

The Infinite Soljanka Pipe

Eingesandt von B. Tietjens

Zutaten:

1 Fleischwurst, 1 Glas Gewürzgurken, 2-3 Zwiebeln,
2-3 Paprika, 1 Glas Letscho, Zitronensaft, Gemüsebrühe, etwas Salz,
Zucker, Essig, Pfeffer, ggf. etwas Ketchup

*(Letscho ist eine ungarische Spezialität und besteht aus Paprika,
Tomaten und Zwiebeln. Letscho gibt es Glas zu kaufen, kann aber
auch selbst bereitet werden.*

Mehr unter: → <http://de.wikipedia.org/wiki/Letscho>)

Eine herausragende Alternative zu Pizza, Pasta, Döner oder Wrap aus
der Tiefkühltruhe.

Für Einzelpersonen geeignet, da man die Pipe jederzeit anzapfen kann,
und so der verhältnismäßig kleine Aufwand zu ausdauernder
Versorgung führt. Langeweile kann nicht aufkommen, da durch
geschicktes Ableiten und Überladen immer neue Instanzen vererbter
Rezeptvariationen möglich sind. Ein Schuss Sherry, ein Löffel
Schmand etc. können hier Wunder der Polymorphen Typisierung in
die Küche zaubern.

Besonders gut für LAN-Partys geeignet, da sich das Projekt leicht in
Teilprojekte und diese leicht in abgeschlossene Module abstrahieren
lassen.

Zubereitung:

RAD - Compatible – Scallable:

```
geschnWurst = this.schneiden( Wurst );
gebratWurst = this.anbraten( geschnWurst );
geschnGurken = this.schneiden( Gurken );
masse = this.anbraten( this.mischen( gebratWurst,geschnGruken ));

geschnZwiebeln = this.schneiden( Zwiebeln );

gebraeuntZwiebeln = this.braeunen( geschnZwiebeln );

masse = this.anbraten( this.mischen( masse, gebraeuntZwiebeln ));

masse.add( Letscho );

masse.umruehren();

while ( ! masse.zuFluessig() ) {masse.add( h2O );}

while ( ! masse.schmeckt() ) {

masse.add( Salz );
masse.add( Pfeffer );
masse.add( Essig );
masse.add( Zucker );
}
masse.aufkochen();
masse.add( 1 Essl.Brühe );
masse.maybeAdd( Ketchup );
```

Kaffee-Ei

Eingesandt von R. Bahmann

Zutaten:

1 Ei, 1 Kaffeemaschine

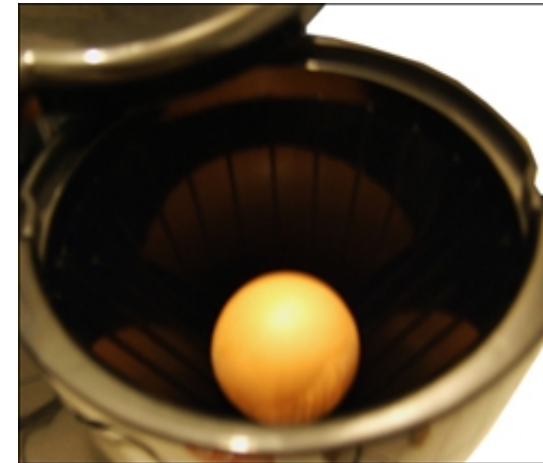
Zubereitung:

Anstatt Kaffee ein Ei in den Filter legen und eine großzügige Kanne Wasser durchlaufen lassen.

Kaffeemaschinen haben üblicherweise eine Brühtemperatur von 92C. Und eine Kanne braucht meistens 10 minuten um durchzulaufen... also genug Zeit um das Ei zu kochen. ;)



1. Wasser in die Kaffeemaschine



2. Ei in den Filterbehälter,
Wasser durchlaufen lassen



3. Fertig – Ei köpfen!

Spaghetti 3.0 beta (die Griechische-Urlaubsversion)

Eingesandt von G. Sommerfeld

Zutaten:

Spaghetti, Bund frische Rucola, 100 g Feta, 3 entkernte Tomaten, etwas getrocknete Tomaten, schwarze Oliven natürlich ohne Kern, viel gutes Olivenöl, Pfeffer, Salz und Butter.

Zubereitung:

Die "richtigen" Spaghetti kochen und anschließend mit Butter vermengen. Inzwischen den Rucola waschen und etwas kleinhacken. Rucola-Salat, zerdrückten Käse, Tomatenwürfel mit den Oliven mischen, Öl, Salz und Pfeffer dazu und über die Spaghetti geben. Ich mache immer so viel, dass diese Pasta im Kühlschrank auch für den nächsten Tag reicht...



Die Basics Spaghetti, Feta, Tomaten und Rucola, in weniger als 30 Minuten zum perfekten Geeks-Essen zubereitet!

Lachsfilet aus der Geschirrspülmaschine

Eingesandt von S. Brachmann

Zutaten:

Lachsfilet, Zitronensaft, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Lachs würzen, in eine Folie tun (z. B. Bratschlauch) und dann in eine wasserdichte Tupperdose oder ähnliches. Dann in den oberen Korb der Spülmaschine legen und das Spülprogramm OHNE Spülmittel starten. Nach Durchlauf des kompletten Programmes müsste der Lachs fertig gegart sein. Und es funktioniert tatsächlich!



Geschirr raus, Lachs rein – so klappt's!

Erdbeereis

Eingesandt von D. van de Weyer

Zutaten:

1 kg Erdbeeren, 250 g feiner Kristallzucker (kann nach Geschmack variiert werden), 1 kg Sahne, 5 l flüssiger Stickstoff (ACHTUNG: Flüssiger Stickstoff ist sehr kalt und führt bei nicht geeigneter Handhabung zu schweren Verletzungen)

Zubereitung:

Die Hälfte der Erdbeeren pürieren, den Zucker unterrühren und vollständig auflösen. Die restlichen Erdbeeren zerkleinern; es können eventuell welche zum Garnieren beiseite gestellt werden.

Das Erdbeerpüree mit der flüssigen Sahne vermischen und in einem großen, stabilen Metallgefäß (z. B. Küchenmixer) oder sehr stabilen Plastikeimer füllen. Während man nun den flüssigen Stickstoff in einem dünnen Strahl zugießt, rührt man kräftig mit einem Mixer, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Flüssiger Stickstoff hat einen Siedepunkt von -196 °C und verdampft sofort, wenn es mit der Sahne in Berührung kommt. Dies macht das Eis sehr cremig und locker, wenn gut gerührt wird.

ACHTUNG: Das Eis ist erst verzehrfertig, wenn es eine geeignete Temperatur hat.

Das Rezept funktioniert auch mit anderen Früchten und Zutaten sowie für Sorbets ohne Sahne. Das Prinzip ist immer flüssiger Stickstoff in dünnem Strahl zufließen lassen und kräftig rühren.

Kalte Tomatensauce

Eingesandt von F. Patzig

Zutaten:

reife Tomaten, Olivenöl, frischer Knoblauch, Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker, Balsamico, Basilikum, Spaghetti, Parmesan oder Grana Padano am Stück

Zubereitung:

Dieses Gericht kommt aus Süditalien und besticht durch seine Einfachheit. Es ist delikates, schmeckt besonders gut an heißen Tagen und man kann es kalt und warm genießen. Ich gebe hier mit Absicht keine Mengen an, denn es braucht etwas Gefühl. Außerdem kommt es auf die Qualität der Zutaten an. Die Zubereitungszeit sollte man nicht unterschätzen - es dauert mindestens eine halbe Stunde.

Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Tomaten hineinlegen und warten bis die Haut platzt. Dann die Tomaten mit einem Löffel aus dem Wasser herausheben und häuten (Vorsicht heiß). Dann die Tomaten durchschneiden, die Kerne entfernen (diese kann man entsorgen). Die Tomaten dann sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Eine Zehe Knoblauch ebenfalls sehr fein hacken und zu den Tomaten geben. Dann etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer (bitte aus der Mühle) einer Prise Zucker und etwas Balsamico-Essig abschmecken, die Zutaten verrühren, fertig!

Nudeln kochen und auf einen Teller anrichten. Tomatensoße darüber geben, ein paar Basilikumblätter zupfen (nicht hacken) und damit garnieren. Zuletzt noch etwas feingehobelten Käse drüber, guten Appetit.

Es schmeckt wie gesagt auch kalt sehr gut.

Rezept: Hähnchenauflauf orientalisch (süß-scharf)

Eingesandt von A. Drop

Zutaten:

400 g Hähnchenbrustfilet tiefgefroren, 250 g Ananasringe (aus der Dose), 350 g Kartoffelchips "Orientalisch" (am besten FunnyFrisch), 400 ml Kokosmilch (aus der Dose), 150 g Käse

Zubereitung:

Ofen vorheizen ca. 20 Minuten bei 180°C (Umlufttherd)
Die gefrorenen Hähnchenbrustfilets mit dem Brotmesser oder einer Brotmaschine in dünne Scheiben schneiden. Dabei am besten mit einem Handtuch festhalten, sonst droht Gefrierbrand an den Fingerspitzen. Anschließend 6-8 Ananasringe klein schneiden. Nun die erste Tüte Kartoffelchips (etwa 250g) anstecken, kurz flachdrücken und in die Auflaufform schütten, Ananas und Hähnchenscheiben mit den Fingern unterheben. Nun die übrigen Kartoffelchips auf die Form geben und leicht flachdrücken, bis die Form fast gefüllt ist, darüber nun Kokosmilch und Ananassaft. Damit der Auflauf nicht austrocknet, wird er mit den Käsescheiben bedeckt und dann mit einem Deckel aus Alufolie abgedeckt. Das Ganze kommt nun für 45 min. in den Ofen. Danach bleibt es weitere ca. 5 Minuten im Ofen, allerdings ohne die Alufolie, bis der Käse oben schön braun ist. Ofen aus, Auflauf auf den Tisch, guten Appetit.

Die Hähnchenbrustfilets sollten so ungewürzt wie möglich sein. Alle Gewürze bringen bereits die Kartoffelchips mit. Die Scheiben sollten so dünn sein, wie sie sich mit einem Brotmesser schneiden lassen. Die Kokosmilch am besten vor dem benutzen mit einer Gabel klumpenfrei rühren. Wenn man den Auflauf schichtet statt vermengt, fällt er beim Portionieren nicht so schnell auseinander.

Semmelgeräusch

Eingesandt von C. Lange

Zutaten:

20 g Schinken (gewürfelt), 1 EL Margarine oder Öl (kein Olivenöl!), 1 kleine Zwiebel, 100g Leberwurst (grobe Kalbsleberwurst), 500 ml Milch, 1 TL Kartoffelstärke, 4 Eier, 2 TL Majoran (getrocknet), Salz, Pfeffer, Kümmel, 1 doppeltes Brötchen

1 Auflaufform, 1 Pfanne, 1 Holzkochlöffel und 1 Schneebesen

Zubereitung:

Margarine bzw. Öl in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Nun die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Stiel des Kochlöffels in das Fett halten – wenn sich um das Holz Bläschen bilden ist die Temperatur genau richtig. Nun die Zwiebel, den Schinken und die Leberwurst in das Öl geben und anschwitzen lassen. Milch, Stärke, Eier und Majoran in einen Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren, das in Würfel geschnittene Brötchen unterheben. Das Gemisch mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Wer gern scharf isst, kann auch ein wenig Tabasco untermischen. In eine Auflaufform das angebratene aus der Pfanne gleichmäßig verteilen und darüber das Semmel-Eigemisch geben.

Das Ganze bei 180 Grad für ca. 35 min. im Backofen backen.

Wenn die Zeit um ist, noch einmal nachschauen, ob es durch ist – je höher die Auflaufform desto länger dauert's ;-)

Ein altes Hausmannskost-Rezept, kann beliebig variiert werden.

Blitzpizza

Eingesandt von U. Hauschildt

Zutaten:

1 Pkg Toasties, Ayvar (Paprika Paste vom Balkan),
1-2 Zucchini, 200g Mozzarella, 100g Salami (in Scheiben), Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

- man schneide die Toasties (ungetoastet) quer auf
- die innere Seite wird mit Ayvar bestrichen
- Mozzarella in Scheiben schneiden
- Zucchini reiben und salzen und pfeffern
- Salami in dünne streifen schneiden

Auf die mit Ayvar bestrichenen Toastie-Hälften eine Scheibe Mozzarella legen. Darauf ein Häufchen Zuchiniraspel (ruhig reichlich) und zum Schluss mit einigen Streifen Salami belegen.

Alle Toasties auf ein Backblech legen und unter dem Grill (bzw. Backofen mit Grillfunktion) bei 250 °C 6 Minuten lang backen.

Hinweis:

1. KEIN Backpapier verwenden
2. die Salami ist als Verbrennschutz notwendig, also Vegetarier legen nach dem Backen die Salami einfach beiseite

Varianten: statt Ayvar Basilikum-Pesto nehmen und statt Zucchini halbierte Cherrytomaten oder kleingewürfelte (gelbe oder rote) Paprika. Weiterer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Spaghetti mit Zitronensauce

Eingesandt von W. Hosbach

Zutaten:

Spaghetti, Butter, Zitronen, Sahne, Pfeffer

Zubereitung:

1. Einen guten Klotz Butter im Topf verflüssigen
2. Abgeriebene Zitronenschale einrühren und kurz in der Butter ziehen lassen.
3. Vom Herd nehmen und Sahne unterrühren
4. Grob gemahlene oder zerstoßene Pfeffer unterrühren
5. Mit gekochten Spaghetti mischen

Upgrade: Creme Fraiche statt Sahne

Upgrade: Mascrapone statt Sahne

Upgrade: Kurkuma

Upgrade: Safran statt Kurkuma