

*Kochbuch  
der Großfamilie  
Larch*

*für Sonja und Franz*

## INHALTSVERZEICHNIS

1. Curry-Salat (Kathrin)
- ★ 2. Curry-Wurst (David)
3. Eierlikör (Marianne)
4. Eier Likörkuchen (Oma)
- ★ 5. Eiermuschelsuppe von Knorr (Andi)
6. Eier Thunfisch Aufstrich (Hilda)
7. Entenbrust in Pflaumenwein-Orangensauce (Claudia)
- ★ 8. Fertigteilschnitzel (Tommy)
9. Fisch mit Dill-Weißwein-Sauce und Champignons (Tini klein)
10. Huftsteak mit Cognacsauce (Claudia)
11. Kartoffelpuffer (Tini)
12. Käseschiffchen (Martina)
13. Keaschkoch (Tini klein)
14. Negerschnitten (Hilda)
15. Nusschleifen (Sandra)
16. Rolle von Eva (Oma)
- ★ 17. Rührei (Adi)
- ★ 18. St. Johanner Würstl (Hansl)
- ★ 19. Schinken-Käse-Toast (Herbert)
20. Schweinsgeschnetzeltes mit Trauben (Marianne)
21. Spargel-Pastetchen (Tini)
22. Specknock'n (Monika)
- ★ 23. Tiefkühlpizza (Norbert)
24. Tortillas (Monika)

★ bedeutet: besonders männertaugliches Rezept!

## Curry-Salat

- $\frac{1}{2}$  kg Eckwurst: in Streifen
  - 1 Apfel: schälen und in Stücke schneiden.
  - 1 rote Paprika: in kleine Stücke schneiden
  - $\frac{1}{2}$  Dose Maiskörner
- } vermischen

### Marinade:

Mayonnaise, Joghurt, Ketchup, Salz, Pfeffer, Curry und  
Dillspitzen nach Gefühl

Gutes Gelingen  
wünscht.  
Kathrin

## Eierlikör

- $\frac{1}{4}$  l Milch
  - $\frac{1}{4}$  l Rahm
  - 1 Vanillezucker
- } aufkochen und  
gut kaltstellen

- 20 dag Staubzucker
  - 4 Dotter
- } sehr schaumig schlagen

Zucker/Dotter mit Milch-Rahm-Gemisch vermengen,  
 $\frac{1}{8}$  l Weingeist (davon etwas Rum) dazurühren,  
einige Tage im Kühlschrank stehen lassen!

PROST! Mariame

## **Curry Wurst à la David**

**(Zutaten für 2 Personen)**

**4 Stk. Burenwurst von der TANN (Interspar)**

**Curry**

**Ketchup**

**Majonnaise**

**Man nehme einen Kochtopf, wärme darin Wasser, so dass es kocht und schalte den Herd zurück.**

**Dann die Wurst ins Wasser und lässt sie ca. 5 Minuten ziehen.**

**Danach holt man die Wurst aus dem Wasser und schneidet sie in cirka 1 cm lange Stücke, die man auf dem Teller mit Ketchup und Majonnaise garniert und zu guter letzt das Curry Pulver darüber streut. Das Essen ist angerichtet! Mahlzeit!**

### **Die schnelle Variante**

**Würstelstand fahren, bestellen und dann Mahlzeit!**

## Eier Likörkuchen

5 Eier  
250 g Pudersucker  
125 " Mehl  
125 "  
1 Backpulver  
1 Vanille  
Zitronenschale  
 $\frac{1}{4}$  Öl  
 $\frac{1}{4}$  Eierlikör

Alles zusammen verrühren in eine  
Springform geben  
und ca. 1 Stunde bei  
180 Grad backen  
Gutes Gelingen  
XXX

Rezept von Oma Egg

## Eiermuschelsuppe von Knorr

(Die Suppe ist rein pflanzlich)

So einfach geht's:

- 1.) Beutelinhalt in 1 Liter kochendes Wasser einrühren.
- 2.) 10 Minuten schwach kochen lassen, ab und zu umrühren.

Verfeinerungstipp!

Die Suppe mit reichlich feingehackter Petersilie und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

Mahlzeit wünscht  
Andi

## Eier Thunfisch Aufstrich

schmeckt gut!  
KJ

### Zutaten:

4 Eier, 2 Ds. Thunfisch, 300 g Creme fraiche, 2 EBl. Mayonnaise, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Baguette, quinen Salat;

### Zubereitung:

Eier hart kochen und auskühlen lassen. Thunfisch abtropfen und mit Gabel fein zerdrücken. Thunfisch, Creme fraiche + Mayonnaise glatt rühren. Eier fein hacken. Eier und Schnittlauch zum Thunfisch geben, würzen und glattrühren. Auf mit Salat belegte Baguette schreiben streichen.

## Rezept aus dem Cook: ENTENBRUST in Pfaffenwein-Orangensauce

### ZUTATEN

1 Entenbrustfilet  
(Fleispar!)  
1 kl. Orange  
2 Knoblauchzehen  
edw. Salz  
je 1/4 TL Piment, Koriander und Pfeffer  
1 kl. Zwiebel  
1 rote Chili-Schote  
2 El Pfaffenwein  
(kann auch mehr sein!)  
2 El Chango Cointney

### ZUBEREITUNG

1. Orange heiß waschen, etwas Schale abreiben, dann halbieren und auspressen, zusammen in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und zum Orangensaft pressen, mit Salz, Pfeffer, Piment und Koriander verühren. Fleisch auf der Hautseite raufenförmig einschneiden und 2-3h im Kühlschrank marinieren.
2. Zwiebel schälen, fein hacken. Chili waschen, entkernen und würfelig schneiden.
3. Cook und Öl erhitzen, Fleisch darin auf der Hautseite ca. 8min, dann auf der anderen Seite 6min. anbraten. Warm stellen. Nun die Zwiebel goldgelb rösten, Chili unterrühren und mit Pfaffenwein ablöschen. Chinarade durch ein Sieb dazu geben, einkochen lassen, salzen.
4. Fleisch in Scheiben schneiden und in Sauce erhitzen.
5. Entenbrust mit gekochtem Reis und etwas Chango Cointney anrichten.

Guten Appetit!  
Claudia

Zubereitung: ~ 30 min.  
Pro Portion ca. 440 kcal

## FERTIGTEILSCHNITZEL

Man fahre zu SPAR oder M-Preis, begeben sich zur Tiefkühlkost und kaufe eine Packung „Putenschnitzel paniert“ und fahre auf dem schnellsten Weg nach Hause.

Hier sofort eine Pfanne auf den Herd, Ceres-soft (nicht zu wenig) hinein und die Platte auf die höchste Stufe stellen. Wenn das Fett heiß ist, so viel Schnitzel, wie man „derpackt“ hineinlegen und unter aufmerksamen Beobachten knusprig braun frittieren.

Variante 2:

Den Kuchenrost im Backrohr mit Backpapier belegen, Schnitzel hineinlegen und das Rohr schließen. Den Schalter auf 200 Grad stellen und ca. 17 Minuten backen. Vorher die Uhr einstellen, damit man die Schnitzel im heißen Ofen nicht vergisst.

Diese Variante ist nervenberuhigender als die erste, da man während des Backens andere Tätigkeiten verrichten kann und man auch keine Pfanne abspülen muss.

Das Essensergebnis ist im Endeffekt gleich!

Dazu gibt es beim Wimpissinger guten Kartoffelsalat und bei uns im Keller findet sich auch ein Glas echte, selbstgebrockte „Glanmarmelade“.

Guten Appetit Tini

(Tini Klein)

## Fisch mit Dill-Weißwein-Sauce mit Champignons

40 dag Dorsch, Zitronensaft, Salz, Margarine, Zwiebel, 25 dag Champignons, 1/8 l Weißwein, 2 EL Dill (fein gehackt), 1 Becher Creme fraiche

Fisch mit Zitronensaft beträufeln und ca. 15 min ziehen lassen, dann salzen;

Zwiebeln hacken, Champignons fein schneiden; zusammen in Margarine andünsten;

Fisch einlegen und mit Weißwein aufgießen;

wenn der Fisch gar ist - herausnehmen - warm stellen;

Creme fraiche einrühren, aufkochen lassen, Dill untermengen; mit Kartoffeln servieren

Guten Appetit!

## Auftakt für romantische Stunden: HUFTSTEAK mit Cognacsauce

### ZUTATEN

3 Rumpsteak (o. Rind  
ca. 150-200 g)  
(→ Jokerspa !!)

$\frac{1}{2}$  Zwiebel

3 EL Chaijena

$\frac{1}{8}$  l Suppe

$\frac{1}{8}$  l Cognac

etw. Sahne

Salz, Pfeffer, Öl

Dessert:

HEISSE LIEBE !!

Bon appétit!

Claudia

### ZUBEREITUNG

1. Pfanne und Öl heiß werden lassen. Steaks trocken tupfen und anbraten:

x englisch: ca. 1-2 min. pro Seite

x medium: ca. 3-4 min. pro Seite

x durch: ab 5 min. pro Seite

2. Steaks warm stellen. Zwiebel klein würfelig schneiden, im rest. Öl anbraten und mit Cognac löschen. Mit Suppe aufgießen und etwas einkochen lassen. Etw. mit Chaijena binden.

3. Sauce mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, auf Tellern anrichten und mit Cognacsauce übergießen.

5. Dazu passen Hähnchen oder Kurlaucherbrat (gibt's beide beim Jokerspa !!).

## Kartoffelpuffer

750 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

4 EL Mehl

2 Eier

4 EL Butterschmalz oder Öl

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Mit Salzwasser zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. weich kochen.

Die Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen, dann mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken oder durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffeln mit dem Mehl und den Eiern verrühren und mit Salz abschmecken.

Aus dem Teig handtellergröße Fladen formen und im erhitzten Schmalz bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 4 Min. braten, bis sie knusprig und goldgelb sind.

Guten Appetit wünscht

Tini



## Käseschiffchen

Du brauchst:

1 gekochtes Ei für zwei „Schiffsbräuche“

1 Blatt Scheibenkäse für zwei Segel

2 Zahnstocher für die Masten

2 Salatblätter für das Wasser

Guten Appetit  
wünscht  
Martina

(Tini Klein)

## „Käschkoch“ (ca. 3 Pers.)

etwas Butter,  $\frac{3}{4}$  l Milch,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 12-13 dag Mehl  
(daron etwas Maismehl), Salz, Kirschen

Zu Beginn Butter zerlassen, etwas Wasser dazugeben  
und die Pfanne ausschwenken;  $\Rightarrow$  Brinzenbildung  
dann Milch, Wasser, Mehl, Salz in Pfanne vermengen  
und unter ständigem Rühren (Schneebeesen) zum  
Kochen bringen;

dann zurückschalten und bei kleiner bis mittlerer  
Hitze ca. 45 min köcheln lassen;  $\Rightarrow$  Brinze am Boden  
nach ca. 30 min Kirschen hineinwerfen und mit-  
köcheln lassen

Gutes Gelingen!

## Neguschmissen!

5 ganze Eier  
25 dkg Zucker  
1/8 l heißes Wasser  
1/8 l Öl

} schaumig  
rühren

20 dkg Mehl  
1 Backin  
etwas Kabaun

} dazu

bei 175° ca 20 min. backen  
auskühlen lassen

## Geme:

25 dkg Butter  
12 " Zucker  
1 Dotter, 2 EBl. Rum,  
Vanillepudding (etwas  
weniger Milch) erkalten -  
alles gleich warm - dazu

## Schobglasur:

20 dkg Schoko + 10 dkg  
Butter

Gutes Gelingen  
K.H.

## Nusschleifen

### Teig

12 dkg Mehl  
1 Prise Salz  
12 dkg Butter  
12 dkg Topfen

### Fülle

15 dkg geriebene Nüsse  
2 Eiklar  
6 dkg Kristallsücker  
etwas Vanillesücker  
5 dkg Marzipan  
etwas Ei zum Bestreichen

Gutes Gelingen  
wünscht euch Jandra

### Zubereitung

TEIG: Butter in Mehl einschneiden,  
kurz abbröseln, Topfen einkneten,  
Rolle formen, kalt stellen;

FÜLLE: Zutaten gut vermengen;

Nusschleifen: Teig auf bemehltem  
Brett auswalken, 18x36; untere  
Hälfte m. Nussmasse bestreichen,  
obere Hälfte darüberklappen, Ränder an-  
drücken, in 11-12 Stücke teilen, Mitte auf-  
schneiden (Knopfloch), ein Ende, eins von unten  
durchziehen, bestreichen, bei 200°C backen;

## Rolle von EGG

240 g Zucker  
200 " Mehl  
4 Eier  
4 klau Schmeer schlagen  
6 Löffel heises Wasser  
200 grad zirka 12 Minuten backen

Gutes gelingen

XXX

## RÜHREI

- ZUTATEN:
- SPECK (1)
  - ZWIEBEL (2)
  - BUTTER (3)
  - SAUHAH (4)
  - EIER (5)
  - SALZ (6)
  - PFETTER (7)
  - PAPRIKA (8)
  - SCHWITTLAUCH + PETERSILIE (9) + (10)
  - KÄSE (13)
  - PFANNE (11)
  - HERD (12)

### ZUBEREITUNG:

SPECK und ZWIEBEL KLEINWÜRFELIG SCHNEIDEN.  
BUTTER in eine PFANNE geben und (1)+(2) gut antauchen lassen. klein geschnittene (4) dazugeben, die (5) vorsichtig!!! auseinander teilen und dazugeben. Gut durchrühren und mit (6)+(7) und etwas (8) edelsüß würzen, klein geschnittene (9) oder (10) dazugeben. WARTEN, bis das Ganze etwas stockt, vom (12) ziehen und nochmals leicht durchrühren - FERTIG!!!

Wenn Lust und STIMMUNG KAMM kann man noch klein geschnittene (13) dazugeben.

SCHNECKT SEHR GUT ZU SPÄTER oder fortgerührt einer STUNDE oder in den FRÜHEN MORGENSTUNDEN!  
Viel SPASS und GUTEN HUNGER. Ock

## ST. JOHANNER WÜRSTL



ZUTATEN! St. Johannes Würste nach Bedarf,  
Senf, Weißbrot oder Semmeln.

ZUBEREITUNG! Topf aus dem Schrank nehmen,  
1 l heißes Wasser einfüllen.  
Auf der Herdplatte auf 81,5°  
erhitzen, Würste mit einer  
Zange einlegen,  
NICHT MIT DEN FINGERN! (VERBRÜHNES-  
GEFAHRE)  
Nach 10 Minuten wieder mit  
oben genannte Zange herausnehmen,  
vorsichtig auf den vorgewärmten  
Teller legen und servieren.  
Geessen werden die leckeren  
Würstchen mit den Fingern.  
GUTEN APPETIT! (Liane)

## Schinken - Käse - Toast



Zutaten: (für 2 Personen)

4 Scheiben Toastbrot  
8 Scheiben Toastschinken  
8 Scheiben Toastkäse  
Butter, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung!

Toastbrot mit Butter dünn bestreichen, mit je 2 Scheiben Schinken  
und Käse belegen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Den Toast  
im Rohr bei 200° ca. 7 Minuten überbacken.

Dazu reicht man: Grünen Salat mit Balsamicomarinade  
Marinade! Balsamicoessig, Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker,  
Fondor, Maggi gut vermischen und über den  
Salat gießen.

Festtagsvariante! Man legt zwischen Toastschinken und Toastkäse  
eine Scheibe Ananas, würzt ebenfalls mit Salz, Pfeffer  
und Paprika. Die Grillzeit verlängert sich auf ca. 10 Min.  
Gutes Gelingen wünscht

Liane

## ST. JOHANNER WÜRSTL



ZUTATEN! St. Johannes Würste nach Bedarf,  
Senf, Weißbrot oder Semmeln.

ZUBEREITUNG! Topf aus dem Schrank nehmen,  
1 l heißes Wasser einfüllen.  
Auf der Herdplatte auf 81,5°  
erhitzen, Würste mit einer  
Zange einlegen.  
NICHT MIT DEN FINGERN! (VERBRÜHNES-  
GEFAHRE)  
Nach 10 Minuten wieder mit  
oben genannte Zange herausnehmen,  
vorsichtig auf den vorgewärmten  
Teller legen und servieren.  
Geessen werden die leckeren  
Würstchen mit den Fingern.  
GUTEN APPETIT! (Liane)

## Schinken-Käse-Toast



Zutaten: (für 2 Personen)

4 Scheiben Toastbrot  
8 Scheiben Toastschinken  
8 Scheiben Toastkäse  
Butter, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung!

Toastbrot mit Butter dünn bestreichen, mit je 2 Scheiben Schinken  
und Käse belegen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Den Toast  
im Rohr bei 200° ca. 7 Minuten überbacken.

Dazu reicht man: Grünen Salat mit Balsamicomarinade  
Marinade! Balsamicoessig, Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker,  
Fondor, Maggi gut vermischen und über den  
Salat gießen.

Festtagsvariante! Man legt zwischen Toastschinken und Toastkäse  
eine Scheibe Ananas, würzt ebenfalls mit Salz, Pfeffer  
und Paprika. Die Grillzeit verlängert sich auf ca. 10 Min.  
Gutes Gelingen wünscht

Liane

## Schweinegeschmecktes mit Trauben

### Zutaten:

125 g grüne Trauben  
125 g blaue Trauben } halbieren und entkernen  
75 g geräucherter Speck in Würfel  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel grob gehackt  
600 g Schweinefilet oder -scheitel  
Salz, Pfeffer  
1 Becher Sahne

### Zubereitung:

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen; Speck knusprig braten, Zwiebel kurz mitbraten, Sahne dazugeben und aufkochen; Fleisch und Trauben dazugeben und gut erhitzen, nochmals abschmecken.

*Malzeit  
wünscht  
Manasse*

## Spargel-Pastetchen

400g weißer Spargel  
Salz, Pfeffer  
100g Champignons  
1 EL Zitronensaft  
2 hart gekochte Eier

100 g gekochter Schinken  
1 EL Butter  
1 EL Mehl  
2 EL Sahne  
4 Blätterteigpastetchen (fertig gekauft)

Den Spargel putzen, schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden.

In  $\frac{1}{2}$  l Salzwasser ca. 15 Min. bissfest kochen, abtropfen lassen.  $\frac{1}{4}$  l Sud abmessen.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft mischen. Schinken in

Streifen schneiden. Butter zerlassen, Pilze und Schinken darin anbraten. Mehl

darüber stäuben und anschwitzen. Spargelsud unter Rühren mit dem Schneebesen

dazugießen. Sauce etwa 5 Min. köcheln lassen, mit Sahne verfeinern, salzen und pfeffern.

Eier schälen und achteln. Mit dem Spargel unter die Sauce mischen und in die aufgebakenen Pastetchen füllen. Sofort servieren.

Gutes Gelingen wünscht

Tini

## SPECKNOCK'N

### Zutaten

gekochte Kartoffeln vom Vortag, Speck, Landjäger, Zwiebeln, Schnittlauch oder Petersilie, Eier, Mehl, evtl. etwas Milch, Salz und Pfeffer, Fett.

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel hacken, Speck in kleine Würfel schneiden und mit der klein geschnittenen Zwiebel in etwas Fett anlaufen lassen, Landjäger klein schneiden und mit den Kartoffeln, dem Speck und den Zwiebeln gut vermischen, klein gehackte Petersilie dazu, mit Salz und Pfeffer würzen, Eier und etwas Milch dazumischen und mit Mehl binden.

In einer Pfanne Fett heiß werden lassen, mit einem Löffel (zuerst ins heiße Fett tunken) kleine Knödel formen und im heißen Bratfett platt drücken. Nun auf beiden Seiten goldbraun, knusprig braten und sich schmecken lassen.

Grünen Salat dazu servieren oder Milch.

Guten Appetit !!!

! (MONIKA)

## „Tiefkühlpizza“ (diverse Sorten) ★

- 1) Pizza aus Gefriertruhe holen
- 2) Ablaufdatum kontrollieren
- 3) Packung öffnen
- 4) Pizza herausnehmen
- 5) Zubereitung abhängig von Hersteller und Größe der Pizza ⇒ siehe Packungsrückseite
- 6) in Backrohr schieben
- 7) warten
- 8) Guten Appetit

---

## **TORTILLAS**

(Dies ist ein Gericht zum Selbstherrichten am Tisch.) Vorzubereiten ist:

### **Tortillas**

gibt es im Geschäft, diese lt. Packung zubereiten oder selbst Palatschinken zubereiten (schmecken übrigens viel besser).

### **Hackfleischsauce**

Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anbraten, Faschiertes dazu und gut durchrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Dose Tomaten in Würfeln (oder passierte Tomaten), Oregano, Thymian und Rosmarin und etwas Suppenwürfel dazu. Alles ca. ½ Stunde köcheln lassen und hin und wieder umrühren.

### **Weißer Sauce**

Joghurt und etwas Sauerrahm (oder Creme-fraiche) verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Zusätzlich:**

Klein geschnittener Salat (Chinakohl, Eisalat, Endivie), geriebener Käse.

### **Nun beginnt die Arbeit mit dem Essen.**

Eine Tortilla auf den Teller legen, etwas Hackfleischsauce darauf verteilen, Salat, darüber ein bisschen weiße Sauce und zum Schluss geriebenen Käse darüber streuen. Das Ganze auf die Hälfte zusammenlegen und mit Genuss essen.

Dazu passt natürlich ein Glas „Tequila“, ein guter Rotwein (Blauburger, Zweigelt-Barrique oder ganz super Rioja) wäre natürlich der Überhammer.

0  
1 (MONIKA)

---

## **NOTFALLNUMMERN**

(für eventuelle Rückfragen, Bedienungsanweisungen oder Sofort-Hilfen)

### **Jagler-Zentrale**

Hilda und Hansl Karl, Kolber 2, 6235 Reith im Alpbachtal  
T: 05337 / 65908

### **Gatterer-Headquarter**

Marianne und Herbert Larch, Hygna 18a, 6235 Reith im Alpbachtal  
T: 05337 / 65542

### **Larch-Nest**

Monika und Adi Larch, Kirchfeld 34, 6235 Reith im Alpbachtal  
T: 05337 / 63151