Essen Sepp

Idee vom Sohn des Hauses

**(Übriges gegrilltes Fleisch,
Steaks, Bauch, Rippchen, Schwarte
sammeln und einfrieren, aber zu schwarz
gegrilltes immer abschneiden !!!)**

150 gr.	Butter	in einem großen Topf zerlaufen lassen
10 El	Mehl	zugeben und mittelbraun bräunen lassen = Buttereinbrenn !
		mit
1 l	Knochenbrühe	heiß, ohne Fett, oder notfalls
1 l	Hühnerbrühe	heiß, ohne Fett, ablöschen - aufkochen lassen
1 l	Bratensaft	(Lipi), ohne Fett, oder Ersatzweise
5	Fleischbrühwürfel	zugeben - aufkochen lassen
		wenn die Soße zu dünn ist
½ Tasse	Wasser	kalt, mit
2 El	Mehl	verrühren, durch einen Seiher in die Soße geben
		aufkochen lassen
100 ml	Sahne	süß, zugeben (**Vorsicht !** daß es nicht überkocht !)
	Würzen mit:	
1	spritzer	Zuckercouleur - um etwas abzudunkeln
4	Knoblauchzehen	kleingehackt
2	Prisen	Pfeffer
2	spritzer	Zitrone
2	Prisen	Kümmel, gemahlen
1 El	Zucker	abschmecken bis der Geschmack passt !!!
		Gegrilltes Fleisch in die Soße geben, muß von der Soße bedeckt sein,
1 Std.		zugedeckt köcheln lassen
		durch das gegrillte Fleisch bekommt die Soße erst ihren typischen, guten Geschmack !
		wenn es nicht mehr kocht
50 ml	Sahne	süß, zugeben

Dazu gibt es Kartoffeln und einen guten Rahmspinat !

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Ej. 19.09.1999

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Übrige Kartoffeln

Bauernschmaus 2

gekochte	Kartoffeln	in unregelmäßig kleine Stücke schneiden und in eine Pfanne geben
1	Zwiebel	kleingehackt
übrige	Wurst	oder
	Wiener	und wenn vorhanden
	Schinkenspeckla	kleinschneiden und mit
	Pflanzenöl	oder noch besser mit
	Butterschmalz	schön anbraten,

Würzen mit:

	Salz	
	Pfeffer	und
	Paprika	abschmecken, dann
3 – 4	Eier	und
¼ l	Milch	zugeben

sobald die Milch fast verdunstet ist, ist das Gericht schon fertig.

Die Milch gibt dem Bauernschmaus noch eine gute geschmackliche Note und sorgt dafür daß er nicht zu trocken wird und es beim schlucken nicht quietscht !

Ej. 10.10.2001

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Übrige Nudeln

Schinkennudeln

Übrige	Nudeln	in einen großen Topf oder Bräter geben
200 g	gekochten Schinken	Scheiben, in 1 cm kleine Stückchen schneiden.
		Beides wird nun mit viel Pflanzenöl schön knusprig angebraten.
		Die am Topfboden angebackelten Nudeln immer schön abkratzen sonst verbrennen diese !
	Majoran	gibt man erst kurz bevor die Nudeln fertig sind dazu !
		Schon kann serviert werden !
		Wir verfeinern die Schinkennudeln auf dem Teller noch mit einem guten Schuss Ketchup.
		Einfach – schnell und sehr lecker !!!

Ej. 15.05.1985

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Reistopf - Reisgericht

Ist beim „Grillen“ wieder mal etwas übriggeblieben, kein Problem,
da kann schnell was gutes daraus gemacht werden!

3 – 4	Personen	
¾ Tasse	Reis	wird in
1 l	Wasser	oder noch besser in
	Knochenbrühe	und
1 Tl	Wela	gehäuft, gekocht.
2	Paprika, gelb	und
2	Paprika, grün	werden klein geschnitten und dem Reis zugegeben wenn er fast fertig ist.
		Nun kommen die übrigen Grillsachen
	Bratwurst	
	Steaks ect.	ebenfalls klein geschnitten in den Topf.

Würzen mit:

2 Prisen	Salz
1 Prise	Zucker
1 Schuss	Zitrone
2 Prise	Cayennepfeffer
2	Joghurt natur

Das Reisgericht soll nicht zu dünnflüssig
aber auch nicht zu mampfig sein.

Guten Appetit

Ej. 10.06.2008

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Kartoffelsuppe aus übrigen Kartoffeln

2 große	Zwiebel	kleingehackt und
4	Knoblauchzehen	kleingehackt in einem mittleren Topf mit Pflanzenöl anbraten
100 g	Karotten	geschnitten und
100 g	Selleriestängel	dazugeben, schön anbräunen und mit

(Selleriestängel werden bei uns nicht entsorgt sondern immer gleich klein geschnitten und eingefroren und somit bei Bedarf vorhanden !)

1 l	Knochenbrühe	heiß, aufgießen, mit
	Salz	oder mit
	Wela	abwürzen und zum kochen bringen
5	Kartoffeln	die übrigen (gekochten) zugeben
½ Std.		kochen lassen
		Nun mit dem Pürierstab alles schön pürieren bis man eine schöne sämige Suppe hat.
		Aber Vorsicht brennt leicht an !
	Würzen mit:	
viel	Majoran	
Prise	Muskat	
Prise	Pfeffer	
Prise	Zucker	
spritzer	Zitrone	**Ofen ausschalten !**

Wenn die Suppe nicht mehr kocht !

200 ml	Sahne	zugeben,
		nochmals abschmecken, servieren
		Guten Appetit

Ej. 03.10.2014

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Übrige Kartoffeln

Kartoffelgratin

4	große	Kartoffeln	schälen, in dünne, 2mm, Scheiben schneiden und so wie sie geschnitten sind → ////////////// in eine feuerfeste Auflaufform schichten
½ l		Sahne	mit
1		Joghurt	natur
		Salz	
		Pfeffer	
		Muskat	gut abschmecken und darüber gießen
6	größere	Butterflocken	noch oben drüber und bei
170°		45 Minuten	im Backofen offen garen lassen
			Die Genießer, welche nicht unbedingt auf die Figur achten müssen, können noch etwas
		Gauda	geriebenen, darüber streuen !

Einfach und schnell zubereitet !

Sehr schmackhaft – **wennst richtig gwerzt host !**

Guten Appetit !

(Nit zu sehr schmatz´n sonst kimmt der Nachbar a nuch zum essen !)

Ej. 29.04.2013

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Kartoffelsuppe aus übrigen Stampf (machmer immer selber !

1 l	Knochenbrühe mit gekörnter Brühe oder (Wela) oder mit
Salz	zum kochen bringen
	abschmecken
	Stampf mit Schneebesen gut einrühren.
100 g	Bauchspeck oder rohen Schinken - kleingehackt in der Pfanne ausbraten
	ohne Fett hinzugeben ! Fett zum anbraten der Zwiebeln nehmen !
1 große	Zwiebel - kleingehackt und
2	Knoblauchzehen - kleingehackt in der Pfanne anbraten
	hinzugeben
	aufkochen - **aber Vorsicht brennt leicht an !**
	Ofen ausschalten !
	Würzen mit:
	Majoran
Prise	Muskat **Vorsicht !** Erst probieren weil im Stampf bereits Muskat ist !
Prise	Pfeffer
Prise	Zucker
spritzer	Zitrone

Wenn die Suppe nicht mehr kocht !

Einen guten Schuss süße Sahne zugeben,

abschmecken, servieren

Guten Appetit

Ej. 02.12.2003

verbessert 06.08.2012

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Übrige Kartoffeln

Bauernschmaus

5	Kartoffeln	gekocht, klein schneiden und anbraten
2	Knacker	oder
3	Wiener	in Scheiben schneiden und zugeben
		oder übrig gebliebene
	Wurst	und
	Schinkenspeckla	in kleine Würfel schneiden und zugeben
1	große Zwiebel	klein gehackt und zugeben
2	Scheiben geräucherten Bauch	in Würfel 2 x 2 cm schneiden und zugeben
		würzen mit:
	Salz	
	Pfeffer	
	Paprika	
	Majoran	
		Wenn alles schön angebraten ist kommt
¼ l	Milch	dazu
5	Eier	und immer schön umrühren

Nicht mehr zu lange braten damit es nicht zu trocken wird !

Zum Schluss wird etwas geriebener Parmesankäse darüber gestreut !

Eigentlich kann man mit allen Resten aus dem Kühlschrank Bauernschmaus machen!

Ej. 06.12.1999

Brotsuppe

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Übriges oder älteres Brot wirft man nicht weg sondern reißt es in kleine, ca. 2 x 2 cm Stücke, trocknet es und wird in einer sauberen Bäcker- oder Metzgertüte aufgehoben, bis man Appetit auf eine gute Hausmacher-Brotsuppe hat !

1	Zwiebel	groß, kleingehackt und
6	Knoblauchzehen	kleingehackt, im Topf mit Öl mittelbraun anbraten, rausnehmen
50 g	Schinkenspeck	durchwachsen, kleingehackt, gut anbraten und mit
1 l	Knochenbrühe	heiß, ablöschen, Zwiebeln wieder zugeben. Es geht aber auch
	Hühner-	
	Gans-	oder
	Entenbrühe	
50 g	Karotten	kleingehackt, eventuell noch etwas frischen
	Schnittlauch	zugeben und köcheln lassen.

Würzen mit:

	Wela	oder
	Fleischbrühwürfel	abschmecken !
Prise	Pfeffer	oder
	Knoblauchpfeffer	
	Majoran	
Prise	Zucker	
Prise	Kümmel	

Kochplatte ausschalten ! Wenn die Suppe nicht mehr kocht, ca. 10 Minuten vor dem servieren, wird das Brot in die fertige Suppe gegeben. Es soll weich werden aber doch noch etwas Biss haben! Gibst Du es zu bald rein oder kochst es mit, dann löst es sich auf und dies ist nicht Jedermanns Sache !

Ej. 15.05.1980

Jürgen Knörnschild
Gustav-Adolf-Straße 2
95 119 Naila

Übrige Kartoffeln oder Klöße

Bauernschmaus 2

gekochte	Kartoffeln	in unregelmäßig kleine Stücke schneiden und in eine Pfanne geben
1	Zwiebel	kleingehackt
übrige	Wurst	oder
	Wiener	und wenn vorhanden
	Schinkenspeckla	kleinschneiden und mit
	Pflanzenöl	oder noch besser mit
	Butterschmalz	schön anbraten,

Würzen mit:

	Salz	
	Pfeffer	und
	Paprika	abschmecken, dann
3 – 4	Eier	und
¼ l	Milch	zugeben

sobald die Milch fast verdunstet ist, ist das Gericht schon fertig.

Die Milch gibt dem Bauernschmaus noch eine gute geschmackliche Note und sorgt dafür daß er nicht zu trocken wird und es beim schlucken nicht quietscht !

Ej. 10.10.2001