

# Zubereitung

## Gefüllte Rösti



### Nährwert pro Person:

462 kcal

F 23 g

Kh 37 g

E 28 g



einfache Zubereitung



ca. 30Min



4 Personen

### Rösti

#### Bratbutter zum Braten

400 g **Hackfleisch** (Rind, Schwein und Kalb)

1 TL **Paprika**

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

800 g **Gschwellti** (fest kochende Sorte), vom Vortag, an der Röstiraffel gerieben

0.5 EL **Rosmarin**, fein gehackt

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

### Guss

1.5 dl **Milch**

2 **Eier**

0.25 TL **Salz**

### Und so wirds gemacht:

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen.
2. Kartoffeln mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Wenig Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Die Hälfte der Kartoffeln darin verteilen. Hackfleisch daraufgeben, dabei ringsum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Mit den restlichen Kartoffeln bedecken, zu einem Kuchen formen.

### Und so wirds gemacht:

Für den Guss alle Zutaten gut verrühren, darübergiessen, ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze offen braten. Rösti auf eine Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, ca. 15 Min. offen fertig braten.

### Hinweis:

Knusprige Gratins, pffiffige Beilagen, raffinierte Vorspeisen und viele weitere Kartoffelrezepte für jede Gelegenheit finden Sie in «Feines aus Kartoffeln».



## Gemischter Salat mit Pinienkernen und Honig - Senf - Dressing

ein sehr gesunder Salat für (fast) jede Diät, aber auf jeden Fall für jedes Wetter geeignet. Auch gerne mit Garnelen oder marinierten Putenstreifen zu genießen

Die Zwiebeln in etwas von dem Olivenöl anbraten, wenn die Zwiebeln glasig sind, die geschnittene Paprika hinzufügen. Beides wird in der Pfanne mit etwas Salz, Pfeffer und braunem Zucker geröstet.

In der Zwischenzeit den Salat waschen, danach die Karotten in Scheiben und die Cherrytomaten in Viertel schneiden. Die Zwiebel-/Paprikamischung kann derweil etwas abkühlen, damit der Salat beim Zusammenmischen nicht zerfällt. Nun können die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Stufe angeröstet werden.

Den Rest vom Olivenöl nun mit dem Senf, dem Sambal Oelek, dem Essig, dem Honig und den Kräutern gut verrühren - das Dressing mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Wenn die Kerne goldbraun gefärbt sind und es angenehm duftet, können sie mit den Zwiebeln und der Paprika zum Salat hinzugefügt werden - das Dressing drüber und gut vermischen.

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 4 Portionen:

n. B.	Salat nach Wahl (z. B. Feldsalat)	
2 große	Zwiebel(n)	
1	Paprikaschote(n), grün	
6 kleine	Cherrytomate(n)	
3	Karotte(n)	
1 EL	Olivenöl	✓
1 Handvoll	Pinienkerne oder eine Kernmischung	
1 TL	Senf, mittelscharfer	✓
6 cl	Balsamico, rot oder weiß	✓
1 TL	Honig	✓
½ TL	Sambal Oelek	✓
½ TL	Zucker, braun	✓
	Salz und Pfeffer	
	Kräuter, gemischte (z. B. 8 Kräuter-Mischung)	✓

Verfasser: MangoDiao



## Schoko-Bananen-Drink

Banane klein schneiden und dann alles zusammenmischen.

**Arbeitszeit:** ca. 5 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 1 Portionen:

½ Banane(n)	
1 TL Honig	✓
1 EL Haferflocken	✓
200 ml Milch, fettarm, 1.5%	
1 TL Mandel(n), gemahlene	✓
1 TL Kakaopulver	✓

**Verfasser:** wonderfuLife



CHEFKOCH.DE



## Currysahne - Fleisch

### mit Puten- oder Schweinefleisch

Fleisch in eine gefettete Auflaufform geben. Mehl und Butter vermengen, zu einer Kugel formen und in die Form geben. Sahne, Milch und Gewürze verquirlen, über das Fleisch und die Butterkugel gießen. Die Auflaufform zudecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 1 Std. garen.

Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden. Schmelzkäse klein schneiden, zur Soße geben und alles cremig schlagen (evtl. etwas Brühe zugeben).

Mit dem Fleisch auf Tellern anrichten und servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 6 Portionen:

3	<i>Knollenbrütleinchen</i>	
1 ½ kg	Putenbraten (alternativ Schweinebraten)	
30 g	Mehl	✓
45 g	Butter	✓
3 Becher	süße Sahne	
0,38 Liter	Milch	
4 ½ TL	Salz	✓
1 ½ TL	Pfeffer	✓
3 TL	Currypulver	
3 TL	Paprikapulver	
etwas	Schmelzkäse (2 Ecken)	
	Fett für die Form	

Verfasser: A-Ka



CHEFKOCH.DE



## Farbenfreudiger Granatapfel - Orangen - Feldsalat

Wurzeln am Feldsalat entfernen und gründlich waschen.  
 Orange und Mandarine schälen und in Segmente teilen.  
 Diese in kleine Stücke schneiden und zum Feldsalat geben.  
 Granatapfel vierteln oder achteln und die roten Kerne  
 ebenfalls zum Salat geben.  
 Mit Traubenkernöl, Essig und Rohrohrzucker abschmecken.

Der Salat ist köstlich und wird auch durch seine  
 Farbenpracht begeistern.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 6 Portionen:

300 g	Feldsalat	
3	Orange(n)	
1 ½	Mandarine(n)	
1 ½	Granatapfel	
1 ½ Schuss	Öl (Traubenkernöl), oder anderes mildes Öl	
1 ½ Schuss	Balsamico, rot	✓
1 ½ TL, gestr.	Rohrzucker	✓

**Verfasser:** Gelöschter Benutzer



CHEFKOCH.DE



## Schoko - Smoothie

ohne Alkohol, Milchgetränk mit Nutella

Nuss-Nougat-Creme, Honig, Zucker und 600 ml Milch mixen. Sahne steif schlagen und unterheben. In Gläser füllen. Den Smoothie mit Karamellsirup toppen.

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 6 Portionen:

9 EL	Creme (Nuss - Nougat-)	
1 ½ EL	Honig	✓
3 EL	Zucker, feiner	✓
900 ml	Milch	
150 g	Schlagsahne	
etwas	Sirup, (Karamellsirup)	

**Verfasser:** die\_krümel

[Home](#) [Rezepte](#) [Rezeptsuche](#) [Äpler-Rösti](#)



## Äpler-Rösti

Äpler-Rösti - mögen auch die Städter sehr gern

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Das könnte Sie auch interessieren



Putzstein-Duo  
«Zitruswunder»

CHF 19.90 / CHF 23.90 ohne Abo

## Zutaten

Anzahl Personen

- 900 g Gwschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält
- 225 g Teigwaren, gekocht (z. B. Hörnli; ergibt ca. 400 g), evtl. vom Vortag
- 1.5 TL Salz ✓
- wenig Muskat ✓
- wenig Pfeffer ✓
- 3 EL Bratbutter ✓
- 225 g Schinkenwürfel
- 225 g Raclettekäse, in Scheiben

Zur Bring! Einkaufsliste

Dieses Rezept teilen

## Und so wirds gemacht:

Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Teigwaren darunter mischen, würzen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Schinken ca. 3 Min. anbraten. Kartoffeln und Teigwaren beigegeben, mischen, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten.

Rösti zu einem flachen Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf eine flache Platte oder auf den Deckel der Röstipfanne «Wendi» stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben. Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Käse auf der Rösti verteilen, zugedeckt schmelzen

Nährwert pro Person:

kcal	F	Kh	E
458	19g	48g	23g



Fugenreiniger

CHF 19.90 / CHF 23.90 ohne Abo



Fugen-Feger «Rondo»

CHF 18.30 / CHF 22.30 ohne Abo



Fusselentferner «Sensitive» (Set)

CHF 21.90 / CHF 25.90 ohne Abo

## Zusatzinformationen

– Dazu passt: Apfelmus oder Salat.

## Kommentare

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele-Geräten



CHEFKOCH.DE



## Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Eine schnelle, leicht exotische Suppe, schön im Menü. Ich benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido, den muss man nicht schälen. In Thailand isst man Kürbissuppe mit kleinen Garnelen als Einlage.



**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.  
**Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe

### Zutaten für 6 Portionen:

800 g	Hokkaidokürbis(se), geputzt gewogen	
600 g	Möhre(n), geschält gewogen	
1	Zwiebel(n)	
5 cm	Ingwer	
2 EL	Butter	✓
1 Liter	Gemüsebrühe	✓
500 ml	Kokosmilch	
	Salz und Pfeffer	✓
	Sojasauce	✓
1	Zitrone(n), ausgepresst	
	Koriandergrün zum Garnieren	

**Verfasser:** UlrikeM





## Kartoffelstock

### Kartoffelbrei

Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in große Stücke schneiden. Im Salzwasser ca. 20 – 25 Minuten kochen. Das Wasser abgießen.

Die Pfanne nochmals auf die warme Platte stellen, abdecken, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind.

Milch und Butter in die Pfanne geben, Kartoffeln dazupassieren. Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiß ist. Mit wenig Salz und Muskat abschmecken.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 6 Portionen:

1 ½ kg Kartoffel(n), mehlig  
kochend

3 ¾ dl Milch

45 g Butter ✓

Salz

Muskat

**Verfasser:** schnuebi



## Rahmschnitzel mit Jägersoße

Die Schnitzel leicht klopfen, würzen und in Mehl wenden. Zwiebel und Schinken in kleine Würfel schneiden, die Pfifferlinge putzen und waschen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel je Seite ca. 4-5 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebel- und Schinkenwürfel im Bratfett andünsten, Pilze dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Sahne dazurühren, alles einmal aufkochen. Die Sauce nach Geschmack entweder mit Eigelb legieren oder mit Mehl oder Speisestärke andicken. Anschließend mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver abschmecken. Kalbsschnitzel mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dazu passen sehr gut Spätzle.

Tipp: Es sieht sehr hübsch aus, wenn man die Soße noch mit einem kleinen Klecks Sahne garniert und etwas Paprikapulver überstäubt.

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 6 Portionen:

<b>6</b>	Kalbsschnitzel	
	Salz und Pfeffer	
<b>etwas</b>	Eigelb, Mehl oder Speisestärke zum Binden	✓
<b>1 ½ kleine</b>	Zwiebel(n)	
<b>75 g</b>	Schinken, magerer	
<b>188 g</b>	Pfifferlinge	
<b>1 ½ EL</b>	Butter	✓
<b>0,38 Liter</b>	Sahne	
	Paprikapulver, rosenscharf	✓
	Schnittlauch	
<b>etwas</b>	Mehl zum Wenden	✓

**Verfasser:** GoldDrache



CHEFKOCH.DE



## Brezensalat

Die Laugenbrezeln in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin bei mittlerer Hitze knusprig braten. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren. Salatgurke längs vierteln, die Kerne heraus schneiden und die Gurke in Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben. 4 EL Olivenöl, 2 bis 3 EL Weißweinessig, etwas Salz, Pfeffer, flüssigen Honig und süßen Senf zugeben und alles kräftig verrühren. Den jungen Blattspinat putzen, waschen und trocken schleudern. Unter die Gurkenmischung geben, Brezelscheiben untermischen und alles auf einer Platte anrichten.



### Zutaten für 6 Portionen:

<b>3 große</b>	Brezel(n), (Laugenbrezeln)	
<b>12 EL</b>	Olivenöl	✓
<b>3 EL</b>	Butter	✓
<b>9</b>	Radieschen	
<b>225 g</b>	Kirschtomate(n)	
<b>1 ½</b>	Salatgurke(n)	
<b>4 ½ EL</b>	Weißweinessig	✓
<b>etwas</b>	Salz	✓
<b>etwas</b>	Pfeffer	✓
<b>1 ½ TL</b>	Honig, flüssig	✓
<b>1 ½ EL</b>	Senf, süßer	✓
<b>150 g</b>	Blattspinat, junger	

Verfasser: McMoe



CHEFKOCH.DE



## Collis Bohnensalat

### Bohnensalat wie aus der Bude

Zwiebeln fein hacken

In einer weiten Schüssel den Sauerrahm mit Zwiebeln, Öl, Salz und Pfeffer verrühren

Bohnen in einem Sieb abgießen und etwas abtropfen lassen. Evtl. etwas Brühe auffangen zum abschmecken.

Bohnen zur Soße geben, vorsichtig unterheben und abschmecken.

Im Kühlschrank min. 1 Std. ziehen lassen.

Tipp: Schmeckt hervorragend zu Braten, zu denen Brot gegessen wird, da die Soße viel zu lecker ist, um sie nicht mit Brot aufzustippen.

Wir hatten den Salat neulich zu Spanferkel bei einer Feierlichkeit. Zum Schluss haben sich zwei gestritten, wer die Schüssel auslecken darf.



### Zutaten für 6 Portionen:

1 ½ gr. Dose/n	Bohnen, grüne	
¾ große	Zwiebel(n)	
¾ Becher	Sauerrahm (saure Sahne od. Schmand)	
¾ EL	Olivenöl	✓
	Salz und Pfeffer	✓

Verfasser: colliPf

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min.  
**Ruhezeit:** ca. 1 Std.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe