

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Leckereien für einen Herrenabend

Das im folgende Gericht und die beiden Gebäcke habe ich im vergangenen Jahr für einen 12-köpfigen Herrenabend zubereitet. Für diese Runde wurden jeweils 2 Rezepte je Gericht vorbereitet, oder anders gesagt, jede Mengenangabe reicht für 6 bis max. 8 hungrige Männer.

Zunächst einmal kann das Gemüse für die Frittata zubereitet werde. Danach folgt die Herstellung der Schnecken. Die beiden Rollen werden zunächst beiseite gestellt. Danach kann man die Käse-Windbeutel in Angriff nehmen und gleich danach abbacken. Während die Auskühlen werden die zuvor in Scheiben geschnittenen Schnecken gebacken und parallel dazu die Frittata zusammengerührt und gleich nach dem die Schnecken aus dem Ofen sind, also rund eine Dreiviertelstunde bis Stunde vor dem Beginn des Essens die Frittata hineingeschoben. Währenddessen wiederum kann die Forellencreme gefertigt und in ein Teil der Windbeutel eingespritzt werden. Spätestens zum Schluss hat sich der Koch oder die Köchin ein kühles Bier oder einen frischen Wein verdient.

Gemüse-Frittata

Die Frittata ist ein italienisches Omelett. Für eine Party kann man gut die doppelte Menge in einer Fettpfanne zubereiten.

Zutaten:

2 Zwiebeln,
3 Knoblauchzehen
je ½ grüne + rote Paprika
250 gr. Champignons,
Öl zum Dünsten
7 Eier
½ Becher Sahne
1 Becher Creme fraiche
½ Weißbrot (200gr)
5 Essl. Wein oder Brühe
Pfeffer, Salz, Paprika
100 gr. Cheddar oder Gouda

Zubereitung:

Gewürfelte Zwiebeln und Paprika, feingehacktes Knoblauch und gevierteilte Champignons in Rapsöl 5 Minuten dünsten. Gemüsewasser abgießen. Weißbrot ggf. entrinden und fein würfeln. Aus Sahne, Eiern, Creme fraiche, Wein oder Brühe und den Gewürzen einen Guss herstellen. Alle Zutaten vermischt in eine Tortenform (26 cm) - hilfreich ist eine flüssigkeitsundurchlässige Silikonform - geben und den grob geriebenen Käse darauf verteilen. Bei 175°C rund 45 Min. stocken lassen.

Dazu passt ein Tomatensalat oder einfach ein Teller mit verschiedenen rohen Gemüsesorten, z.B. Gurkensticks, Cherrytomaten, Möhrenschnitze, Staudensellerie u.a.



Käse-Schinken-Schnecken

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 -

Zutaten:

250 gr. Quark
1 Ei
1 Paket Backpulver
6 Essl. Öl
1 Teel. Salz
1 Essl. gehacktes Oregano
400 gr. Mehl

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Quark-Öl-Teig kneten und auf ca. 40 x 50 cm Größe ausrollen. Teigfläche mit 200 gr. gekochten Schinken und ca. 300 gr. Gouda, beides in Scheiben, belegen. Belegten Teig aufrollen und in ca. 25 Scheiben schneiden. Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 225° C ca. 20 Min. backen.



Auf dem Teller ist oben ein Stück Frittata zu sehen, unten zwei Schnecken, links die gefüllten Windbeutel und rechts Windbeutel mit Sesam bzw. Schnittlauchröllchen. Dazu passt Rohkost, wie Tomaten und Gurken (-wenn's denn sein muß!-).

Gruyère-Käsewindbeutel

Zutaten:

¼ l Milch
60 gr. Butter
1 gestrichener. Teel. Salz
4 Eier
Pfeffer, Muskat
125 gr. Mehl
75 gr. Gruyère-Käse
Ggf. 1 Essl. Sahne

Zubereitung:

Milch, Butter, Salz und gemahlene Gewürze aufkochen. Mehl hinzugeben und so lange rühren bis der sich bildende Brandteigkloß vom Boden löst. Topf vom Herd nehmen und ein Ei unterrühren. Währenddessen den Käse - man kann auch Gouda nehmen - grob reiben oder in kleinste Würfel schneiden. Dann nach einem kurzen Abkühlen des Teiges alle weiteren Eier unterrühren. Käse unterziehen. Mit 2 Esslöffeln kleine Nocken auf ein gefettetes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 25 - 30 Min. backen.

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 -

Diese kleinen Windbeutel können auch gefüllt werden, z.B. mit einer Forellencreme aus 75 gr. Frischkäse (evt. Lachs-), 50 gr. Creme frischli, 65 gr. Forellenfilet (zerdrückt), abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Zum Schluß!

Was war zuerst da - das Huhn oder das Ei?

Endlich gibt es eine Lösung für dieses wichtige Problem, das Gelehrte schon seit Jahrhunderten beschäftigte. Nach dem neuesten Stand der Wissenschaft, ist es das Ei! Denn Vögel sind Nachfahren der Dinosaurier und die haben sich durch Eier fortgepflanzt.

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