

Das Kochbuch von Julian und Franzi

Julian Moritz, public@julianmoritz.de

2. April 2008

Inhaltsverzeichnis

1	Pizza	2
	Pizzateig	3
	Hackepeterpizza	4
2	Fleischliches	5
	Käseschnitzel	5
3	Suppen	7
	Apfelcreme-Curry-Suppe	8
	Rucola-Frischkäse-Suppe	9
4	Herzhafte Party-Rezepte	10
	Käsekuchen	11
	Käse-Basilikum-Torte	12
	Kochkäse	14
	Nudelsalat	15
	Obatzter	17
	Rotes Zeug	18
5	Süßspeisen	19
	Hessisches Tiramisu	20
	Käseplätzchen	21
	Mousse au chocolat	22
	Nidelwähe	23
	Obstkuchen	24
	Tarte Tatin	25
6	Getränke	26
	Eistee	27
	Kaffeelikör	28

Kapitel 1

Pizza

Pizzateig

Für ein Blech

Zutaten

Mehl 300 Gramm

Wasser 100 Milliliter

Hefe 42 Gramm, entspricht einem Würfel

Zucker ein Teelöffel

Salz nach Belieben

Zubehör

Schüssel, Nudelholz

Zubereitung

1. Das (kalte) Wasser in eine kleine Schüssel geben, den Zucker dazu und die Hefe kleinbröckeln.
2. Je nach Jahreszeit 20 Minuten in die Sonne oder über die Heizung stellen.
3. Nun mit dem Mehl in einer größeren Schüssel verkneten und 20 Minuten lang zugedeckt wieder ins Warme stellen.
4. Den Teig mit dem Nudelholz auswellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dann nach Belieben belegen.

Hackepeterpizza

Für ein Blech

Zutaten

Pizzateig siehe Pizzateig, Seite 3

Hackfleisch 500 Gramm

Zwiebeln zwei große

Knoblauch zwei oder drei Knoblauchzehen

Emmentaler Käse 200 Gramm

Passierte Tomaten Eine Packung, entspricht 500 Milliliter

Salz, Pfeffer nach Belieben

Oregano, Thymian, Rosmarin falls vorhanden

Zubehör

Reibe

Zubereitung

1. Die pürierten Tomaten auf dem Pizzateig verstreichen.
2. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.
3. Den Käse reiben und etwa zwei drittel auf die Tomatensoße verteilen.
4. Das Hackfleisch auf den Käse legen.
5. Nun die Zwiebeln in Ringe schneiden und damit das Hackfleisch belegen.
6. Den Rest des Käse auf die Zwiebeln und das ganze bei 200°C 20 Minuten in der Mitte des Backofens backen.

Kapitel 2

Fleischliches

Käseschnitzel

Hauptspeise für zwei Personen

Zutaten

Pute, Hähnchen oder Schwein nach Geschmack, vier Schnitzel

Süße Sahne zwei Becher

Emmentaler Käse 150 Gramm

Brötchen oder Brot nach Belieben als Beilage

Salz, Pfeffer nach Belieben

Zubehör

Flache Auflaufform, Käsereibe

Zubereitung

1. Die Schnitzel kurz scharf anbraten; darauf achten, dass sie nicht durch sind.
2. Dann in die Auflaufform legen.
3. Die zwei Becher Sahne in der heißen Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen.
4. Käse reiben und über die Schnitzel streuen.
5. Dann die Sahne verteilen und bei 180°C 15 Minuten backen.

6. Die Brötchen bzw. das Brot als Beilage reichen.

Kapitel 3

Suppen

Apfelcreme-Curry-Suppe

Hauptspeise für vier Personen

Zutaten

Äpfel vier große
Frühlingszwiebeln zwei
Ingwer ein etwa daumengroßes Stück
Knoblauch eine Zehe
Butter zwei Esslöffel
Curry drei Esslöffel
Gemüsebrühe eineinhalb Liter
Muskatnuss gerieben, eine Prise
Salz, Pfeffer nach Belieben
Zitronensaft einer halben Zitrone
Schnittlauch ein Bund, zur Dekoration

Zubehör

Pürierstab

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln.
2. Mit den kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln, dem kleingehackten Ingwer und dem durchgepressten Knoblauch in der Butter in einem Topf andünsten.
3. Nach kurzer Zeit das Currypulver darüber schütten und so lange rühren, bis alles von einem gelben Film überzogen ist.
4. Mit der Hälfte der Brühe auffüllen, 15 Minuten köcheln lassen und hernach pürieren.
5. Nun den Rest der Brühe, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zitronensaft unterrühren.
6. Den Schnittlauch kleinhacken und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Rucola-Frischkäse-Suppe

Hauptspeise für vier Personen

Zutaten

Zwiebel eine mittlere

Butter zwei Esslöffel

Rucola 125 Gramm

Frischkäse 400 Gramm

Gemüsebrühe 750 Milliliter

Salz, Pfeffer, Zitronensaft nach Belieben

Zubehör

Pürierstab

Zubereitung

1. Die kleingehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten.
2. Den Rucola waschen und in Streifen schneiden.
3. Zu den Zwiebeln geben und zwei Minuten mit andünsten.
4. Den Frischkäse unter ständigem Rühren dazu geben.
5. Kurze Zeit später mit der Gemüsebrühe verrühren und aufkochen.
6. Nach vier Minuten Kochen mit dem Pürierstab alles grob pürieren.
7. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kapitel 4

Herzhafte Party-Rezepte

Käsekuchen

Für eine Springform

Zutaten

Für den Teig

Mehl 180 Gramm

Ei ein großes

Butter 80 Gramm

Zucker 80 Gramm

Backpulver einen halben Teelöffel

Für die Käsefüllung

Eier sieben Stück

Zucker nach Geschmack

Schichtkäse 500 Gramm

Quark 500 Gramm

Vanillezucker 5 Päckchen

Vanillepuddingpulver ein halbes Päckchen

Sahne einen viertel Becher

Butter 125 Gramm, leicht zerfließen

Zubehör

Springform mit 26 Zentimetern Durchmesser

Rührgerät

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig vermischen und kühlstellen
2. Nun passend für die Springform auswellen und in selbige legen
3. Von den sieben Eiern vier trennen
4. Danach alles außer dem soeben getrennten Eiweiß vermengen
5. Die vier Eiweiß steif schlagen und unter die Füllung heben
6. Diese nun auf dem Teig verteilen und bei 150°C 50 Minuten und anschließend nochmal 20 Minuten bei 180 °C backen

Käse-Basilikum-Torte

Beilage für zehn Personen

Zutaten

Basilikum drei Bund
Appenzeller Käse acht Scheiben
Knoblauch zwei Zehen
Mascarpone 500 Gramm
Frischkäse 200 Gramm
Zitronensaft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer nach Belieben

Zubehör

Kuchenform Fassungsvermögen ein Liter
Brett, Messer, Schüssel möglichst groß
Rührbesen, Frischhaltefolie

Zubereitung

1. Mascarpone, Frischkäse, Zitronensaft, durchgepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer in der Schüssel verrühren.
2. Basilikumblätter zupfen und kleinhacken.
3. Die Kuchenform mit Klarsichtfolie auslegen.
4. Drei schöne Basilikumblätter unten in die Form legen.
5. Von den Käsescheiben die Rinde abschneiden und zwei in die Form legen.
6. Nun ein drittel der Creme auf die Käsescheiben geben und glatt streichen.
7. Wiederum ein drittel des Basilikums auf die Creme geben.
8. Die letzten drei Schritte zwei mal wiederholen.
9. Nun noch die letzten zwei Scheiben Käse oben auflegen, mit der überstehenden Klarsichtfolie abdecken und mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

10. Die Form auf einen Teller stürzen und vorsichtig Form und Folie abheben.

Kochkäse

Beilage für zehn bis fünfzehn Personen

Zutaten

Butter 250 Gramm

Frischkäse 200 Gramm

Süße Sahne 150 Gramm

Handkäse, auch Harzer Rolle 125 Gramm

Kaisernatron Messerspitze

Kümmel nach Wunsch

Zubehör

Topf Fassungsvermögen sollte mindestens 1,5 Liter sein, am Besten beschichtet

Löffel zum Umrühren

Zubereitung

1. Sahne und Frischkäse in den Topf geben und leicht erhitzen.
2. Butter und Handkäse vierteln und dazu geben.
3. Alles bei kleiner Flamme etwa 15 Minuten lang schmelzen lassen, dabei hin und wieder umrühren.
4. Wenn alle Zutaten verschmolzen sind, Kaisernatron und nach Belieben Kümmel unterrühren.
5. Je länger man den Käse abkühlen lässt, desto fester ist seine Konsistenz.

Nudelsalat

Hauptspeise für zehn, Beilage für zwanzig Personen

Zutaten

Für den Salat

Nudeln ein Kilogramm, zum Beispiel Spirelli

Fleischwurst ein Ring

Gewürzgurken ein Glas

Mais eine Dose

feine Erbsen eine Dose

Tomaten 750 Gramm, wahlweise Cherry-Tomaten

Für die Mayonnaise

Salatkräuter ein Bund (oder jeweils ein wenig Dill, Petersilie und Schnittlauch)

Eigelb fünf

Zitronensaft von zwei Zitronen

Salatöl 700 Milliliter, zum Beispiel Rapsöl, auf keinen Fall Olivenöl

Senf mittelscharf, vier Esslöffel

Joghurt zwei Becher

Salz, Pfeffer nach Belieben

Zubehör

Topf, Schüssel möglichst groß

elektrischer Rührbesen manuell ist es sehr zeitaufwändig

Zubereitung

1. Nudeln nach Anleitung kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Danach in die Schüssel geben.
2. Währenddessen Fleischwurst, Gurken und Tomaten würfeln und in die Schüssel geben.
3. Mais und Erbsen abschütten und ebenfalls in die Schüssel geben.
4. Das Eigelb, den Senf und den Zitronensaft mit dem elektrischen Rührbesen verrühren.

5. Anfangs tropfenweise das Öl hinzufügen und gründlich unterrühren.
6. Nach und nach das Öl in größeren Mengen hinzugeben, aber immer darauf achten, dass es vollständig untergerührt ist bevor man weitermacht.
7. Nun die Kräuter hacken und mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer zur Mayonnaise zugeben.
8. Zum Schluss alles in der Schüssel verrühren.

Obatzter

Hauptspeise für 5, Beilage für 10 Personen

Zutaten

Camembert zwei Packungen

Rahmbrie eine Packung

Frischkäse 400 Gramm

Schmelzkäse zwei Ecken

Schmand ein Becher

Zwiebel eine mittlere

Schnittlauch ein Bund

Kümmel, Paprika nach Belieben

Zubehör

Reibe, Schüssel

Zubereitung

1. Camembert und Rahmbrie auf der Reibe raspeln.
2. Schnittlauch und Zwiebel kleinhacken.
3. Alle Zutaten außer Paprika und Kümmel in einer Schüssel vermengen.
4. Nun mit Paprika und ein wenig Kümmel würzen.

Rotes Zeug

Beilage für 10 Personen

Zutaten

Frischkäse 600 Gramm

Butter 250 Gramm

Tomatenmark 200 Gramm

Zwiebel zwei große

Knoblauch sechs bis acht Zehen

Pfeffer nach Belieben

Zubehör

Schüssel, Quirl

Zubereitung

1. Frischkäse, weiche Butter und Tomatenmark vermengen
2. Zwiebel kleinschneiden, Knoblauch pressen und beides untermischen
3. Mit Pfeffer abschmecken

Kapitel 5

Süßspeisen

Hessisches Tiramisu

10 bis 12 Portionen

Zutaten

Löffelbiskuits 200 Gramm

Eierlikör 200 bis 300 Milliliter

Quark 250 Gramm

Mascarpone 250 Gramm

Süße Sahne 250 Gramm

Apfelmus Ein großes Glas

Zimt, Zucker, Vanillezucker Nach Belieben

Zubehör

Rührgerät Am Besten elektrisch, zum Schlagen der Sahne

Eckige Glasform Nicht zu klein

Zubereitung

1. Sahne steif schlagen, mit Mascarpone, Quark und Vanillezucker verrühren.
2. Eine Schicht Löffelbiskuits in die Glasform legen und mit Eierlikör beträufeln.
3. Darauf eine Schicht von der Creme.
4. Die letzten zwei Schritte ein mal wiederholen.
5. Nun das Apfelmus darauf verteilen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Käseplätzchen

Für fünf Bleche

Zutaten

Mehl 500 Gramm

Butter 500 Gramm

Käse 500 Gramm, gerieben

Eigelb zwei

Salz, Paprika nach Belieben

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Käse und Eigelb zu einem Teig verkneten und mit einer Prise Salz würzen.
2. Den Teig kühl ruhen lassen bis er einigermaßen fest ist.
3. Wenn man es lieber etwas würziger mag, kann man auch noch Paprika zugeben.
4. Einen Teil davon auswellen und Plätzchen ausstechen.
5. Bei 180°C etwa 15 Minuten backen.
6. Über Nacht auskühlen lassen und anschließend in einer Dose aufbewahren.

Mousse au chocolat

Zutaten

Eier vier

Puderzucker 300 Gramm

Zartbitterschokolade 800 Gramm

Süße Sahne zwei Becher

Zubehör

Töpfe zwei von der Art, dass der eine in den anderen rein passt

Rührgerät, Plastikschüssel

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Puderzucker in der Schüssel schaumig schlagen.
2. Währenddessen in dem größeren Topf Wasser zum Kochen bringen, dann den kleineren Topf hineinstellen, so dass er schwimmt.
3. In den kleineren Topf die Schokolade geben und warten, bis sie geschmolzen ist.
4. Die flüssige Schokolade mit dem Eischaum vermischen.
5. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Nidelwähe

Für eine Springform

Zutaten

Mehl 300 Gramm

Hefe 20 Gramm

Zucker 120 Gramm

Milch 180 Gramm

Creme Double 150 Gramm, ersatzweise Mascarpone

Eigelb ein Stück

Salz eine Prise

Zubehör

Springform, Teigschüssel

Zubereitung

1. Mehl, Milch, Hefe und 40 Gramm Zucker zu einem Hefeteig vermischen und 30 Minuten bedeckt gehen lassen.
2. Nun eine Prise Salz unterkneten, den Teig auswellen und in die (eingefettete) Springform legen und nochmals eine Stunde bedeckt gehen lassen.
3. Für den Belag Creme Double und Eigelb gut miteinander vermischen.
4. Mit dem Finger Dellen in den Teig drücken und den Belag gut darüber verteilen; mit dem restlichen Zucker bestreuen.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C in der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen.

Obstkuchen

Für ein Blech

Zutaten

Obst zum Beispiel vier große Äpfel, acht Bananen oder ein Kilogramm Zwetschgen

Quark 250 Gramm

Mehl 400 Gramm

Zucker 100 Gramm

Backpulver ein Päckchen

Öl sieben Esslöffel, kein Olivenöl, zum Beispiel Rapsöl, Sonnenblumenöl

Milch sieben Esslöffel

Salz eine Prise

Zubehör

Backblech, Rührschüssel, Rührlöffel

Zubereitung

1. Das Obst klein schneiden: die Äpfel entkernen, schälen und reiben, die Bananen in Scheibchen schneiden, die Zwetschgen entsteinen und halbieren. Prinzipiell kann beliebiges Obst genommen werden, je nach Jahreszeit und Geschmack.
2. Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig rühren oder kneten.
3. Den Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech fingerdick auswellen und das Obst darauf verteilen.
4. Nun können zu den Äpfeln zum Beispiel noch Rosinen gegeben werden; andere Zugaben sind nur durch den persönlichen Geschmack begrenzt.
5. Den Kuchen bei 180°C circa 30 Minuten backen.

Tarte Tatin

Nachspeise für drei bis fünf Personen

Zutaten

Blätterteig eine Packung aus der Kühltruhe

Äpfel sechs große

Puderzucker vier Esslöffel

Butter fünf Esslöffel

Vanilleeis nach Belieben als Beilage

Zubehör

Tarteform alternativ eine möglichst große runde Form

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in sehr dünne Schnitzer schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne zum schmelzen bringen.
3. Dann den Puderzucker unterrühren und das Gemisch zum Karamellisieren bringen.
4. Die Äpfel vorsichtig im Karamell wenden bis sie von einer dünnen Schicht bedeckt sind.
5. Nun die Apfelschnitzer dekorativ in der Form verteilen.
6. Den Teig so auswellen und zurechtschneiden, dass er etwa drei Zentimeter größer als die Form ist.
7. Jetzt den Teig über die Äpfel legen und am Rand umklappen.
8. Bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

Kapitel 6

Getränke

Eistee

Für 3 Gläser

Zutaten

Schwarzer Tee lose, 3 Teelöffel oder 3 Teebeutel

Wasser halber Liter

Zitronensaft von zwei Zitronen

Zucker drei Esslöffel

Eiswürfel nach Belieben

Zubehör

Kanne nicht isolierend

Zubereitung

1. Das Wasser kochen, den Tee aufbrühen und drei Minuten ziehen lassen.
2. Nun den Zucker hinzugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat.
3. Anschließend den Zitronensaft hinzugeben.
4. Bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
5. Drei bis vier Eiswürfel in jedes Glas, Tee noch mal kurz umrühren und in die Gläser gießen.

Kaffeelikör

Zutaten

Kaffeebohnen 200 Gramm

Korn eine Flasche

Wasser ein Liter, kein Leitungswasser, sondern stilles Mineralwasser

Anis drei Teelöffel oder zwei Anissterne

Zimt eine bis drei Stangen, je nach Belieben

Vanillezucker ein Teelöffel oder ein Päckchen

Brauner Zucker 500 bis 1000 Gramm, je nach Belieben

Zubehör

Schüssel Fassungsvermögen mindestens 1,5 Liter

Zubereitung

1. Den Kaffee, die Gewürze und das Korn in der Schüssel vermischen und acht Tage an einem nicht zu kühlen Ort zugedeckt stehen lassen.
2. Den Zucker und das Wasser aufkochen, so dass sich der Zucker auflöst.
3. Nun das Gebräu aus der Schüssel durch ein Sieb schütten und mit dem abgekühlten Zucker-Sirup vermischen.

Anmerkungen

Im Verhältnis 1:1 mit Wodka vermischt erhält man einen *Black Russian*, noch Milch oder Sahne dazu nennt man es *White Russian*.¹

¹Kenner nehmen dazu ausschließlich den Kaffeelikör der Marke *Kahlúa*

Index

- Anis, 28
Apfel, 8, 25
Apfelmus, 20
Appenzeller Käse, 12

Backpulver, 11, 24
Basilikum, 12
Blätterteig, 25
Brötchen, 5
Brie, 17
Brot, 5
Butter, 8, 9, 11, 14, 18, 21, 25

Camembert, 17
Creme Double, 23
Curry, 8

Dill, 15

Ei, 11, 15, 21–23
Eierlikör, 20
Eiswürfel, 27
Emmentaler Käse, 4, 5
Erbsen, 15

Fleischwurst, 15
Frühlingszwiebel, 8
Frischkäse, 9, 12, 14, 17, 18

Gemüsebrühe, 8, 9
Gewürzgurken, 15

Hackfleisch, 4
Handkäse, 14
Hefe, 3, 23
Huhn, 5

Ingwer, 8

Joghurt, 15

Käse, 21
Kümmel, 14, 17
Kaffee, 28
Kaisernatron, 14
Knoblauch, 4, 8, 12, 18
Korn, 28

Löffelbiskuits, 20

Mais, 15
Mascarpone, 12, 20
Mehl, 3, 11, 21, 23, 24
Milch, 23, 24
Muskat, 8

Nudeln, 15

Öl, 15, 24
Oregano, 4

Paprika, 17, 21
Petersilie, 15
Puderzucker, 22, 25
Pute, 5

Quark, 11, 20, 24

Rosmarin, 4
Rucola, 9

Süße Sahne, 5, 14, 20, 22
Salz, 21
Schichtkäse, 11

Schlagsahne, 11
Schmand, 17
Schmelzkäse, 17
Schnittlauch, 15, 17
Schokolade, 22
Schwarztee, 27
Schwein, 5
Senf, 15

Thymian, 4
Tomate, 4, 15
Tomatenmark, 18

Vanilleeis, 25
Vanillepudding, 11
Vanillezucker, 11, 28

Zimt, 28
Zitrone, 8, 9, 12, 15, 27
Zucker, 3, 11, 23, 24, 27, 28
Zwiebel, 4, 9, 17, 18