

Vanille-Pudding – ohne Bröckerln

2 Portionen, Zubereitung ca. 10 Minuten,
zum Kühlen ca. 2 Stunden

- 1 Packung Vanille-Puddingpulver
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Liter Milch

Puddingpulver, Zucker und Salz mit 6 Esslöffeln von der Milch in einer Schüssel so verrühren, dass keine Klumpen bleiben. Dazu nimmst du am besten einen Schneebesen. Einen kleinen Topf mit kaltem Wasser ausspülen und die restliche Milch hineingießen. Topf auf den Herd stellen und die Milch bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Du musst am Herd stehen bleiben und den Topf sofort wegziehen, wenn die Milch beginnt, in die Höhe zu steigen. Das angerührte Puddingpulver langsam in die Milch gießen, dabei mit dem Schneebesen umrühren. Die Mischung noch einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 2 Minuten köcheln. 2 Schüsserln mit kaltem Wasser ausspülen, in jedes die Hälfte der Puddingmischung gießen. Schüsserln zudecken und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit der Pudding fest wird. Zum Pudding passt dein Lieblingskompott, aber auch Himbeersaft. Oder eine Himbeersoße. Dafür pürierst du aufgetaute oder frische Himbeeren mit dem Mixstab. Wenn du magst, kannst du ein wenig Zucker dazugeben.

Paulis Trick:

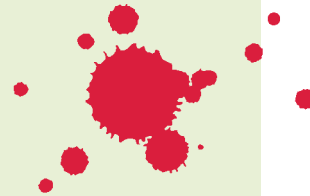
2 Stück Frischhaltefolie abreißen, Folie auf die Puddingoberfläche legen – so kriegt der Pudding keine Haut.



Super-Spezial-Liptauer

Für 10 Brote,
Zubereitung ca. 20 Minuten

- 1 Packung Topfen (Quark, 250 Gramm, 10 % Fett – diese Angabe findest du auf der Packung)
- 50 Gramm Butter (sie sollte weich sein)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Kapern
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- ein wenig gemahlener Kümmel (ca. zwei Messerspitzen voll)
- 2 Kaffeelöffel Senf
- Salz (so viel du magst)
- Tabasco (ein winziges Häuchlein)



Topfen in ein Sieb geben und ca. 10 Minuten abtropfen lassen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel längs halbieren, Hälften auf die Schnittflächen legen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Dann die Scheiben quer in ganz kleine Stücke schneiden. Knoblauch in ganz kleine Würfel schneiden oder durch die Knoblauchpresse drücken. Kapern in ganz kleine Stücke schneiden. Butter in Stücke schneiden. Butter und Topfen in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren. Dafür verwendest du am besten die Quirle. Zwiebel, Knoblauch, Kapern, Paprikapulver, Kümmel, Senf, Salz und Tabasco mit der Gabel daruntermischen. Liptauer kosten und vielleicht noch ein bisschen salzen. Liptauer in ein Plastikschüsserl füllen. Schüsserl mit einem Deckel verschließen und in den Kühlschrank stellen. Der Liptauer schmeckt gut auf Bauernbrot und auf Wachauer Laberln.

Paulis Trick:

Wenn du den Liptauer am Abend zubereiten möchtest, dann gib den Topfen schon in der Früh in ein Sieb und hänge das Sieb in eine Schüssel. Topfen mit Frischhaltefolie zudecken und in den Kühlschrank stellen – so kann die Flüssigkeit (die nennt man Molke) abtropfen, der Liptauer wird besonders gut streichfähig. Topfen und Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen (ungefähr 20 Minuten vorher), damit sie nicht eiskalt sind, wenn du den Liptauer machst – so lassen sie sich leichter verrühren.

Pizzaschnecken à la Pauli

2 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

1 Packung fertiger Pizzateig
1 Dose Pelati (enthäutete Paradeiser/Tomaten) oder 1 Glas Filetti di Pomodoro (eingelegte Paradeiserstücke ohne Haut und Kerne)
1 Packung Mozzarella (125 Gramm)
150 Gramm Salami (im Ganzen oder in 1 cm dicke Scheiben geschnitten)
1 Topf oder 1 Packung frisches Basilikum
Olivenöl zum Einfetten des Backblechs und zum Beträufeln der Schnecken

Paradeiser in ein Sieb leeren und gut abtropfen lassen, dann in Stücke schneiden, wenn sie nicht schon geschnitten sind. Mozzarella aus der Packung nehmen (Achtung: Meistens ist viel Flüssigkeit in der Packung! Die kannst du wegleeren.) und mit Küchenpapier abtrocknen. Mozzarella und Salami in Würfel schneiden. Basilikumblätter abzupfen, große Blätter in Stücke zupfen. Backrohr auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen. Teig aus der Packung nehmen und auf der Arbeitsfläche aufrollen. Paradeiser darauf verteilen. Mozzarella- und Salamiwürfel darüberstreuen, Basilikum darauf verteilen. Einige Tropfen Olivenöl aus der Flasche vorsichtig darüberträufeln. Teig einrollen, Rolle in ungefähr daumendicke Schnecken schneiden. Schnecken auf das Backblech legen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Backblech auf der mittleren Schiene ins Backrohr schieben. Schnecken backen, bis sie semmelbraun sind – das dauert ungefähr 15 Minuten.

Paulis Trick:

Die feinen Basilikumblätter nicht schneiden oder gar hacken, besser ist es, wenn du sie in Stücke zupfst, so behalten sie ihr gutes Aroma.



Steaks und Grüner Salat

2 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

2 Steaks vom Rindlungenbraten (= Filet, ungefähr daumendick, ca. 3 cm)
1 ½ Esslöffel Rapsöl oder Sonnenblumenöl
1 Häuptl grüner Salat
1 Baguette
Rosis Salat-Soße:
100 Milliliter Schlagobers (Schlagsahne, ungeschlagen)
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Prise (oder ein bisserl mehr) Staubzucker
¼ Kaffeelöffel Salz
Salz und Pfeffer

Zuerst bereitest du am besten die Salat-Soße vor, sie soll ein bisserl stehen, bevor du den Salat damit marinierst: Obers, Zitronensaft, Zucker und Salz mit dem Schneebesen verrühren. Jetzt wird der Salat geputzt: den Strunk abschneiden, die äußeren, welken Blätter weggeben. Die übrigen Blätter vom Strunk brechen, unter fließendem Wasser abbrausen und abschüteln. Blätter in einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Backrohr auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Steaks auf beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Öl erhitzen – es muss ziemlich heiß sein, darf aber noch nicht rauchen; am besten, du hältst die flache Hand im Abstand von ca. 20 cm über die Pfanne, wenn du dann die Hitze spürst, ist es heiß genug. Die beiden Steaks in die Pfanne legen – Vorsicht, das spritzt! Steaks bei eher starker Hitze auf jeder Seite ungefähr 1 Minute braten, dann die Pfanne auf den Gitterrost ins Backrohr stellen. Soll dein Steak innen rosa sein (»medium« nennen das die Köche), muss es ungefähr 10 Minuten im Rohr bleiben. Wenn es innen noch leicht blutig sein soll (»rare«), dann reichen ungefähr 5 Minuten.

Jetzt erst wird der Salat mariniert:

Salatblätter in kleine, mundgerechte Stücke zupfen, in eine Schüssel geben und mit der Salat-Soße übergießen. Salat mit Salatbesteck oder zwei Suppenlöffeln vermischen. Pfanne aus dem Rohr nehmen und die Steaks noch kurz rasten lassen. Steaks auf Teller legen, mit Salat und Baguettescheiben servieren.

Paulis Trick:

Die Salatblätter müssen möglichst trocken sein, damit die Salat-Soße nicht verwässert wird. Blätter entweder in einer Salatschleuder trockenschleudern oder auf ein sauberes Geschirrtuch legen, die Tuchzipfel zusammennehmen und das Binkerl kräftig ausschütteln.



Tiramisu für Tina

8 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten,
zum Kühlen und Festwerden ca. 12 Stunden

2 Packungen Biskotten (Löffelbiskuit 80 Stück)
300 Milliliter kalter starker Kaffee (aus
4–5 Kaffeelöffeln koffeinfreiem Instantkaffee-Pulver)
6 Eier (du brauchst 6 Dotter und 3 Eiklar)
1 großer Becher Mascarpone (500 Gramm)
1 Esslöffel Staubzucker
1 Esslöffel Kristallzucker
Salz, Kakaopulver

Eine große rechteckige Form oder Plastischüssel vorbereiten – sie sollte ungefähr 15 cm hoch sein. Kaffeepulver in einen Becher mit Schnabel geben, 300 Milliliter kaltes Wasser zugießen und umrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Die Eier in Dotter und Klar trennen – Pauli macht das gemeinsam mit Rosi: Pauli schlägt die Eischale an einer Kante ein wenig auf. Rosi hält die Hand auf, die Finger fest geschlossen. Pauli steckt die Daumnägel in die Schalenöffnung und zieht die Hälften auseinander. Dabei lässt er das Eier-Innere vorsichtig in Rosi's Hand gleiten – Rosi spreizt die Finger, das Eiklar fließt durch die Finger, der Dotter bleibt in Rosi's Hand und kommt in eine Schüssel. Alle Eier werden so getrennt, das Eiklar von 3 Eiern kommt in eine extra Schüssel. (Die Schüssel muss ganz sauber sein, es sollten keine Dotterreste im Eiklar sein.) Mascarpone und Staubzucker zu den Dottern geben und mit dem Handmixer cremig rühren. Die Quirle des Handmixers dann heiß abwaschen, sie müssen ganz fettfrei sein, sonst gelingt der Schnee nicht. Eiklar mit Kristallzucker und 1 Prise Salz verrühren und mit dem Handmixer auf mittlerer Stufe zu festem Schnee schlagen. (Wenn man die Quirle herauszieht müssen kleine Schneezipfel stehen bleiben.) Schnee mit einem Teigspatel vorsichtig unter die Mascarponecreme mischen. Biskotten mit der glänzenden Seite nach unten nebeneinander in die Form schichten. Mit Kaffee beträufeln, eine Lage Creme darauf verstreichen, Biskotten darauflegen, mit Kaffee beträufeln. Immer so weiter, bis alle Biskotten und die Creme aufgebraucht sind. Form mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag Kakaopulver in ein Teesieb geben und die Tiramisu-Oberfläche damit bestreuen.

Paulis Trick:

Die restlichen Eiklar möchte Pauli nicht wegwerfen, daraus macht er Windbusserln: Eiklar und 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen, 150 Gramm Kristallzucker langsam zugeben und schlagen, bis die Masse fest ist. Das Backblech mit Backpapier belegen.

Das Backrohr auf 100 Grad vorheizen. Aus der Schneemasse mit zwei kleinen Löffeln Busserln abstechen und auf das Blech setzen. Blech ins Rohr schieben und die Busserln ungefähr 3 Stunden trocknen lassen.

Paprikasuppe

2 Portionen, Zubereitung ca. 25 Minuten



1 Zwiebel
2 gelbe Paprika
1 Esslöffel Butter
2 Kaffeelöffel Gemüsesuppenpulver (oder 1 Würfel)
300 Milliliter Wasser
1/8 Liter Schlagobers (1/2 Becher; ungeschlagen)
1 Prise Salz (wenn nötig)

Zwiebel schälen, halbieren und in Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, Strünke und Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen, Zwiebel bei mittlerer Hitze schmurgeln, bis sie glasig, also leicht durchsichtig ist. Paprikastücke einrühren und ein paar Minuten mitschmurgeln. Wasser zugießen, Suppenpulver einrühren. Topf zudecken, Hitze reduzieren und die Suppe ungefähr 10 Minuten köcheln. Schlagobers in den Topf dazugießen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Der Schneideteil vom Mixer muss ganz in der Suppe eingetaucht sein, bevor du einschaltest, sonst spritzt die Suppe aus dem Topf! Suppe kosten, eventuell noch ein wenig salzen, umrühren und in Suppenteller schöpfen.

Paulis Trick: Pauli setzt beim Zwiebel schälen und schneiden eine Taucherbrille auf, so gibt es keine Tränen.



Kräuter-Aufstrich

2 Portionen, Zubereitung ca. 10 Minuten

1 Packung Topfen (Quark)
(250 Gramm, 10% Fett)
2–3 Esslöffel Sauerrahm
20 Gramm Schinken
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer



Schnittlauch und Petersilie waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Schnittlauch in kurze Röllchen schneiden. Petersilie abzupfen und die Blätter kleinschneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden. Topfen kurz abtropfen lassen. Topfen und Sauerrahm mit dem Handmixer verrühren. Schnittlauch, Petersilie, Schinken, ein bisschen Salz und Pfeffer einrühren. Aufstrich in zwei Plastikschräuber füllen. Schräuber mit Deckeln verschließen und in den Kühlschrank stellen. Der Kräuteraufstrich passt sehr gut auf Vollkornbrot.

Trostsaft

1 Glas, Zubereitung ca. 2 Minuten

200 Milliliter kalte Milch
1–2 Esslöffel Erdbeermarmelade

Schräuber mit Milch und Marmelade in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer aufschlagen oder mit einer Gabel verrühren. Trostsaft in ein Glas gießen.



Topfenknödel für Rosi

2 Portionen (14 Stück), Zubereitung ca. 75 Minuten

2 Packungen Topfen (Quark, 500 Gramm, 10% Fett)
3 Eier (du brauchst nur die Dotter)
50 Gramm weiche Butter
1 Bio-Zitrone
1 Prise Salz
1–2 Esslöffel Staubzucker
60 Gramm entrindetes, hart gewordenes Weißbrot oder Toastbrot
Butterbrösel: 60 Gramm Brösel
3 Esslöffel Butter
weilers: Salz, Zucker, griffiges Mehl

Eier in Dotter und Klar trennen; du brauchst nur die Dotter. Topfen kurz abtropfen lassen. Topfen, Butter, Dotter und Salz in eine Schüssel geben. Von der Zitrone mit einer kleinen Reibe etwas von der Schale darüber reiben

(ca. die Hälfte). Alles verrühren, Masse 20 Minuten rasten lassen. Inzwischen das Brot in Stücke brechen und im elektrischen Zerkleinerer fein hacken oder mit einer Reibe fein mahlen. Masse mit dem Zucker und den Weißbrotbröseln verrühren und 30 Minuten rasten lassen. Auf die Arbeitsfläche etwas Mehl streuen. Die Hände mit Wasser befeuchten und aus der Masse pingpongballkleine Knödel formen und auf die Arbeitsfläche legen. In einem flachen Topf Wasser aufkochen, etwas Salz und 1 Esslöffel Zucker zugeben. Die Knödel in das kochende Wasser hineinlegen. Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken. Hitze zurückschalten, die Knödel ungefähr 10 Minuten köcheln, dabei darf das Wasser nur ganz leicht wallen. Für die Butterbrösel inzwischen in einer Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Brösel einrühren und hellbraun rösten, dabei ständig rühren. Pfanne vom Herd ziehen, damit die Brösel nicht verbrennen. Die Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, und gleich in die Bröselpfanne geben. Pfanne hin und her bewegen, damit die Knödel darin herumrollen und rundum bröselig werden. Knödel mit Zucker bestreuen. Dazu gibt es Zwetschenröster aus dem Glas.

Paulis Trick: Damit alle Knödel gleich groß werden, verwendet Pauli einen Eiskugelformer. Er füllt Topfenmasse in die Halbkugel, wirft sie mit der Mechanik aus und muss die Knödel nur mehr ganz kurz rund rollen.



Lammkoteletts mit Bohnensalat

2 Portionen, Zubereitung ca. 35 Minuten

6 Koteletts vom Lammrücken
scharfer Senf (z. B. Dijonsenf)
3 Thymianzweige
1 Knoblauchknolle
2 Esslöffel Olivenöl
1 Baguette
Bohnen-Salat:
1 große Dose weiße Bohnen
2 kleine Zwiebeln
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Balsamico
(milder, süßlicher italienischer Essig)
2 Esslöffel Ketchup
Salz, Pfeffer

Du beginnst am besten mit dem Salat, denn der sollte durchziehen, bevor du ihn isst. Bohnen in ein Sieb leeren und mit kaltem Wasser überbrausen, bis es nicht mehr schäumt. Bohnen abtropfen lassen. Zwiebeln schälen (Taucherbrille aufsetzen) und auf einer »Mandoline« oder einem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden. Öl, Essig, Ketchup, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren. Zwiebelscheiben und Bohnen untermischen. Von den Koteletts die Fettränder abschneiden (oder dranlassen, dann sind die Koteletts nach dem Braten besonders saftig). Koteletts auf beiden Seiten salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Die Knoblauchknolle quer durchschneiden. In einer Grillpfanne das Olivenöl erhitzen, es muss ziemlich heiß sein, darf aber noch nicht rauchen; am besten, du hältst die flache Hand im Abstand von 20 cm über die Pfanne, dann spürst du die Hitze. Die Koteletts, die Thymianzweige und die Knoblauchknollenhälften (mit der Schnittfläche nach unten) in die Pfanne legen – Vorsicht, das spritzt! Koteletts bei starker Hitze auf jeder Seite ganz kurz anbraten, dann die Hitze zurückschalten und die Koteletts auf jeder Seite noch ungefähr 1 Minute braten. Koteletts mit Bohnensalat und Baguettescheiben anrichten.

Paulis Trick:

Achte auf die Finger beim Raspeln und Schneiden auf der »Mandoline«! Viele Geräte haben einen Resthalter. Damit hältst du das Gemüse, wenn nur mehr ein kleiner Rest davon da ist.

Pikante Muffins für die Pause

12 Stück, Zubereitung ca. 50 Minuten

100 Gramm Parmesan
200 Gramm glattes Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Eier
180 Milliliter Milch
3 Esslöffel geschmolzene Butter oder Öl
Salz, weiche Butter

Vertiefungen im Muffinsblech mit der weichen Butter ausstreichen (oder Papierförmchen hineingeben). Parmesan mit einer Käseibe reiben. Mehl, Backpulver, Salz und Parmesan in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Milch und Butter oder Öl mit dem Handmixer verrühren. Mehlmischung mit dem Kochlöffel einrühren. (Nicht lange rühren, die Muffins werden sonst zäh.) Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Masse in den Vertiefungen des Muffinblechs verteilen. Gitterrost auf der mittleren Schiene ins Backrohr schieben, Muffinsblech daraufstellen. Die Muffins ca. 30 Minuten backen, dann das Blech (mit Topfhandschuhen!) herausnehmen. Muffins nach dem Backen 5 Minuten rasten lassen, sie lassen sich dann leichter aus der Form lösen.

Paulis Tricks:

Muffins lassen sich auch sehr gut in speziellen Papierbackförmchen backen. Die gibt es im Supermarkt zu kaufen. Übrigens kann es nicht schaden, die Papierförmchen dünn mit Öl auszustreichen. Wenn du eine kleine geraspelte Zucchini in den Teig gibst, werden die Muffins besonders saftig.



Erdäpfelpüree und Würstelkraken

2 Portionen, Zubereitung ca. 35 Minuten

500 Gramm mehlig-e Erdäpfel (Kartoffeln)
(auf dem Sackerl steht: für Püree)
50 Gramm Butter
100–150 Milliliter Milch
1 Prise Muskatnuss
2 Paar Frankfurter Würstel
Salz, gemahlener Kümmel

Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden und in einen Topf geben. Erdäpfel mit kaltem Salzwasser bedecken, Kümmel zugeben. Topf zudecken, Erdäpfel bei schwacher Hitze sehr weich kochen. Wenn du sie mit der Gabel anstichst, sollen sie zerfallen. Das dauert zwischen 10 und 15 Minuten, wenn die Würfel kleiner sind, geht's schneller. Logisch. Erdäpfel in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Wasser weggießen. Dann die Erdäpfel in den heißen Topf zurückgeben und ein paar Minuten trocknen lassen. Butter in kleine Stücke schneiden. Milch erhitzen. Erdäpfelwürfel mit dem Erdäpfelstampfer zerdrücken, Milch und Butterstücke mit einem Kochlöffel einrühren. Püree mit ein wenig frisch geriebener Muskatnuss würzen und durchrühren. Püree kosten und eventuell nachsalzen. Topf mit dem Püree zudecken, damit es nicht auskühlt, während du die Würstel brätst. Würstel quer halbieren, an den Schnittstellen kreuzweise bis zur Mitte einschneiden. Die so entstandenen Krakenarme auseinanderdrücken, Würstel in einer Pfanne aufgestellt, »Kopf« oben, braten, bis sie leicht braun sind. Erdäpfelpüree und Würstelkraken auf Teller geben.

Paulis Trick:

Pauli mag auch gerne grün gesprenkeltes Püree. Dafür schneidet er die Blätter von 1 Bund Petersilie ganz klein und mischt sie unter das fertige Püree.



Schinken-Käse-Toast

2 Portionen, Zubereitung ca. 15 Minuten

4 Scheiben Toastbrot
4 Kaffeelöffel weiche Butter
4 Scheiben Schinken
4 Ananasscheiben (aus der Dose)
4 Scheiben Gouda-Käse

Backrohr auf 250 Grad (am besten Oberhitze) oder auf Grillstellung vorheizen. Brotscheiben auf das Blech legen und auf der oberen Schiene ins Backrohr schieben. Brote hellbraun rösten – das geht ziemlich schnell, am besten, du schaust den Broten durch die Backrohtür, die ja meist aus Glas ist, zu. Ananasscheiben gut abtropfen lassen. Brote nebeneinander auf mehrere Lagen Küchenpapier legen (damit die Brote nicht gatschig werden). Brote mit Butter bestreichen. Schinkenscheiben auf die Größe der Brote zuschneiden oder so zusammenfalten, dass nichts übersteht. Brote mit Schinken, Ananasscheiben und Gouda belegen. Brote wieder auf das Blech legen und im Backrohr überbacken, bis der Käse geschmolzen und knusprig ist.

Paulis Trick:

Du kannst die Brote auch im Toaster toasten, dann belegen und im Backrohr unter dem Grill knusprig rösten.



Garnelen-Spieße

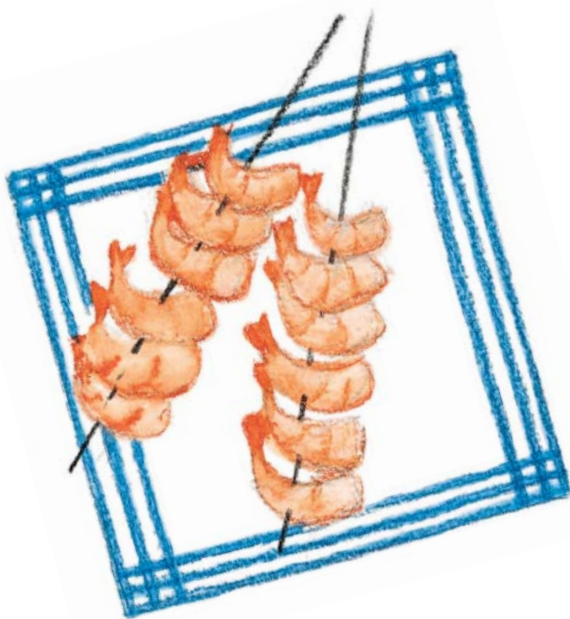
2 Portionen, Zubereitung ca. 20 Minuten

12 mittelgroße Garnelenschwänze (bratfertig vorbereitet)
3 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Olivenöl
1 Baguette
Salz
Holzspieße

Knoblauch schälen und klein schneiden. 4 Holzspieße vorbereiten. Garnelen mit kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Garnelen auf die Spieße stecken. In der Grillpfanne das Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch und Garnelenspieße in die Pfanne geben. Garnelen bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten, umdrehen und noch einmal 2 Minuten braten. (Perfekt gebraten sind sie innen noch glasig, also ein bisschen durchsichtig; zu lange gebraten werden sie zäh.) Garnelen salzen, Spieße auf Teller geben. Den Bratsaft darübergießen. Den tunkst du am besten mit Baguettescheiben auf.

Paulis Trick:

Holzspieße ein paar Minuten in Wasser legen, bevor du die Garnelen aufspießt. Die Spieße werden dann beim Braten nicht so heiß.



Noch ein paar Hinweise zu den Rezepten:

Eine Prise (z.B. vom Salz) ist so viel, wie du zwischen Daumen- und Zeigefingerspitze aus dem Salzfass nehmen kannst.

Köcheln nennt man es, wenn z.B. eine Flüssigkeit bei geringer Hitze ganz leicht blubbert.

500 Milliliter sind ein halber Liter. Wenn du keinen Messbecher zum Abmessen von Flüssigkeiten hast, kannst du sie auch auf der Waage abwägen. 500 Milliliter entsprechen dann einem halben Kilo.

Wenn bei manchen Zutaten keine genaue Menge angegeben ist, kommt es manchmal auch darauf an, wie dir das Gericht am besten schmeckt. Isst du gerne salzig, dann kannst du etwas mehr Salz verwenden – also immer kosten!

Wenn dir bei den Rezepten sonst noch etwas nicht klar ist oder du dir nicht sicher bist, ob du alles alleine hinkriegst, dann frag am besten einen Erwachsenen um Hilfe.

Erklärungen für einige Ausdrücke, die vielleicht nicht alle kennen:

Binklerl – Päckchen
Biskotten – Löffelbiskuit
Brause – Dusche, Duschkopf
Busserln – Makronen (eigentlich Küsse)
Eigelb – Eidotter
Eiklar – Eiweiß
Erdapfel, Erdäpfelpüree – Kartoffel, Kartoffelbrei
Frankfurter – Wiener Würstchen
gatsch – Matsch
Häuptl Salat – Salatkopf
Knoblauchhäuptl – Knoblauchknolle
Marille – Aprikose
Nudelwalker – Nudelholz
Obers – Sahne
Paradeiser – Tomaten
Reindl – niederer Kochtopf
Schlagobers – Schlagsahne
Semmel – helles Brötchen
Topfenknödel – süße Quarkklöße
Topfenkolatschen – süßes Gebäck mit Quarkfüllung
Zwetschkenröster – Pflaumenkompott
Zwiebelhäuptl – Zwiebelknolle