kochen - abkühlen lassen

- Zucchini raspeln - Paprika klein schneiden - Mais abtropfen lassen

- Reis mit Gemüse, Mehl, Ei und

Käse vermengen

- Mit Salz + Pfeffer würzen
- Die Masse in der Hand zu ca. 10-12 Duffern formen
- In einer Pfanne mit etwas Öl ausbacken

FERTIG!

Grenadiermarsch

Beim Grenadiermarsch werden Speisereste der Woche verarbeitet.

Zum Beispiel: Kartoffeln, Nudeln, Knödel, Fleisch und Wurstreste und Zwiebeln.

Als erstes wird die Zwiebel klein geschnitten und in Öl angeröstet, danach werden die anderen Zutaten hinzugefügt und gut angebraten.

Alle Zutaten werden anschließend mit Salz und Pfeffer gewürzt und eventuell mit Schnittlauch bestreut.

Guten Appetit!

fröstle

1 Zwiebel anrösten

ca 8 gekochte Kartoffel blättrig schneiden

Wurst, Fleischreste dünn schneiden, anrösten

Kartoffel rösten

Origan, Majoran, Petersilie & Kräuter...

Zusammen knusprig anrösten

Brotküchlein herzhaft

Brotscheiben in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Beides in der erhitzten Butter goldbraun rösten. Eier und Milch mit den Gewürzen in einer Schüssel verquirlen, die Brot-Schalotten-Mischung, den Käse und einen Esslöffel Schnittlauch zugeben. Alles vermengen und abschmecken. Die Masse soll gut feucht, jedoch noch formbar sein. Daraus drei Küchlein formen (wie Frikadellen) und im erhitzten Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Mit dem restlichen Schnittlauch bestreut servieren. Dazu passt ein Salat und/oder ein Dip.

Zutaten für 1 Portion:

2 Scheiben Weißbrot oder Mischbrot, altbacken, ca. 150 g

1 Schalotte

15 g Butter

2 Eier

3 EL Milch

2 EL Käse, herzhafter, gerieben

2 EL Schnittlauchröllchen

Muskat

Salz und Pfeffer

etwas Butterschmalz zum Braten

Vicky Granig 1E

Mein Restlessen – Grenadiermarsch

Zutaten:

Kartoffeln

Nudeln

Fleisch- und Wurstreste

Zwiebel

Öl

Gewürze

Zwiebel klein hacken und in Öl anbraten, die übrig gebliebenen gekochten Kartoffeln, Nudeln, Fleisch- und Wurstreste klein schneiden und dazugeben und gut anbraten.

Dann mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen!

FERTIG!

GUTEN APPETIT!

Matthias

Zutaten für 3 Portionen:

150 g Erdäpfel

1 Ei Olivenöl

50 g Zwiebeln

1/2 Knoblauchzehe

evtl. Lauch

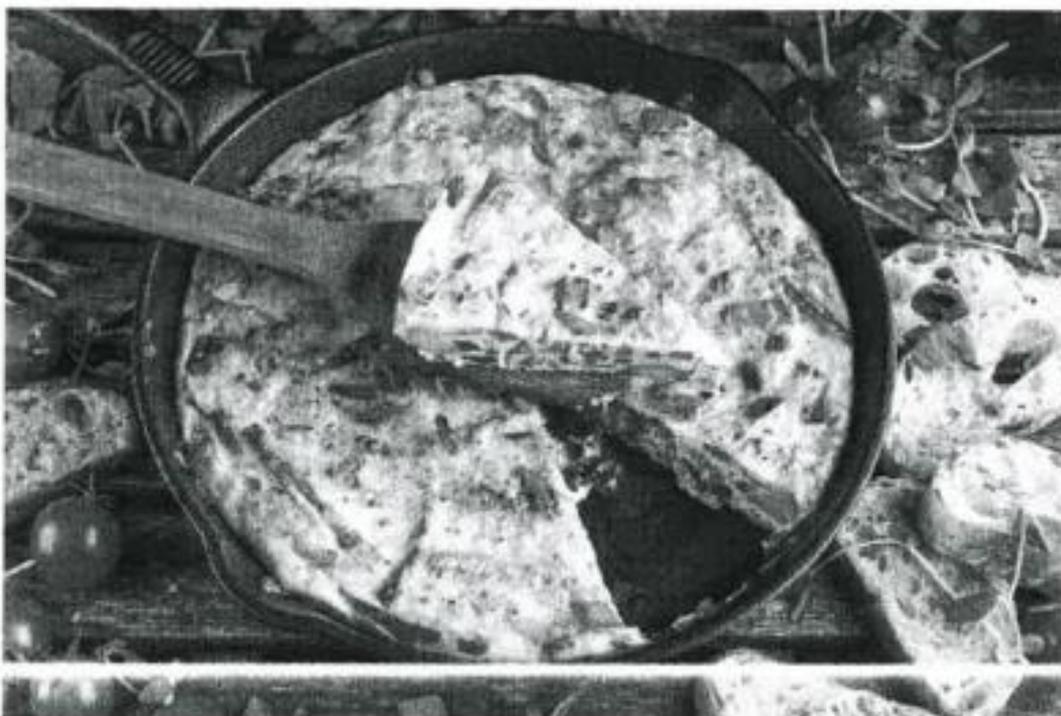
1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat

Kapernbeeren nach Bedarf

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad) Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Erdäpfel zugeben und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Immer wieder rühren. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, zu den Erdäpfeln geben, weitere 10 Minuten braten. Falls Lauch vorhanden, in Ringe schneiden, zufügen. Alles in eine Schüssel geben, kurz abkühlen lassen. Jetzt das Ei in eine Schüssel schlagen und verrühren. Kartoffelmasse zugeben, salzen, pfeffern und 1 Prise Muskat zufügen. Pfanne auswischen, das restliche Öl erhitzen, die Ei-Erdäpfelmasse hineingeben und zirka eine Minute stocken lassen. Die Pfanne in den Ofen schieben und alles 20 bis 25 Minuten bei ca. 160 Grad garen lassen. Die Tortilla auf eine Platte stürzen, auskühlen lassen. Dann in Würfel schneiden, dazu passen Oliven oder spanischer Schinken sowie Aioli.



Feta Nudeln

- Feta Käse (Schafskäse)
- Spaghetti
- Tomaten
- Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- Knoblauch Pulver, Paprika Pulver, Salz, Pfeffer,...

Zubereitung:

Den Feta Käse in die Mitte von einer Auflaufform legen und die Tomaten rundherum. Öl und die Gewürze darauf verteilen und bei 170 Grad Umluft für 20min in den Ofen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in einem Topf kochen. Danach die Spaghetti zu dem fertigen Feta hinzufügen und vermischen. Danach anrichten und genießen.

