

# Kochen

- [Hauptmahlzeit](#)
  - [Seidene Klöße](#)
  - [Lasagne](#)
  - [australian meat pie](#)
  - [Pizza](#)

# Hauptmahlzeit

Hauptmahlzeit

# Seidene Klöße

ergibt 8 Klöße

500 g Kartoffeln

125 g Kartoffelstärke

1 Ei

100 ml Milch

Salz

Am Abend vorher werden die Pellkartoffeln gekocht, abgepellt und mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel gedrückt.

Die durchgedrückten Kartoffeln locker in der Schüssel über Nacht stehen lassen.

Dann die Kartoffeln, Ei, Stärke und Salz zusammen kneten.

Die Milch aufkochen und heiß unter die Masse heben.

Die Masse darf nicht zu weich werden.

Vor dem kochen etwas ruhen lassen. 8 Klöße formen und in siedenes Salzwasser geben.

12 Minuten ziehen lassen.

Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sonst zerfallen die Klöße.

Nach ein paar Minuten lösen sich die Klöße vom Boden und schwimmen im siedenen Wasser.

Hauptmahlzeit

# Lasagne

## Tomatensoße

2 Packungen Lasagne Nudeln

3 Große Dosen geschälte Tomaten oder vergleichbare Menge passierte Tomaten im Tetrapack

4 Zwiebeln gewürfelt

1 El Zucker

Salz

Tabasco

großzügig Basilikum und Thymian

Alles zusammen ca. 1 Stunde kochen.

## Hackfleisch

1,5 kg Rinderhack krümelig mit Öl anbraten.

gewürzt mit:

Salz

Pfeffer

Paprikapulver (scharf/süß)

Majoran

2 Zehen Knoblauch

## Helle Soße

Mehlschwitze aus Butter (etwa 50g) und Mehl (etwa 1 El) in einem Topf herstellen.

Nach und nach mit Milch köcheln bis eine dicke Soße entsteht.

Würzen mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss.

Wenn das Hackfleisch fertig gebraten und die Tomatensoße fertig gekocht ist wird alles zusammengemischt.

Die Auflaufform fetten. Die erste Schicht ist etwas von der Füllung.

Danach Lasagneblätter und Füllung schichtweise auffüllen.

Als letzte Schicht Nudeln. Auf die obere Nudelschicht wird die weiße Soße aufgetragen.

Oben drauf etwa 300 g geriebenen Gouda auftragen und darauf etwa 50 g geriebenen Parmesan gleichmäßig verteilen.

Bei 200 Grad Umluft etwa 40 Minuten im Backofen garen bis der Käse eine schöne braune Färbung annimmt.



Hauptmahlzeit

# australian meat pie

18 Stück (12 formen )

1000g Mehl

500ml Wasser

200g Fett

Salz

1,5 kg gulasch und 800g hack

20 Stück (12 formen + keramik-formen)

800g Mehl

400ml Wasser

150g Fett

Salz

1,5 kg gulasch und 500g hack

12 Stück

500g Mehl

250ml Wasser

100g Fett

Salz

## Teig:

300 g Mehl

150 ml Wasser

60 g Butter oder Margarine

1,5 EL Zitronensaft oder Essig (optional)

1 Prise Salz

## Füllung

500g g Hackfleisch vom Rind teilweise durch gröbere Stücke (0,5 cm) ersetzt oder ergänzt

1 Stück Zwiebel rot

2 EL Tomatenmark

1 EL Olivenöl

1 EL Maisstärke

3/4 Tasse Rinderbrühe

1 EL Worcestershire Sauce

1 TL Vegemite

Pfeffer

Salz

# ANLEITUNGEN

## Füllung

Die Maisstärke mit einem EL Rinderbrühe vermischen und gut verrühren. Dann beiseite stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzt und währenddessen Zwiebel klein hacken.

Zwiebel ca. 3-4 Minuten in der Pfanne braten und immer wieder (am besten mit einem Holzspatel) umrühren.

Die Zwiebeln sollten glasig und leicht braun geworden sein.

Jetzt das Hackfleisch in die Pfanne geben und mitbraten.

Worcestershire Sauce, Tomatenmark, Vegemite und restliche Rinderbrühe in die Pfanne geben und gut verrühren.

Jetzt die vorbereitete Maisstärke-Rinderbrühe-Mischung dazu geben.

Gegebenenfalls mit Pfeffer und Salz noch etwas abschmecken.

Einmal kurz aufkochen und dann bei geringerer Hitze 8-12 Minuten leicht köcheln, bis die Masse eingedickt ist.

Dann vom Herd nehmen.

## Teig

In einer Schüssel das Salz unter das Mehl mischen. Dann Butter in kleinen Stückchen einmischen.

Wasser und ggfls. Zitronensaft/Essig hinzugeben, bis ein leichter Teig entsteht.

Teig aus der Schüssel nehmen und auf einem leicht gemehlten Untergrund etwas kneten.

Das nicht übertreiben, damit der Teig leicht und elastisch bleibt.

Teig 20 Minuten ruhen lassen. Dann 4 mm dicken ausrollen.

Daraus passend zur Backform zwei runde Scheiben ausschneiden, wobei die eine Scheibe etwas 1,5 bis 2 cm größer sein sollte als die andere. Hat die Backform z. B. den für australische Meat Pies typischen Durchmesser von

15 cm, so sollte die eine Scheibe knapp 17 cm sein (für Boden und Wand der Backform), die andere 15 cm (als Deckel).

## Fertigstellung

Die Backformen mit der größeren Teigscheibe auslegen (Boden und Wand).

Dann die vorbereitete Masse einfüllen und ob die Deckel-Teigscheibe auflegen.

Ca. 20 Minuten bei 180 bis 200°C backen. Der Teig sollte gold-braun aber nicht zu dunkel werden.

Aus der Backröhre nehmen und mit etwas Tomatensauce servieren.

Hauptmahlzeit

# Pizza

500 g italienisches Pizzamehl (Tipo 00) oder Typ 405  
300 ml lauwarmes Wasser  
5 g frische Hefe  
15 - 20 g Salz

Tomatensauce/Pizzasauce  
pro Pizza 1/2 Mozzarella  
geriebener Parmesan nach Belieben  
Basilikum

<https://zimtkeksundapfeltarte.com/2020/05/29/der-beste-italienische-pizzateig-und-pizza-margherita/>

pizza für zwei:  
340g mehl  
200ml wasser  
1/3 Stück hefe  
etwas olivenöl

220g Mehl mit 200 ml Wasser, Hefe, Salz zum Vorteig mit einem Loeffel anrühren und ca 30 min gehen lassen.

Danach Rest Mehl (ca 110g) mit Rührgeraet und etwas (1 EL) Olivenoel anrühren. 2-4 Stunden gehen lassen.

Belegen, bei vorgeheizten 250 Grad 12-15 min backen.