Winzerwecken



Ein Klassiker bei unseren Geburtstagen und Festen sind meine Winzerwecken. Wenn ich die Kids frage, was es beim Fingerfood-Buffet geben soll, sind die Winzerwecken immer dabei. Ich mache sie gerne, weil man sie gut vorbereiten kann, so dass man sie nur noch in den Ofen schieben muss, wenn die Gäste da sind. Dadurch kann man sie auch problemlos für viele Gäste machen. Man kann sie nebenher zu einem Glas Rotwein oder Bier essen und muss nicht unbedingt am Tisch sitzen, weil man kein Besteck dafür benötigt. Auch zu grünem Salat schmecken die überbackenen Brötchen sehr gut. Sie sind herrlich unkompliziert und trotzdem ein Seelenwärmer.

Zutaten für ca. 24 Winzerwecken

200 g Frischkäse mit Kräutern

150 g Schmand

250 g Kochschinken

150 g Speckwürfel

200 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

12 Brötchen zum Aufbacken (ich nehme hierfür die kleinen

Baguettebrötchen, es geht aber auch jede andere Art Aufbackbrötchen)

1. Schneide den Kochschinken in kleine Würfel.
2. Gib alle Zutaten bis auf die Gewürze in eine große Schüssel und vermenge alles gut miteinander. Wenn du das Gefühl hast, die Masse ist zu trocken, füge noch einen Esslöffel Schmand hinzu. Die Masse soll die Konsistenz eines Aufstrichs haben.
3. Würze alles mit Salz und Pfeffer sowie etwas Paprikapulver. Sei mit dem Salz zurückhaltend, denn Schinken, Speck und Frischkäse sind schon salzig.
4. Schneide die Brötchen auf und bestreiche die Hälften großzügig mit der Masse. Ich bin hier wirklich nicht geizig beim Auftragen. Wenn zu wenig von der Masse darauf ist, wird das Brötchen gerne trocken.
5. Überbacke die Wecken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 15-20 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.

Gefüllte Pfannkuchen



Mein jüngster Sohn liebt Pfannkuchen. Wenn es nach ihm geht,

würde es ein mal in der Woche Pfannkuchen mit frischem Apfelmus, Zimt und Zucker und Marmelade geben. Für mich ist so süßes Essen eher ein Nachtisch und keine anständige Mittagsmahlzeit. Darum gibt es zwischendurch auch mal gefüllte Pfannkuchen. Das Gute daran ist, dass man zu dem Hackfleisch alles an Gemüse unterschmuggeln kann, was einem in den Sinn kommt. Die Kids merken nicht, was da am Ende alles so drin ist. Okay, meine wissen jetzt wohl, dass ich ihnen zwischendurch etwas unterjuble. Aber das ist in Ordnung. Mein Rezept ist für 7 gefüllte Pfannkuchen. So viele passen in meine Auflaufform.

Zutaten

Für die Pfannkuchen:
450 ml Milch
4 Eier
1 Prise Salz
250 g Mehl
50 ml Mineralwasser
Butter zum ausbacken

Für die Füllung:
600 g gemischtes Hackfleisch
2 Karotten
1 Zwiebel
1 kleiner Lauch
1 kleine Zucchini
4 Pilze
150 ml Rotwein
300 ml Gemüsebrühe
3 EL Tomatenmark
geriebener Käse zum Bestreuen nach Belieben

1. Rühre die Eier für die **Pfannkuchen** mit der Milch, Salz und Mehl zu einem glatten Teig und lasse ihn ca. 30 Minuten quellen.
2. Anschließend gibst du das Mineralwasser dazu und rührst

noch mal alles um.
3. Gib etwas Butter in eine Pfanne und backe nacheinander 7 Pfannkuchen.

1. Für die **Füllung** schäle die Karotten, die Zwiebel, den Lauch, die Pilze und die Zucchini in kleine Würfel oder Streifen.
2. Brate das Hackfleisch krümelig in einer Pfanne an. Dabei kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nun kannst du das Gemüse dazu geben und noch mal kurz auf hoher Stufe alles anbraten. Dann die Hitze zurückdrehen und für 5 Min. garen lassen.
4. Lösche mit dem Rotwein ab und gib das Tomatenmark und die Gemüsebrühe dazu. Lass alles ca. 30 Min. auf niedriger Stufe leicht einköcheln.

Gib nun 3 EL deiner Hack-Gemüse-Füllung auf einen Pfannkuchen, klappe die Seiten ein, wickle ihn auf und lege ihn in eine gefettete Auflaufform. Das wiederholst du mit den restlichen Pfannkuchen. Du kannst die fertig gefüllten Pfannkuchen mit geriebenem Käse bestreuen. Danach kommt die Auflaufform bei 160 Grad für ca. 15 Min. in den Backofen bis der Käse verlaufen ist.

Hähnchen-Kartoffel-Auflauf



Ich finde ja, Auflauf geht immer! Der ist so schön leicht zu

kochen und ein gutes „unter-der-Woche-Essen“, wenn es mal wieder schnell gehen muss, weil die Raubtiere nach der Schule fast vom Fleisch fallen. Auflauf hat den Vorteil, dass man praktisch alles reinwerfen kann, was man so zu Hause hat. Dann einfach mit Käse überbacken und gut ist. So habe ich meinen Jungs schon so einige Gemüsesorten untergejubelt, die sie eigentlich gar nicht mögen. Klein geschnitten und mit Käse überbacken merken sie das oft nicht (Sorry Jungs, jetzt ist es raus). Der Auflauf in diesem Rezept besteht aus Kartoffeln, Hähnchenbrust, Paprika, Lauch und Zucchini. Ich habe ihn aber auch schon mit Pilzen oder Mais und ganz ohne Fleisch oder mit Nudeln, Hähnchen, Brokkoli und Pinienkernen gemacht. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Für den Auflauf nehme ich gerne eine möglichst große Form, damit ich auch genug reingepackt bekomme. So kann mein Mann am nächsten Tag noch eine gute Portion mit zum Arbeiten nehmen und bekommt etwas Warmes ins Bäuchlein.

Zutaten für eine Auflaufform 24×35

1 kg Kartoffeln
1 Hähnchenbrust komplett
1 Zucchini
1 Paprika
1 Lauch
1 Knoblauchzehe
Creme Fraiche nach Belieben
Öl zum braten
Salz, Pfeffer
Bund Schnittlauch
150 g geriebener Emmentaler oder Käse nach Wahl

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel. Anschließend ca. 10 Min. in Salzwasser kochen.
2. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
3. Schneide den Lauch in Ringe und die Zucchini und Paprika in Würfel.

4. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
5. Brate das Fleisch, zusammen mit dem gepressten Knoblauch und etwas Öl, in einer Pfanne scharf an.
6. Gebe anschließend das Gemüse dazu und brate es kurz mit. Die Temperatur etwas zurückdrehen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Kartoffeln zu der Gemüse-Hähnchen-Mischung geben.
8. Mit Creme Fraiche abschmecken und den Schnittlauch untermengen und in die Auflaufform geben.
9. Verteile den geriebenen Käse auf dem Kartoffel-Hähnchen-Auflauf und dann ab damit in den vorgeheizten Ofen für ca. 20 Min., bei 180 Grad bis der Käse schön verlaufen ist.

