



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 16

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

die Brot Scheiben und die Tomatenscheiben abwechselnd dachziegelartig in eine gr. Auflaufform Schichten. Dabei immer etwas Zwiebel-Trüfmischung zwischen den Lagen streuen, und die Tomaten mit Salz + Pfeffer bestreuen. Den Frischkäse in kl. Stücke darauf geben, das Olivenöl darüber träufeln und im Rohr 30 Min. garen.

Brot Knöpfle

Zutaten für 4 Personen

Ungefähr 300g altgeb. Mischbrot ohne Rinde in feine Würfelchen, Roste von gelb. Schinken 100-150g in Würfeln, 400g Mehl, 3-4 Eier, Salz, Pfeffer je 2 Eßl. geh. Schnittlauch und Petersilie, Zubereitung:

Aus Eier, Brot, Mehl, Schinken, und wenig Wasser, einen dicken Teig herstellen, Nicht kneten, mit einem Holzlöffel schlagen, In einen Topf ca. 2 Liter Wasser, mit Salz und 2 Eßl. Öl zum Kochen bringen, Den Teig mit einem Teelöffel abstechen und ins Wasser geben, Aufkochen und 15 Min. ziehen lassen und mit Roste von Sauerkraut servieren,



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 17

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Rezepte von Kartoffel Knödel reste + Semmelknödel

(von Gremma Gleys, Seidene, Halbseidene, Baumwollene)

Eingeschnitte Klöße

Zutaten für 4 Personen

4-5 Kartoffel Knödel in Scheiben geschnitten,

6 Eier, $\frac{3}{4}$ l. Milch, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. Schnittlauch-
röllchen, 2 Eßl. Butterschmalz.

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und
die Knödel Scheiben darin goldgelb backen und
in eine gr. Auflaufform geben, die Eier mit der
Milch, Salz, Pfeffer + Schnittlauch gut verrühren und
darüber gießen und im Rohr 30 Min. überbacken.

Knödel Käse gratin

Zutaten für 4 Personen

4-5 Kartoffel Knödel in Scheiben geschnitten,

Fett für die Form, 150 g Käse reste gerieben.

50g Semmelbrösel, 50g zerlassene Butter.

Zubereitung:

Die Knödel Scheiben in eine gef. Auflaufform
schichten, und mit dem Käse und Semmelbrösel
bestreuen und die zerlassene Butter darüber
verteilen, und im Rohr 20 Min. überbacken.

Knödel- Fleischwurstauflauf

Zutaten für 4 Personen:

4 Kartoffelknödel in Scheiben geschnitten, 200g Fleischwurst oder Knackwurst rest, in Scheiben geschnitten, 4 Tomaten in Scheiben geschnitten, 1 Bund Lauchzwiebeln in Röllchen, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 1 Eßl. Butter, Salz, Pfeffer, 150 ml. Milch, 2 Eier, 1 Teel. Paprikapulver, 3 Eßl. Semmelbrösel, 40g Butterflocken

Zubereitung:

Die Hälfte der Knödelscheiben in eine gefettete Auflaufform legen, die Frühlingszwiebeln mit den Knoblauch in davn. Butter andünsten und auf die Knödelscheiben verteilen. Mit Salz + Pfeffer würzen, Die restlichen Knödelscheiben mit den Fleischwurst und Tomatenscheiben Schuppenformig darauflegen. Die Milch mit den Eiern verschlagen, mit Salz, Pfeffer + Paprika würzen, über die Zutaten gießen, mit Semmelbrösel bestreuen und die Butterflocken darauf verteilen und im Rohr etwa 40-45 Min. backen.

Überbackene Semmelknödel

Zutaten für 4 Personen

Rest Semmelknödeln in Scheiben geschnitten, 1 Bund Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten, 2 Eßl. Butterschmalz, 6 Eier, 6 Eßl. Milch, Salz, Pfeffer ger., Muskatnuß, 3 Eßl. geh. Petersilie

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einer gr. Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben mit den Lauchzwiebeln anbraten, Die Eier mit den Milch verrühren mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Knödelscheiben gießen, Die Masse abgedeckt stocken lassen, und mit Petersilie bestreut in der Pfanne servieren.



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____

UHRZEIT : _____

SEITE : 18

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Salate aus Reste

Mozzarella - Nudel-Salat

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gekochten Nudeln in eine Schüssel geben, 150g kl. Mozzarella Kugeln abgetropft unterheben, 200g Cherrytomaten gewaschen und 1gr. rote Zwiebel fein gehackt darüber mischen, 1 Dose Champignons in Scheiben gut abgegossen und 1 Bund Lauchzwiebeln in Röllchen zugeben, und alles gut vermischen. 5 Eßl. geh. Kräuter, (Basilikum, Petersilie & Schnittlauch gemischt, mit 5 Eßl. Kräuternessig, 3 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 5 Eßl. Wasser, 1 Eßl. Tomatenketchup gut anrühren und unter den Salat ziehen, und 1 Std. durchziehen lassen

Superschneller Nudelsalat

Zutaten für 4 Personen

Reste von gekochter Nudeln mit Reste von Wurstsalat mit Mayo in einer Schüssel vermengen, 1 Zwiebel feingehackt, und 1 Dose Erbsen mit Karotten gut abgegossen darüber heben, 2 Eßl. Essig und 1 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer und je 2 Eßl. geh. Petersilie und Schnittlauch unterziehen.

Reis Gemüse-Salat

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gek. Reis in eine Schüssel geben

1 Bund Frühlingszwiebeln in Röllchen, 3 Tomaten grob gehackt, je 1 rote und grüne Paprikaschote in feine Würfelchen und 1 Kl. Dose Mais unterheben und durchmischen, 3 Eßl. Zitronensaft mit 2 Eßl. Kräuteressig, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. süßen Senf Salz, Pfeffer, je 1 Eßl. geh. Schnittlauch & Dill, gut verrühren und unter den Salat heben, gut durchmischen und durchziehen lassen.

Konfetti Salat

Zutaten für 4 Personen

Reste von gekochten Reis in eine Schüssel geben, je 1 Kl. Dose Mais, Erbsen mit Kartoffeln, 1 Kl. Glas Tomaten Paprika klein geschnitten, 1 Bund Lauchzwiebeln in Röllchen darunter heben Reste von Käse in feine Würfelchen schneiden und darüber streuen, Salz & Pfeffer und 2 Eßl. geh. Schnittlauch zugeben und gut umrühren, und ein Glas Salatcreme und 1 Eßl. Essig unterrühren und gut durchziehen lassen.

Kasseler Salat

Zutaten für 4 Personen

Reste von Kasseler braten oder Kasseler aufschnitt in Streifen geschnitten 4 Gewürzgurken in Streifen, 2 rote Zwiebeln in feine Ringe geschnitten, 1 Kl. Glas eingelegte Kürbis süßsauer mit Saft, 3 Tomaten in Würfelchen geschnitten, alles gut mit einander in eine Schüssel vermengen, 2 Eßl. Essig mit 3 Eßl. Gurkensud und 2 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer, je 1 Eßl. Senf und Sahne Meerrettich aus dem Glas, und je 1 Eßl. geh. Petersilie und Schnittlauch gut verrühren und über den Salat gießen und gut durchmischen und durchziehen lassen.



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 19

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Sa.

Geflügelreis salat

Zutaten für 4 Personen

Reste von gebratenen Hähnchen oder Pute in Würfelchen geschnitten, Reste von gek. Reis, 1 Kl. Dose Mandarinen scheiben abgegossen und etwas Saft aufheben, 1 Kl. Dose Erbsen gut abgegossen, 1 rote Paprikaschote in Würfelchen, 1 Bund Lauchzwiebeln in Röllchen geschnitten, alles in einer Schüssel vermengen, 1 Glas Mayonaise mit Salz, Pfeffer, Currypulver, etwas Saft von den Mandarinen 2 Eßl. Essig und 2 Eßl. geh. Pilsie aufschlagen und über den Salat gießen durchmischen und $\frac{1}{2}$ Std. durchziehen lassen.

Andalusischer Reis salat

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gek. Reis, je 1 rote + grüne Paprikaschote in Würfelchen geschnitten, 4 Tomaten in Würfeln geschnitten, 1 Bund Lauchzwiebeln in Röllchen geschnitten, 1 Gemüsezwiebel fein gehackt, 1 Kl. Dose Mais gut abgegossen in einer Schüssel vermengen, Aus je 3 Eßl. Öl, Essig und Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker, und 2 Eßl. geh. Dill eine Saße rühren über den Salat gießen und durchmengen.

Herzhafter Reissalat

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gek. Reis, 1 Kl. Dose Erbsen gut abgossen, Reste von gek. Schinken oder Bierschinken in Streifen geschnitten, 1 rote Paprikaschote und 1 Gemüsezwiebeln in Würfelchen, alles in einer Schüssel vermengen, je 3 Eßl. Öl, Essig + Wasser mit Salz, Pfeffer Paprikapulver anrühren und über den Salat gießen durchmischen und $\frac{1}{2}$ Std. durchziehen lassen.

Moskauer Salat

Zutaten für 4 Personen:

Reste von Käse in Würfelchen geschnitten, Reste von gekartoffeln in Würfelchen, Reste von Fleischwurst in Würfeln, $\frac{1}{2}$ Salatgurke und 2 Gewürzgurken in Würfeln, 1 gr. Gemüsezwiebel gehackt, 2 hartgek. Eier in Stücke, alles in einer Schüssel vermengen. 1 Glas Mayonaise, mit Salz, Pfeffer, Zucker, und 2 Eßl. Essig und 1 Eßl. geh. Petersilie aufschlagen und über den Salat geben, durchmischen und $\frac{1}{2}$ Std. durchziehen lassen.

Dänischer Fisch-Nudel-Salat

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gedünsteten Fischfilet zerkleinert, Reste von gekochten Nudeln, 1 Gemüsezwiebel gehackt, 1 Apfel geschält und in Würfelchen geschnitten, 2 Gewürzgurken in Würfelchen in einer Schüssel vermengen, 1 Eßl. Senf mit 5 Eßl. Essig, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. Öl vermischen und über den Salat gießen und durchmischen.



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 20

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Sa

Semmelknödel salat

Zutaten für 4 Personen:

Reste von -

4-6 Semmelknödeln in Scheiben geschnitten,

Dressing:

2 Zwiebeln fein gehackt, je 3 Eßl. Kräutereisig, Wasser und Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Eßl. Senf, 2 Eßl. geh. Schnittlauch, alles gut miteinander verrührt.

Zubereitung:

Die Semmelknödelscheiben in eine flache Schüssel legen mit dem Dressing vermengen und gut durchgezogen servieren.

Eier Lauch salat (Vorarbeitung! von Oskara)

Zutaten für 4-6 Personen:

3 gr. Stangenlauch in sehr dünne Ringe geschnitten und gut auseinandergezupft in Ringlein und leicht salzen und etwas mit den Händen verkneten, 10 hartgekochte Eier fein hacken, 400ml saure Sahne und mit den Eiern unter den Lauch vermengen, 3 Eßl. geh. Petersilie und schwarzen Pfeffer untermischen und zugedeckt 1 Std. durchziehen lassen.

Eier - Erbsen - Salat

Zutaten für 4-6 Personen:

10 hartgekochte Eier in Stücke schneiden, und in eine Schüssel geben, je 1 Dose Mais und Erbsen

gut abgessoßen dazu geben. 1 Bund Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten und Reste von Fleisch oder Stadtwurst in feine Streifen geschnitten darunter heben. Leicht salzen und Pfeffer. 1 kl. Glas Mayonaise mit 4 Eßl. Crème Fraiche mit Kräutern, 2 Eßl. Essig, 1 Eßl. Zitronensaft, 2 Eßl. geh. Petersilie gut verrühren und unter den Salat ziehen, gut durchmischen und 1 Std. durchziehen lassen.

Radieschen - Eier salat

Zutaten für 4 Personen

2 Bund Radieschen in Stifte geschnitten, 2 Schalotten fein gehackt, 1 Bund Lauchzwiebeln in Röllchen, 6-8 hartgek. Eier in kl. Würfeln, alles in einer Schüssel gut vermengen, je 3 Eßl. Essig und Öl und Wasser mit Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Senf, je 1 Eßl. geh. Petersilie und Dill gut verrühren und über den Salat gießen durchheben und eine Std. durchziehen lassen.

Bunter Eierwurstsalat

Zutaten für 4 Personen

Reste von Fleisch-Bockwurst oder Wieneda in Streifen geschnitten, 1 gr. Gemüse Zwiebel gehackt, 1 grüne Paprikaschote in Streifen geschnitten, 1 Apfel geschält und in feine Streifen geschnitten, 2 Gewürzgurken in Streifen, 2 Tomaten in Würfelchen geschnitten, 6 gek. Eier in Würfelchen alles in einer Schüssel vermengen. 1 Glas Mayonaise mit Salz, Pfeffer, 3 Eßl. Essig, 1 Eßl. Senf, je 1 Eßl. geh. Petersilie und Schnittlauch aufschlagen und über den Salat gießen durchmischen und 1 Std. durchziehen lassen.



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____

UHRZEIT : _____

SEITE : 21

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Sa.

Weißwurstsalat „Münchner Art“

Zutaten für 4 Personen:

Reste von Weißwürste (2-3 Paar) enthäutet und in Scheiben geschnitten, 2 gr. rote Zwiebeln in feine Ringe geschnitten, 1 Bund Lauchzwiebeln in Röllchen, 1 Bund Radieschen in Scheiben geschnitten, 2 gr. Gewürzgurken in Scheiben geschnitten, in eine Schüssel vermengen, Aus je 6 Eßl. Öl, Essig und Wasser, 3 Eßl. Gurkensud, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 3 Eßl. geh. Schnittlauch eine Salatsoße verrühren und darüber gießen und eine Std. durchziehen lassen und gut durchmengen

Nudelsalat „Banana Joe“

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gek. Nudeln in eine Schüssel geben, 4 Bananen geschält und in Scheiben geschnitten, und mit 2 Eßl. Zitronensaft bedröfzelt und mit $\frac{1}{2}$ Teel. Currypestreut zu den Nudeln geben, Reste von Käse und geh. Schinken in Würfeln geschnitten zugeben, 1 Dose Erbsen mit Karottenwürfel darunterschieben, 300 g Joghurt mit 4 Eßl. Mayonaise, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1 Eßl. geh. Dill verrühren und den Salat damit anmachen

Käse - Salamigalat

Zutaten für 4 Personen:

Reste von Salami (ungef. 200g) in Streifen geschnitten, gleiche Menge von Käse aufschnitt
reste in Streifen geschnitten,
4 Tomaten in Würfeln geschnitten,
4 Saure Gurken in Würfeln, 1 Bund
Lauchzwiebeln und 1 Zwiebel gehackt
1 Tasse geh. Schnittlauch alles in einer
Schüssel vermengen. Aus 4 Eßl. Ananassaft,
3 Eßl. Weißwein, 3 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer, 1 Eßl.
Zucker, 1 Spritze Tabasco ein Dressing ver-
rühren und über den Salat gießen. Umrühren
und 1/2 Std. durchziehen lassen

Rindfleisch-Thunfischsalat

Zutaten für 4 Personen

Reste von gekochten oder gebr. Rindfleisch in
Streifen geschnitten, 141. Dose Thunfisch, 2 Sardellen-
filets, 6 Eßl. Öl, 1 Eßl. Zitronensaft, 4 Eßl. Sahne,
6 Eßl. Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. Kapern,
3 Eßl. geh. Schnittlauch

Zubereitung:

Den Thunfisch abgetropft mit den Sardellen, Öl, Zitronen-
saft, Sahne und Ketchup Salz, Pfeffer im Mixer pürieren.
Das Rindfleisch in einer Schüssel geben und
das Gemisch darauf gießen gut durchmengen
und mit Kapern und Schnittlauch ~~be~~ streut
servieren.



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 22

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Rezepte von Reste vom Grillen

(Steaks, Bratwürste und Bauchfleisch+Co)

Szegediner Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gegr. Steaks und Bauchfleisch in
Stücke geschnitten, 2 Eßl. Öl, 3 Zwiebeln + 2 Knob-
lauch gehackt, 1 rote + grüne Paprikaschote in
Streifen geschnitten, 3/4l. Fleischbrühe, Salz, Pfeffer,
Paprikapulver, 1 K. Dose Tomatenmark, 1 P. Fix für
Gulasch, Reste von Krautsalat vom Grillen, 2 Eßl.
Crème Fraîche

Zubereitung:

Öl in einen Schmortopf erhitzen, und Zwiebeln +
Knoblauch darin andünsten, Fleisch zugeben und
die Paprika, mit Salz, Pfeffer + Paprika würzen,
mit Brühe und Tomatenmark aufgießen, auf-
kochen lassen und Fix einrühren, und 10 Min. köcheln
lassen, Krautsalat unterziehen und nochmals 10 Min.
köcheln lassen, abschmecken und Crème Fraîche
unterziehen.

Bratwurst Ragout

Zutaten für 4 Personen:

Reste von geb. Bratwürste fein und grob in
Stücke geschnitten, 2 Eßl. Öl, 1 Bund Lauchzwiebeln

in Röllchen geschnitten, 350ml. Fleischbrühe, 1P. Fix
für Würstchen gulasch, 1Dose Erbsen mit Karottensücke,
1kl. Dose Mais, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, je 3 EBl.
Tomatenmark und Crème Fraîche, 2 EBl. geh. Petersilie
Zubereitung:

Das Öl in einen Topf erhitzen, und Bratwürste und
Lauchzwiebeln darin andünsten, Mit Brühe ab-
löschen, Fix einrühren und aufkochen lassen. Die
Dosen Gemüse gut abgegossen dazugeben und alles
5-8 Min. köcheln lassen, Mit Salz, Pfeffer + Paprikapulver
abschmecken. Tomatenmark mit Crème Fraîche und
Petersilie vermischen und darunter ziehen.

Wachtel-Schmaus

Zutaten für 4 Personen:

Reste von geb. Bratwürste von feinen und groben
in Stücke geschnitten, 3 EBl. Öl, Reste von Schopfnudeln,
1Dose Erbsen mit Karotten, 200g Cherrytomaten
halbiert, 1kl. Dose Pizzatomaten, 100g ger. Käse,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Öl erhitzen und die Bratwurstscheiben und
Schopfnudeln anbraten, und in eine Auflaufform
geben, die Erbsen und Karotten mit Flüssigkeit
aufkochen und die Pizzatomaten und Cherrytomaten
zugeben und mit Salz + Pfeffer abschmecken und
über den Auflauf gießen mit Käse bestreut im Rohr
15-20 Min. überbacken.

Bratwurst Tortilla

Zutaten für 4 Personen:

3 EBl. Öl,

Reste von ger. Kartoffeln in Scheiben geschnitten
Reste von geb. Bratwürste fein und grob in
Scheiben geschnitten, 1kl. Glas Tomatenpaprika in
Streifen, 1Tasse gehackte Petersilie, 7 Eier 3 EBl. Sahne
Salz Pfeffer

Zubereitung:



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 23

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Öl in einer gr. tiefen Pfanne erhitzen, die Kartoffeln und Bratwurstscheiben anbraten, und die Tomatenpaprika zugeben und etwas mit andünsten, alles salzen + pfeffern, die Eier mit der Petersilie und Sahne gut aufschlagen, und über die Pfanne gießen und auf kl. Flamme ca. 10-12 Min. stocken lassen, vorsichtig umdrehen und auf der anderen Seite noch mal 5-8 Min. braten.

Bratwurst- Apfel-Zwiebel Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

Reste von geb. Bratwürste in Scheiben geschnitten, 2 Eßl. Öl, 2 Gemüsezwiebeln in feine Ringe geschnitten, 1 gr. grüner Apfel geschält und kleingehackt, 3/4 l. Fleischbrühe, 1 P. Zwiebelsoße von Maggi, 2 Eßl. Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprika + Currypulver, 1 Messerspitze Chili, dunkler Soßenbinder, 3 Eßl. geh. Schnittlauch
Zubereitung:

Das Öl in einer gr. tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebel und Apfel darin anbraten, Bratwürste zugeben und etwas mit anbraten, mit Brühe ablöschen, Soße einrühren und Tomatenmark, und alles 8-10 Min. köcheln lassen, mit den Gewürzen abschmecken, mit Soßenbinder binden und den Schnittlauch unterziehen.

Hofe - Bratwurst - Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

Reste von geb. Bratwürste in Scheibengeschnitten,
Reste von gekochtem fertigem Sauerkraut, Reste
von Kartoffelpüree, Butterflocken und 150 g ger.
Käse, 2 Eßl. Sahne

Zubereitung:

In eine gefettete Auflaufform das Sauerkraut
geben, darauf die Bratwurstscheiben verteilen,
mit Kartoffelpüree bedecken, mit Butterflocken
besetzen, den Käse mit der Sahne verrühren
und darüber geben und im Rohr goldgelb
überbacken.

Steakpfanne

Zutaten für 4 Personen:

2 Eßl. Öl, Reste von gegr. Steaks in Streifen
geschnitten, je 1 rote + grüne Paprikaschote
in Streifen geschnitten, 2 Zwiebeln grobge-
hackt, 1 Dos. Mais gut abgesossen, $\frac{1}{2}$ l.
Fleischbrühe, 1 P. Soßpulver für Gulasch,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 3 Eßl. Crème Fraîche
mit 3 Eßl. Tomatenketchup verrührt.

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, und Steaksstreifen
mit Paprika und Zwiebeln anbraten, Mais zugeben,
mit Brühe ablöschen, Soßpulver einrühren und
8 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer + Paprika
abschmecken und das Crème - ketchupgemisch
unterheben und 5 Min. durchziehen lassen.



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 24

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Verschiedenes aus Reste gekocht

Herzogin Kartoffeln mit Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

Rest von Kartoffelpüree mit 2 Eiern, 20g zerlassene Butter Salz, gut verrühren und in einen Spritzbeutel mit gr. Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, und in die Mitte einen kl. Würfel Mozzarella geben, 1 Eigelb mit 2 Teil Milch verrühren und diese damit beträufeln und im Rohr 15-20 Min. gold gelb backen.

Panzarotti, Kartoffelplätzchen

Zutaten für 4 Personen

Rest von Kartoffelpüree, 3 Salbeiblättchen gehackt mit 1 Ei, 1 Eigelb, 125g ger. Parmesan, 5 Eßl. geh. Petersilie, Salz, Pfeffer, 3 Eßl. Mehl, gut zu einem Teig verkneten, Plätzchen formen und in Semmelbrösel wenden. und in h. Butterschmalz gold gelb ausbraten.

Spaghetti Bolognese Gratin

Zutaten für 4 Personen:

Rest von Spaghetti mit Bolognese Soße vermischt mit 1kl. Glas Paprika gut abgetropft, 2 Tomaten gehackt in eine Auflaufform geben, Mit etwas geh. Basilikum bestreuen und 150g in Scheiben ge-

Schnittchen Mozzarella belegen und 60g ger. Parmesan bestreut im Rohr 30 Min. überbacken.

Sauerkrautauflauf

Zutaten für 4 Personen:

Rest von gekochten Sauerkraut, Rest von gekochten Kartoffeln, Reste von Pfefferbeißer oder Bawarwürste in Scheiben geschnitten, 2 Eßl. Öl, 1 gr. Zwiebel gehackt, 150g saure Sahne, 3 Eßl. Sahne, 20g Semmelmehl, 25g Buttflocken, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst-Scheiben anbraten und die Zwiebel zugeben und mit anbraten und die Kartoffelscheiben darin kurz mit anschwitzen und alles in eine gr. Auflaufform geben. Das Sauerkraut darauf verteilen, die saure und süße Sahne verrühren mit Salz + Pfeffer würzen und darüber gießen, mit Semmelmehl bestreuen und mit Buttflocken besetzen und im Rohr 30 Min. überbacken.

Kartoffelpuffer „Hawaii“

Zutaten für 4 Personen:

Reste von Kartoffelpuffer, 1 Eßl. Butter, Reste von gekochten Schinken in Streifen geschnitten, 4-6 Scheiben Ananas, Reste von Käse in Streifen geschnitten,

Zubereitung

Die kalten Puffer in eine gefettete Auflaufform geben, und mit den Schinken Streifen belegen, Die Ananas darauf verteilen und mit den Käse belegt im Rohr 15-20 Min. überbacken.



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 25

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

Broccoli nudeln überbacken

Zutaten für 4 Personen

Reste von gekochten Nudeln, Reste von gek. Broccolli,
1 Becher Sahne, 4 Eier, 150g Käse reste gerieben
oder kleingehackt, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Eßl. geh.
Petersilie

Zubereitung:

Die Nudeln mit den Broccolliermischen und in
eine gefettete Auflaufform geben, die Sahne mit
den Eiern und Käse und Gewürze und Kräuter ver-
schlagen und darüber gießen und im Rohr 30 Min.
überbacken

Bratapfel mit Rumsoße

Zutaten für 4 Personen : Äpfel und Füllung

4 Äpfel nicht mehr knackig, das kerngehäuse -
ausgestochen, 50g Marzipan Rohmasse, 3 Eßl. Rosinen,
1 Messerspitze Zimt, Zucker, Butterflocken, 50 ml. Apfelsaft

Soße:

je 125 ml. Milch + Sahne, 60g Zucker, 2 Eigelb, Speisestärke
1kl. Gläschen Rum,

Zubereitung:

Das Marzipan zerbröseln und die Rosinen und Zucker
+ Zimt untermengen und die Äpfel damit füllen, und
in eine Auflaufform geben den Apfelsaft angießen

Auf die Äpfel Butterflocken geben und im Rohr 30-45 Min
backen, Für die Soße die Milch + Sahne in einen Topf
aufkochen, Ei gelbe mit 1 Eßl. Speisestärke verschlagen,
und zu den Milch-Sahne gemisch rühren und unter Rühren
zum Kochen bringen, und kurz köcheln lassen, den Rum
unterziehen und abkühlen lassen und zu den geb. Äpfel
servieren, P.S. Wer keinen Marzipan mag, die Äpfel
mit Preiselbeeren und geh. Mandeln füllen.

Radieschen gemüse

Zutaten für 4 Personen:

welk gewordene Radieschen in Stifte geschnitten,
Salzwasser, 2 Eßl. Butterschmalz, 1 g. Gemüse zwiebel
fein gehackt, 2 Eßl. Mehl, 1/4 l. Milch, Salz, Pfeffer,
Muskat, 2 Eßl. geh. Petersilie

Zubereitung:

Die Radieschen Stifte in etwas Salzwasser bissfest
kochen, Das Butterschmalz in einen Topf erhitzen und
Zwiebeln darin andünsten, Mehl zugeben und etwas
anschwitzen, Mit der Milch unter Rühren aufgießen,
und aufkochen lassen, die Radieschen mit etwas
Kochsud unterrühren, Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petr-
silie abschmecken.

Weißwurst - Pfanne

Zutaten für 4 Personen

Reste von Weißwürste in Scheiben geschnitten,
Reste von geh. Kartoffeln in Scheiben, 3 Eßl. Öl,
2 Zwiebeln grob gehackt, Salz, Pfeffer, je 150 ml.
Fleisch oder Gemüse brühe und Sahne, 3 Eßl. süßer
Senf, 1 Tel. Paprika pulver, je 3 Eßl. geh. Petersilie und
Schnittlauch.

Zubereitung:

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die
Kartoffel und Wurstscheiben darin anbraten,
Zwiebel zugeben und mit andünsten, heraus-



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM :

UHRZEIT :

SEITE : 26

PROJEKT :

TEILNEHMER :

nehmen und warmhalten, Bratfond mit Brühe und Sahne aufgießen und aufkochen lassen, den Senf unterrühren, Mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken und die Wurst kartoffel gemisch unterheben und mit Kräutern bestreuen.

Panierte Weißwurst mit Senfrahm

Zutaten für 4 Personen:

Reste von Weißwürste ohne Haut in dicke Scheiben geschnitten, 2 Eier zerschlagen, 1 Teller Semmelbrösel, Fett zum Ausbacken.

1/2 l. Fleischbrühe, 1 Phelle Bratensoße von Maggi oder Knorr, 3 Eßl. süßer Senf und 1/2 Becher saure Sahne, Salz, Pfeffer, 3 Eßl. geh. Schnittlauch
Zubereitung:

Die Weißwurstscheiben durch die Eier ziehen und mit Semmelbrösel gut panieren und in h. Fett goldgelb ausbraten, Die Fleischbrühe erhitzen Bratensoße einrühren und aufkochen lassen, den Senf mit den sauren Rahm verrühren und darunter rühren, Mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken

Chili-Würstchen Pfanne

Zutaten für 4 Personen: 1 grüner Zwiebel geh.

Reste von Wiener Würstchen schräg in Stücke geschnitten, 3 Eßl. Öl, je 1 grüne + rote Paprikaschote,

in Streifen geschnitten, 1 Beutel Fix Chili con Carne
je 1 Dose Kidneybohnen und Kidneybohnen gut abge-
gossen, 1 Dose Tomatenmark, 3 Eßl. Crème Fraîche

Zubereitung:

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die
Wurststücke und Zwiebeln darin gut anbraten.
Paprika streifen zugeben und mit andünsten.
350ml. kaltes Wasser dazugießen und Fix ein-
rühren aufkochen lassen, und zugedeckt 10 Min.
köcheln lassen, das Tomatenmark und die Dosen Bohnen
zurühren und 5-8 Min. erwärmen, Mit Crème Fraîche
Salz, Pfeffer abschmecken.

Wienerla - Kartoffelgulasch

Zutaten für 4 Personen: 1kg. Zwiebel gehackt

Reste von gek. Kartoffeln in Würfel geschnitten,
2 Eßl. Öl, 2 rote Paprikaschoten in Streifen geschnitten,
300g grüne Bohnen in Stücke geschnitten, 300ml.
Fleisch oder Gemüsebrühe, 1 Eßl. Ajvar, 1 P. Fix für
Würstchen gulasch, Salz, Pfeffer, Reste von Wiener-
würstchen in Stücke geschnitten, 2 Eßl. geh. Peter-
silie, 1 Teel. Majoran.

Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln, Paprika &
Bohnen andünsten, Brühe und Ajvar zugeben und
Fix einrühren und aufkochen lassen, und 10 Min. köcheln
lassen, Kartoffeln und Würstchen darunter geben und
nochmals 8 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer, und Kräutern
abschmecken.

Hüttennudeln

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gekochten Schinken in Streifen geschnitten,
2 Zwiebeln gehackt, 2 Eßl. Öl, 200g Sahne, 2 Ecken
Schmelzkäse, 100ml. Milch, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Instant
Sojameise oder Fleischbrühe, 4 Eier, Reste von gek.
Nudeln, 50g Reste von Käse gerieben oder fein gehackt
Zubereitung: Das Öl in einer gr. tiefen Pfanne erhitzen



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM :

UHRZEIT :

SEITE : 27

PROJEKT :

TEILNEHMER :

Und die Zwiebeln + Schinken andünsten, Die Sahne dazugießen und aufkochen, Den Schmelzkäse dazugeben und unter Rühren auflösen, Milch aufgießen, und mit Salz, Pfeffer, und Brühe würzen, Die geh. Nudelreste unterheben, die Eier verrühren und über die Nudelmasse geben und bei mitt. Hitze alles stocken lassen, Mit Käse bestreut servieren.

Nudel - Salami - Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gekochten Nudeln, 1P. passierte Tomaten, 200g Sahne, 1Dose Erbsen, 1Tasse Gemüse oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, je 2Essl. geh. Petersilie und Schnittlauch, 250g Mozzarella gewürfelt, Reste von Salamischeiben in Streifen geschnitten, Fett für die Form,

Zubereitung:

Die P. Tomaten mit der Sahne und Erbsen und Brühe aufkochen, Salzen + Pfeffer und Kräuter unterrühren und mit den Nudelreste mischen, Hälfte der Mozzarella würfel und die Salami unterheben und alles in eine gefettete Auflaufform geben, Restliche Mozzarella darauf geben und im Rohr ca. 15 Min. überbacken.

Broccolie - Nuss - Spätzle

Verarbeitung von Blättchen und Stunk vom Broccolie

Zutaten für 4 Personen:

kl. Blättchen vom Broccolie und vom Stunk abge-
schält das Weiße gehackt und im Mixer oder
Mit Stab zerkleinert, ungefähr eine Tasse voll,
100g gem. Haselnüsse, 300g Mehl, 100g Speise-
Quark, 4 Eier, Salz,

Zubereitung:

Die Eier verschlagen, und mit dem Quark, verrühren,
Mehl, Broccolie Masse und Nüsse, und etwas Salz
unterrühren, den Teig schlagen bis er Blasen wirft,
Reichlich Salz wasser aufkochen lassen, zurück
drehen das es nur noch köchelt, den Teig durch
eine Spätzle presse oder Sieb streichen, wenn die
Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einem
Schaumlöffel herausnehmen.

Gurken - Dill - Pfanne

Verarbeitung von welkgew. Salatgurke

Zutaten für 4 Personen:

1g. Gemüse zwiebel fein gehackt, 2 Eßl. Öl,
1 Salat gurke halbiert länge nach und kane
entfernt in Stücke geschnitten 1/4l. Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, 3 Eßl. geh. Dill oder 1 Teel. geh.
150g Creme Fraiche.

Zubereitung:

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, und die
Zwiebel darin andünsten, die Gurken Stücke
zugeben und etwas mit andünsten, Fleischbrühe
angießen und 8 Min. köcheln lassen, Salzen + pfeffern
den Dill zugeben und Creme Fraiche unterziehen
und noch mal 5 Min. köcheln lassen,



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 28

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

V.

Risotto milanese

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln gehackt, 2 Eßl. Öl, Reste von gekochten Schinken in Streifen geschnitten, Reste von gekochtem Reis, 1 Dose Champignons in Scheiben, 1 Dose Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 1/4 l. Fleischbrühe, 2 Eßl. Sahne, 100g Käsereste gehackt oder gerieben, 50g Butter.

Zubereitung:

Das Öl in einen Topf erhitzen, und Zwiebeln und Schinken darin andünsten. Reis und die Pilze und Tomatenmark zugeben und salzen + pfeffern, die Brühe angießen und aufkochen lassen. In eine Auflaufform geben die Sahne mit dem Käse verrühren und darüber geben. Mit Butterflocken besetzt in Rohr 15 Min. überbacken.

Wurst-Schinken-nudeln

Zutaten für 4-6 Personen:

Reste von Wurst aufschnitt Salami, gek. Schinken in Streifen geschnitten, 3 Eßl. Öl, 400g Hörnchen-nudeln oder Spirallen nach Anweisung bissfest gekocht 4-5 Eier mit 4 Eßl. Sahne zer-schlagen, Salz.

Zubereitung:

Das Öl in einer g. Pfanne erhitzen und die Wurststreifen knusprig anbraten, die Nudeln gut abgießen und wieder in den Topf geben, die Wurst unterheben. Eisrahme mit Salz verrühren und darüber gießen und alles gut vermengen auf aufkl. Flamme 10 Min. stocken lassen.

Reiswurstkroketten

Zutaten für 4 Personen

Reste von gek. Reis ungef. 2 Tassen, 2 Eier, 3 EBl. Stärkemehl, Salz, Paprikapulver, Reste von Jagdwurst oder Bierschinken fein gehackt, Semmelbrösel, Fett zum Ausbraten.

Zubereitung:

Reis mit Eier, Stärkemehl, Gewürze und Wurst fein vermischen. Röllchen formen in Semmelbrösel wenden und in h. Fett goldgelb ausbraten und mit Paprika- oder Tomatensoße servieren.

Würstchen-Omelett

Zutaten für 4 Personen:

Reste von Wienerla in Stücke geschnitten, 8 Eier, 8 EBl. Milch, Salz, Pfeffer, 3 EBl. geh. Schnittlauch, 3 EBl. Öl.

Zubereitung:

Das Öl in einer g. Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben anbraten, die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Schnittlauch aufschlagen und darüber gießen und stocken lassen.

Verdeckte Schinken

Zutaten für 4 Personen

Reste von gekochten und rohen Schinken ungef. 200g in Würfeln geschnitten, Fett für die Form, 50g Butterschmalz, 50g Mehl, 1/2l. Milch, Reste von ger. Käse (100-150g), 4 Eier, Salz, Pfeffer, Paprikapulver



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 29

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

V.

Zubereitung:

Den Schinken in eine gefe. gr. Auflaufform geben, das Butterschmalz in einen Topf schmelzen und das Mehl darin anschwitzen, und unter Rühren mit der Milch aufgießen, gut durchgekocht vom Feuer nehmen, Käse und nach und nach die Eigelbe zugeben, würzen, das Eiweiß steif schlagen und unterziehen und über den Schinken verteilen, und im Rohr etwa 25-35 Min. backen.

Improv. - Sotto

Zutaten für 4 Personen:

Reste von Hähnchenfleisch oder Putz in Streifen geschnitten, 1 gr. Zwiebel und 1 Knoblauchzehen fein gehackt, Reste von gek. Reis (ca 2-3 Tassen) Salz, Pfeffer, etwas Öl, 125 ml. m. Weißwein, ca. 150 ml. Hühnerbrühe, 1/2 Teil geh. Thymian, 1 Dose Tomatenmark, 200g Cherry-Tomaten halbiert, 50g gr. Parmesan, 1-2 Eßl. Butter.

Zubereitung:

Das Öl in einen Topf erhitzen und Zwiebel + Knoblauch und Fleisch andünsten, Reis zufügen und etwas mit andünsten, salzen + pfeffern, mit Wein aufgießen und 5 Min köcheln lassen, Brühe angießen und Tomatenmark, Cherrytomaten und Kräuter zu-

verrühren und nochmals 5-8 Min. köcheln, Parmesan und Butter unterheben.

Überbackener Tomatenreis

Zutaten für 4 Personen:

2-3 Eßl. Öl, Reste von ger. Schinken in Streifen geschnitten, 1 Bund Lauch zwiebeln fein in Röllchen geschnitten, Reste von ger. Reis (ca 2-3 Tassen), 125 ml. Fleischbrühe, 2 Tomaten in Scheiben geschnitten, 2 Eßl. ger. Basilikum, je 200g Schmand, und Sahne, 2 Eier, 3 Eßl. Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 1 P. Mozzarella in Scheiben geschnitten.

Zubereitung:

Das Öl in einen Topf erhitzen und Schinken und Lauch zwiebeln darin etwas andünsten, den Reis zufügen und mit Brühe ablöschen und 2 Min. einköcheln lassen und in eine Auflaufform geben, die Tomatenscheiben darauf legen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum bestreuen, Schmand, Sahne, Eier, Tomatenmark, Salz, Pfeffer verrühren und über den Reis gießen. Mit Käsescheiben belegt im Rohr ca. 20-25 Min überbacken.

Deftiger Kartoffelauflauf

Zutaten für 4 Personen:

Reste von ger. Kartoffeln in Scheiben geschnitten, Reste von Blutwurst in Scheiben geschnitten, 2 gr. Gemüsezwiebeln, 3 Eßl. Öl, 1 Bund Lauchzwiebeln, 4 Eier mit 1 Becher Sahne verrührt, Reste von Käse gerieben oder fein gehackt.

Zubereitung:

Die Kartoffel und Wurstscheiben in eine Auflaufform schichten. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Lauchzwiebeln darin andünsten und darüber geben die Eier mit der Sahne darüber gießen mit Käse bestreut im Rohr 40 Min. bei kl. Hitze überbacken.



TRAUTH & JACOBS

INGENIEURGESELLSCHAFT
FÜR DATENTECHNIK UND
AUTOMATISIERUNG mbH

FREINSHEIMER STR. 69A
D-67169 KALLSTADT (Pfalz)
TELEFON +49 6322 650 276
TELEFAX +49 6322 650 278

DATUM : _____ UHRZEIT : _____ SEITE : 30

PROJEKT : _____

TEILNEHMER : _____

V.

Kartoffel - Eier Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gek. Kartoffeln in Scheiben geschnitten,
6 hart gek. Eier (Ostkreier verwenden) geschält
und in Scheiben geschnitten, Reste von Fleisch-
wurst, Wiener, in Scheiben geschnitten, Fett für
die Form, 200g saure Sahne 100g Schlagsahne,
Salz, Pfeffer, 3 Eßl. geh. Schnittlauch, Butterflöckchen.

Zubereitung:

Eine Auflaufform ausfetten und Kartoffeln,
Eier und Wurst schicht we. einschichten,
Die saure und süße Sahne mit Salz, Pfeffer,
und Schnittlauch verrühren und darüber
gießen, Mit Butterflocken im Rohr ca. 45 Min.
braten.

Kartoffeln - Nudeln nach ungarische Art

Zutaten für 4 Personen:

Reste von gek. Nudeln, Reste von gek. Kartoffeln
grob gerieben, 1 g. Zwiebel und 1 Knoblauch
zehe fein gehackt, 5 Eßl. Öl, 3 Eßl. Paprikapulver
edelsüß 2 Tel. Salz.

Zubereitung:

Die Zwiebel und Knoblauch in heißem Fett an-
dünsten, Die geriebenen Kartoffeln und Paprika-

pulver dazugeben, Alles gut mischen, Salzen und unter Wenden 10 Min. braten, die Nudeln zugeben. Alles vermischen und mit Salz + Paprika abschmecken.

Lauchnudeln

Zutaten für 4 Personen

Reste von Bandnudeln, 600g Lauch in Röllchen geschnitten, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. Butter, 300g Sahne
Reste von Käse unges. 200g grob gehackt, etwas ger. Muskatnuß, Fett oder Butter für die Form

Zubereitung:

Die Butter und Sahne in einem Topf erhitzen, den Lauch darin 5 Min. köcheln, den Käse zugeben und schmelzen lassen, gut durchrühren mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, die Nudeln zugeben und alles in eine gefettete Auflaufform geben und 15-20 Min im Rohr backen.

Fleischwurstgulasch

Zutaten für 4 Personen:

2 Eßl. Öl, 2 gr. Gemüsezwiebeln grob gehackt, Reste von Fleischwurst in Würfel geschnitten, Reste von geh. Kartoffeln und Karotten in Würfel, 1 Kl. Dose Tomatenmark, 3 Eßl. Mehl, je 250 ml. Gemüse oder Fleischbrühe und Sahne, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 3 Eßl. geh. Petersilie

Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln + Wurst anbraten, Kartoffeln und Karotten zugeben und kurz mit anbraten. Tomatenmark zufügen und anrösten, Mehl darüber streuen und alles 2-3 Min rösten, Mit Brühe und Sahne unter Rühren ablöschen, und 5 Min. köcheln lassen, Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.