

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Die Swinging Sixties – natürlich nicht ohne Ei!



Wenn man an die Sechziger Jahre des vorherigen Jahrhunderts denkt, fällt einem sofort die farbenfrohe Mode ein. Das galt auch für die Küche. Kalte und bunt belegte Platten, z.B. zum Abendbrot, und der Käseigel sowie die Salzstangen waren sozusagen hip. Hier nun einige Rezepte dieser Zeit, die auch heute für den einen oder Anlass genutzt werden können.



Speckplätzchen

Zutaten:

3 Eier
400 gr. Mehl: ½ Vollkorn + ½ normal
125 gr. Butter
1 Würfel Hefe
etwas lauwarme Milch
Salz
100 gr. Speck
1 Eigelb
Kümmel

Zubereitung:

Einen ausrollfähigen Hefeteig aus allen Zutaten ausgenommen des Specks verarbeiten und an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen. Ist der Teig aufgegangen, wird er rund 1 cm dick ausgerollt. Mit einer runden Ausstechform kleine runde Kuchen ausstechen. Wieder 15 bis 30 Min. gehen lassen. Mit dem Eigelb bepinseln und mit dem in kleine Würfel geschnittenen Speck belegen sowie mit Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 150° C rund 20 Minuten backen.

Tipp: Zuerst nur die Hälfte des Mehls nutzen und alles sehr gut verrühren, um es anschl. an einem warmen Ort ca. 20 bis 30 Min abgedeckt ruhen zu lassen. Dann das übrige Mehl unterkneten und nochmals ebenso lange ruhen lassen.

Tipp: Übrigens, als Alternative zum Speck mit Gewürzen wie Rosmarin oder gehackten Nüssen bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Kartoffelpfannkuchen

Zutaten:

2 Löffel weiche Butter
6 Eier
¼ l Milch
2 Essl. Mehl
250 gr. gekochte Kartoffeln vom Vortag
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter zum Backen

Zubereitung:

Die Eier zusammen mit der Butter und dem Salz sowie nach Belieben mit weiteren Gewürzen schlagen. Die gegarten Kartoffeln fein reiben und zusammen mit dem Mehl und der Milch unterrühren. Mind. ½ Stunde ruhen lassen. Dann nacheinander 6 bis 8 Pfannkuchen in einer gebutterten Pfanne beidseitig ausbacken. Dazu kann man einen Salat oder einen cremigen Weißkohl wie zu sehen (1 Zwiebel, 500 gr. Weißkohl, Zucker, Salz, Kümmel, und nach dem Dünsten ½ Becher Schmand) reichen. **Tipp:** Unter Zugabe von 2 bis 3 Essl. Instant-Kartoffelpüree können auch dickere und dann aber kleinere Pfannkuchen, z.B. für Büfetthäppchen zubereitet werden.



Eierstich

- hier die schnelle Variante für die Mikrowelle, um die uns Hausfrauen und -männer aus den 60-er Jahren heute beneiden -

2 Eier werden mit 8 Essl. Milch sowie etwas Salz und geriebener Muskatnuss und ggf. noch weiteren Geschmackszutaten (Paprikapulver / Schnittlauch) gut verquirlt. Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einstreichen und die Eimasse hineingeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Bei 2/3 der Höchstleistung rund 3 bis 4 Minuten stocken lassen. Anschließend etwas ruhen lassen und dann in Würfel schneiden oder mit Ausstechformen Figuren ausstechen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Tatarensauce

Man stellt aus Mayonnaise, feingehackten Cornichons und Gartenkräutern nach Belieben eine Sauce her. Sie passt sehr gut zu kaltem Fleisch, wie Roastbeef oder gegrillter Putenbrust.

Fliegenpilze

Eier werden hartgekocht und nach dem Abkühlen geschält. Die beiden Spitzen werden gekappt, so dass es stehen kann und den Pilzstiel hergibt. Von der Größe her passende Tomaten werden halbiert und jeweils eine Hälfte als Hütchen auf ein Ei gesetzt. Nun nur noch ein paar Mayonnaise-Tupfer darauf und einige Schnittlauchröllchen drumherum - und fertig ist eine bunte Dekoration für eine Eier- oder Wurstaufschnittplatte.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M