

die NÖ
Umweltverbände

Restl- Rezepte



die NÖ
Umweltverbände

Alleerlei



Wir machen's einfach.

Kalte Schinken- oder Käserollen

Zutaten:

ca 1 ½ kg Kartoffeln (Rest), ca. 6-8 hart gekochte Eier, 2 Zwiebeln, 1 großer Apfel, ca. 6 Essiggurkerln, 1 kleine Dose weiße Bohnen, 1 große Dose Erbsen-Karotten, evt. 1 ganz kleine Dose Mais, Mayonnaise: 1 Ei, 2 EL Senf, 1 kl. Zucker, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, Knorr Aromat und ein bisschen Öl

Zubereitung:

Kartoffel, Eier, Zwiebel, Apfel und Essiggurkerl klein schneiden. Bohnen, (Mais) und Erbsen-Karotten abseihen und abspülen. Alle Zutaten vermengen und die Mayonnaise unterrühren. Auf je ein Schinken- oder Käseblatt etwas vom Ei-Salat geben – einrollen – auf Salatblätter anrichten und mit Mayonaisetupfen und Petersilie verzieren.

Mayonnaise: Ei, Senf, Zucker, Essig, Salz, Pfeffer und Knorr-Aromat in einem hohen schlanken Gefäß mit einem Stabmixer kurz aufschlagen und das Öl langsam einschlagen.

Einsendung von:
Martina Göth

Gefüllte Knödel

Zutaten für 2 Portionen:

Semmelknödel (Rest), 5 dag Hamburgerspeck, 1 Stange Lauch (20 dag), 25 dag Champignons, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian (getrocknet), 2 EL Schnittlauch geschnitten, 1 EL Petersilie gehackt, 1 Becher Crème fraîche (125 g), 1/16 l Bouillon (Würfelsuppe)

Zubereitung:

Semmelknödel halbieren, mit einem Kaffeelöffel aushölen und die ausgehölte Masse fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden, Champignons putzen und blättrig schneiden. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knödelhälften mit der Schnittfläche nach unten einlegen, knusprig braten und dann aus der Pfanne nehmen. Speck und Lauch etwa 3 Minuten im Bratrückstand anrösten, Champignons hinzufügen bis die Flüssigkeit zur Gänze verdampft ist: Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und anschließend etwa ein Drittel der Röstung aus der Pfanne nehmen.

Mit der gehackten Knödelmasse, dem Schnittlauch, Petersilie und der halben Menge Crème fraîche vermengen und die Knödelhälften damit füllen. Die restliche Crème fraîche, Thymian, Schnittlauch und Petersilie beifügen und die Sauce aufkochen lassen. Sauce in eine befettete Auflaufform gießen, die gefüllten Knödel reinlegen und im vorgeheizten Rohr bei 200° C etwa 10 Minuten überbacken. Man kann auch noch einige geviertelte Paradeiser als Dekoration auf den Tellern anrichten.

Einsendung von:
Familie Strohmayer

Restl-Wok

Zutaten:

Gemüse, Fleisch, Schinken, Körner, Butter, Parmesan, Kräuter,
evt. 1 Ei

Zubereitung:

Alle Zutaten, je nach Garpunkt in die Pfanne geben, Gemüse roh oder gekocht mit Fleisch, Schinken, Körnern in gutem Öl anbraten. Etwas Butter für den guten Geschmack, Parmesan und Kräuter hinzufügen und eventuell mit ein Ei darunterheben. Anschließend noch abschmecken und noch mit Haselnussöl beträufeln. Wenn man mag, kann man altes Brot rösten und drüberstreuen.

Einsendung von:
Harald Stumpfer

Schnelle Laibchen

Zutaten:

1 Ei, 30 dag Mehl, 0,20 l Wasser (alles zu einem Teig verrühren),
Reste von Gemüse (Zwiebel, Paprika, Mais), Geselchtes, Wurst und/
oder Tofu, Käse..

Zubereitung:

In den Teig klein geschnittene Reste geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl mit einem Schöpfer je 4 Häufchen setzen, etwas verstreichen und beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten. So verfahren bis der Teig verbraucht ist.
Dazu passt jede Sauce – kalt oder warm und mit Salat der Saison serviert.

Einsendung von:
Renate Artner

Hendl Gemüse Strudel

Zutaten:

Hendl vom Vortag, 250 g Gemüse (Karotte, Erbse usw.), Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

In etwas Öl Zwiebel und Knoblauch anrösten. Anschließend Gemüse und Hendl dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, etwas auskühlen lassen.

Blätterteig ausrollen und mit Gemüse- und Hendl-Fülle belegen. Den Strudel einrollen, mit Ei bestreichen und bei 200° C hellbraun backen. Mit Blattsalat und Schnittlauchsauce servieren.

Einsendung von:
Huberta Pritz

Grenadiermarsch

Zutaten:

Resteln von: Knödel, Kartoffeln, Nudeln, Fleisch
Zwiebel, Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln rösten, die übrig gebliebenen Knödel, Kartoffeln und Fleischreste klein schneiden und dazugeben.
Anschließend noch nachsalzen und nachpfeffern, so entsteht der gut bekannte „Grenadiermarsch“.

Einsendung von:
Elisabeth Batoha

Falsches Wiener Schnitzel

Zutaten:

Mehl, Ei, Semmelbrösel, etwas Milch, Öl

Zubereitung:

Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel miteinander vermengen. Sollte es zu trocken sein, ein wenig Milch hinzufügen. Anschließend mit einem Schöpflöffel nach den Schnitzel ins heiße Fett gießen und beiderseits herausbacken. Wenn kleine Kinder noch nicht so gerne Fleisch essen, sind das ihre Schnitzel.

Einsendung von:
Maria Bader

Käsespätzle

Zutaten:

40 dag Mehl, 4 Eier, 1 Prise Salz, 12 EL Wasser, 15 dag geriebener Käse

Zubereitung:

Zuerst Nockerlteig mit Mehl, Eiern, Salz und dem Wasser Nockerlteig herstellen und alles gut verrühren bis der Teig Blasen wirft. Anschließend mit einem Nockerlsieb ins kochende Salzwasser Nockerln machen. Steigen sie nach einer Zeit auf, kann man diese ausschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann abtropfen lassen und warmstellen.

Inzwischen Zwiebeln anrösten und eine Schicht Nockerl, Käse, Zwiebel, Nockerl, Käse, Zwiebel Pfeffersalz abschmecken. Schlussendlich mit beliebigen Salat servieren.

Einsendung von:
Christine Wolf

Klassischer Suppentopf

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch, 200 g Kalbsschulter, 2 Hühnerkeulen (ca. 400 g), 2 Bunde Wurzelwerk, ½ Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer-/Gewürzkörner, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 50 g Suppennudeln

Zubereitung:

In einem Suppentopf 1- 1 ¼ Wasser zum Kochen bringen, Rindfleisch einlegen und ca. eine Stunde kochen. Kalbsfleisch einlegen und ca. 15 Minuten kochen. Hühnerkeulen, geputztes Wurzelwerk und Zwiebel einlegen, mit Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblatt, zerdrücktem Knoblauch würzen und weich kochen.

Suppennudeln kochen, abseihen, abspülen und abtropfen lassen. Fleisch und Wurzelwerk aus der Suppe nehmen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Suppe abseihen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Wurzelwerk, Fleisch und Suppennudeln in die Suppe einlegen, Suppe noch einmal stark erhitzen und heiß servieren.

Einsendung von:
Gerlinde Steininger

Restlessen Knödel

Zutaten:

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Fleisch- oder Wurstknödel, Irgendeine Teigware, Wurstreste, Fleischreste, Speck, Zwiebel, Ei

Zubereitung:

Zwiebel rösten, kleingeschnittenen Speck dazu anlaufen lassen, alle Reste kleingeschnitten dazu gut vermengen und etwas anrösten. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit einem Spiegelei und Salat servieren.

Einsendung von:
Hildegard Pokorny

Kräutertascherln

Zutaten:

Teig: 300 g griffiges Mehl, 2 Eier, 1 EL Vita-Öl, Salz

Fülle: ¼ kg Magertopfen, 1 Ei, 1 Ei zum Bestreichen, 40 g Vita, Petersilie, Dill, etwas frische oder getrocknete Minze, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Aus Mehl, 2 Eiern, Vita-Öl, Salz und evt. etwas Wasser einen festen Nudelteig bereiten. ½ Stunde rasten lassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und halbieren.

Fülle: Topfen, Ei, feingehackte Kräuter, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss mischen und in einem Dressiersack füllen.

Die ein Hälfte des Teiges mit versprudelm Ei bepinseln und die Fülle so aufspritzen, dass zwischen den Häufchen keine zu großen Zwischenräume entstehen. Zweite (nicht mit Ei bepinseln) Teighälfte darüberdecken. Zwischenräume mit einem Kochlöffelstiel ausdrücken und mit einem Teigrad durchtrennen, sodass gefüllte Tascherl entstehen, die man von der Arbeitsfläche einzeln ablösen kann. Tascherln in kochendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen, abseihen und auf eine Platte legen. Vita in einer Pfanne heiß machen und die Kräutertascherln damit übergießen.

Einsendung von:
Gerlinde Steinger

Kühlschrankräumer-Pizza

Zutaten:

Für den Teig: ½ kg glattes Weizenmehl, 1 Würfel Germ, 5 EL Öl, lauwarmes Wasser, etwas Salz

Belag: Alles was man im Kühlschrank verwerten mag

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit dem Mixer einen eher weichen Teig rühren, diesen sogleich auf ein befettetes Blech geben und halbwegs gleichmäßig auf das ganze Blech verteilen (mit bemehlten Händen oder Nudelwalker). Darauf verteilen: z.B. klein geschnittene Wurst-, Schinken-, Fleischreste, faschierte laibchen, Geselchtes, hartgekochte Eier, Würstel, Rest vom Grillen, grüne, gelbe oder rote Paprika, Zwiebel, Oliven, etc. Mit Pizzagewürz bestreuen und backen, bis der Teig ein bisschen braun ist. Reichlich Käsereste darüberstreuen und noch mal kurz ins Backrohr.

Einsendung von:
Christine Hell

Kunterbunter Ebly

Zutaten:

Ebly, Öl, Zwiebel, Reste von: Gemüse, Wurst, Fleisch und was der Kühlschrank bzw. Garten sonst noch zu bieten hat

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden, anrösten, restlichen klein geschnittenen Zutaten kurz mitrösten. Ebly untermengen und nach Geschmack würzen. Fertig. Nach Lust und Laune evtl. noch Eier drüberschlagen oder Crème fraîche beimengen.

Einsendung von:
Andrea Prokop

Nudel-Erdäpfelreste

Zutaten:

Nudel-/Eräpfelreste, Wurst- und Käsereste, Butter, Zwiebel

Zubereitung:

In Butter klein geschnittene Zwiebel und Speck anrösten, die Nudeln, gespaltenen Erdäpfel, geschnittene Wurst und Schinken unterheben und den Käse gerieben oder zerkleinert darunter schmelzen lassen. Anschließend mit Brot und/oder grünen Salat servieren.

Einsendung von:
Rosa Eder

die NÖ

Umweltverbände

Palatschinken Cordon Bleu

Zutaten:

Palatschinken vom Vortag, Toastschinken, Gouda, Mehl, Eier, Semmelbrösel

Zubereitung:

Je Palatschinke ein Blatt Toastschinken und Gouda auf die Palatschinke legen, einrollen und panieren. Im heißen Öl, schwimmend herausbacken.

Als Beilage: Gurkensalat, grünen Salat, Ketchup

Einsendung von:
Herta-Albine Schneider

Pikante Schnecken

Zutaten:

Germteig: ½ kg Mehl, ½ P. Hefe (21g) , 6 dag Butter, ¼ l Milch, Salz, 1 Ei, Ei zum Bestreichen

Fülle: Fleisch- oder Wurstreste (faschieren), Gemüsereste (gedünstet, klein schneiden), Käsereste (reiben oder klein schneiden),

Küchenkräuter (Petersilie, Liebstöckl), Salz, Pfeffer

Alle Zutaten Mischen.

Zubereitung:

Den Teig gehen lassen, ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden, mit Ei bestreichen und schlussendlich bei 200°C im Ofen backen.

Habe ich zu viel Teig, forme ich ihn zu Weckerl oder Striezel, backe es. Das ist ein sehr gutes Frühstücksgebäck.

Habe ich zu viel Fülle, erhöhe ich die Teigmenge.

Einsendung von:
Sengtschmid Anna

Grenadiermarsch mit Salat

Zutaten:

etwa 20 dag gekochte Nudeln, etwa 20 dag in Scheiben geschnittene Kartoffeln (gekocht), 1 mittlere Zwiebel, ca. 10 dag Wurst, Schinken, ca. 10 dag Rindfleisch oder Bratenreste (je nachdem was übrig ist), Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, 2 Semmel- oder Kartoffelknödel (wenn vorhanden), Öl, pro Person ein Spiegelei

Zubereitung:

Zwiebeln, Wurst, Schinken, Rindfleisch und Knödel klein schneiden, Zwiebel in Öl anrösten und alle übrigen Zutaten dazugeben. Alles gut durchrösten, möglichst mit Kruste servieren. Obendrauf das Spiegelei servieren. Dazu passt gut grüner Salat!

Einsendung von:
Richard Digruber

Restlstrudel

Zutaten:

1 Packung Strudel- oder Blätterteig, 2 Eier, Reste vom Vortag (Kartoffeln, Gemüse, Wurst, Fleisch, Knödel..), 1 Becher Sauerrahm, geriebener Käse nach Belieben

Zubereitung:

Strudel-/Blätterteig ausrollen, eine Hälfte mit den klein geschnittenen Resten belegen. Den Teigrand mit Ei bestreichen, zusammenrollen und mit versprudelten Ei bestreichen.

Bei mittlerer Hitze goldbraun backen und am besten mit Salat servieren.

Einsendung von:
Gertrude Ringhofer

Vegetarische Restpfanne

Zutaten:

Knödelreste, Nudelreste, Käsereste aller Sorten, 1 Karotte,
1 Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, 1 Paradeiser würfelig

Zubereitung:

Zuerst Zwiebel anschwitzen, Nudel- und Knödelreste anrösten,
alle anderen Zutaten mitrösten. Anschließend noch Käse darüber
verteilen, kurz ins Backrohr bis es eine schöne hellbraune Kruste
entsteht – mit Salat genießen.

Einsendung von:
Helga Weiss

Omlette Surprise

Zutaten f. 2 Personen:

5-6 Eier, 2 dag Butter, Öl

Für Fülle: Gemüse-, Käse-, Fleischreste (gekocht), alles möglichst klein schneiden

Zubereitung:

Eier aufschlagen und mit der in Flocken geschnittenen Butter gut verrühren. Je nach Geschmack die Masse vor dem Braten mit Salz, Pfeffer und Musaknuss oder Paprika würzen.

Wenn noch Reste von gekochten Kartoffeln vorhanden sind, diese in kleine Stückchen schneiden und in die Masse geben. Falls Kräuter wie Schnittlauch aus dem Kräutergarten vorhanden sind, diese ebenfalls in die verrührten Eier einmischen.

Anschließend eine größere Pfanne mit Fett erhitzen und die Masse maximal fingerdick in die Pfanne füllen. Wenn die Masse gestockt ist, die Surprise-Füllung auf den so entstandenen Omeletteboden geben und das Omelette zuklappen. Dieses jetzt kurz durchbraten, wenden und nochmals kurz braten und servieren.

Einsendung von:
Doris Krenn

Resterl-Hickhack

Zutaten:

Zwiebel, Speck, restliches Fleisch, Restliches Gemüse, Suppe, Teigwaren

Zubereitung:

Zwiebel, Speck fein geschnitten anbraten, restliches Fleisch, ebenfalls klein geschnitten, mitrösten. Restliche übrig gebliebenen Zutaten je nach Menge, nacheinander mitrösten, wie z.B. Paprika, Schwammerl. Anschließend mit etwas Suppe oder Suppenwürfel aufgießen. Die letzten 5-7 Minuten kleine Teigwaren Muscherln (ungekocht) mit köcheln und je nach Stimmung würzen. Dazu passt jeder Salat dazu. Erweiterbar ist das Rezept noch mit Knorr Basis, je nach Geschmack, in Auflaufform ins Rohr geben.

Einsendung von:
Irene Sacha

die NÖ
Umweltverbände

Brot und Gebäck

Brösel-Sterz aus Brot

Zutaten:

Brot, Speck oder Grammel, Eier, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot wird in 1 cm dicke Schnitten geschnitten, dann werden Ecken geschnitten.

Man nehme in Ecken geschnittenen Speck oder Grammeln, macht diese heiß bis das Fett bratet, rührt die aufgeschlagenen Eier ein und macht eine Eierspeise daraus. Dann gibt man das geschnitten Brot, Salz und Pfeffer dazu und vermischt es, bis das Brot warm ist. Dazu passt Sauermilch oder Essiggurkerl.

Einsendung von:
Gerlinde Rockenbauer

Brot/Reis-Suppe

Zutaten:

altes Gebäck, 1 Zwiebel, Öl/Butter, Kümmel, Mehl, Milch, Butter, Gemüse-/Rindsuppe, Salz und Pfeffer, Rahm/ Crème fraiche, Kräuter

Zubereitung:

Eine Zwiebel fein schneiden und in reichlich Öl oder Butter anbraten, dazu noch Kümmel hinzufügen. Das alte trockene Gebäck würfelig schneiden und mitanbraten. In einem anderen Topf eine leichte Einbrenn machen (Mehl, Milch, Butter) und dazugeben. Anschließend mit Suppe aufgießen. Das Ganze aufkochen lassen, Salzen und Pfeffern. Je nach Belieben mit Rahm oder Crème fraiche verfeinern und mit frischen Kräutern bestreuen.

(Das gleiche funktioniert auch mit Reis statt des Brotes, nur gibt man den Reis erst zum Schluss in die fertige Suppe et voila – Reissuppe)

Einsendung von:
Katrin Kraus

Brotrestln

Zutaten:

altes Brot, Faschiertes, Speck, Zwiebeln, Ei

Zubereitung:

Beim Brot ist es oft schwer, weil wir oft Brot bekommen, das schon einmal eingefroren war. Drum lieber „altbacken“ werden lassen und dann reiben. Passt gut zu selbst gemachtem Faschierten. Oder in kleine Würfel schneiden und mit Zwiebel und Speck rösten. Ein Ei darüber, dazu Salat. Fertig.

Einsendung von:
Berta Rernböck

Brotsuppe

Zutaten:

1 l Wasser, ein paar Scheiben Schwarzbrot (15 dag), Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Suppenwürfel, 1-2 rohe Kartoffeln, 1 Ei oder Dotter, 1 Paar Frankfurter oder Selchfleisch, Extrawurst-, Schinkenrestl

Zubereitung:

Wenn das Brot zu hart ist, dieses zuerst in Wasser einweichen und ausdrücken. Im Fett dem klein geschnittenen Zwiebel, das geschnittene, trockene Brot, Petersilie anrösten und dann aufgießen. Wurde das Brot eingeweicht, kann man es hinzufügen, würzen und verkochen lassen. Die Suppe mit einem Schneebesen zersprudeln und die rohen Kartoffeln einreiben.

Als Verbesserung kann ein Paar geschnittene Frankfurter oder Selchfleisch, Extrawurst, Schinken etc. verwendet werden. Zum Schluss noch das Ei einrühren.

Vegetarier lassen einfach das Fleisch weg und geben jegliches Gemüse dazu. Einfach Ausprobieren!

Einsendung von:
Christine Dick

Didi's Brotsuppe

Zutaten:

altes hartes Brot in Scheiben dann auf kleine Stücke schneiden, 1 l Wasser, Zwiebel würfelig, 2 Eier, etwas Fett, Knoblauch, Kümmel gemahlen, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Fett in einen Topf geben und das Brot hinzufügen und goldbraun anbraten. Das Brot entnehmen und Zwiebel goldbraun anrösten, Wasser hinzugeben sowie auch alle anderen Gewürze. Alles zusammen aufkochen lassen und abschmecken. Wer möchte kann auch etwas Ketchup untermischen, die Eier einrühren und danach das Brot dazugeben. Fertig.

Einsendung von:
Diethart Dögl

Einbrennsuppe

Zutaten:

Suppenwürfel, altes Brot, etwas Schmalz, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

Eine gute Einbrennsuppe mit Suppenwürfel zubereitet, sowie „altes“ Brot geröstet in etwas Schmalz (welches z.B. vom Schnitzelherausbacken übrig ist) wird mit Petersilie oder Schnittlauch zubereitet.

Einsendung von:
Elisabeth Batoha

French Toast-Variation

Zutaten:

altes Weißbrot, Ei, Bisschen Salz, Milch, frische Kräuter

Zubereitung:

Altes Weißbrot in Scheiben schneiden, ein Ei mit ein bisschen Salz und Milch verquirlen, eventuell noch frische Kräuter dazu und ganz wichtig; In der Mitte des Brotes ein Loch machen. Die Brotscheibe in die Milch-Ei-Lösung tauchen kurz einweichen lasse und ab in die Teflon-Pfanne! In das Loch der Brotscheibe schlage ich sehr gerne ein übrig gebliebenes Ei, welches ich je nach Restln entweder pur, mit Wurstresten, Speck, Käse, Gemüse etc. vermische.

Mit dunklem Brot: Knoblauch Croutons machen! Dazu eine Suppe zaubern und fertig!

Einsendung von:
Martina Meyer

Käselaiбchen mit Knoblauchsauce

Zutaten:

30-40 dag Semmelwürfel, Salz, Eier, etwas Milch, 1-2 EL Mehl,
25 dag Raspelkäse, evt. Zwiebel, 1 Becher Rahm, Knoblauch

Zubereitung:

Semmelwürfel, Salz, Milch und Eier gut vermischen und etwas rasten lassen. Mehl und Käse dazugeben, Laibchen formen, auf das Backblech geben und im Backofen bei ca. 170° backen.

Sauce: 1 Becher Rahm mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gut vermischen.

Dazu passen alle Salate!

Einsendung von:
Hofbauer Johannes

Pikanter Scheiterhaufen

Zutaten:

5 Semmeln vom Vortag, 200 ml Milch, 1 Ei, 5 dag Hamburger Speck, 1 Stück Knackwurst, Öl, 2 Pfefferoni, 8 dag Emmentaler gerieben, Tomatenmark nach Geschmack, Petersilie, Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Semmeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Milch, Ei und Salz verquirlen und über die Semmeln gießen und ziehen lassen. Speck klein schneiden, in Öl anrösten, Knackwurst und Pfefferoni klein schneiden und mit Thymian, Petersilie, Tomatenmark zum Speck geben. Anschließend evt. mit wenig Wasser aufgießen, gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Semmeln, den Inhalt der Pfanne und den geriebenen Emmentaler abwechselnd in eine befettete Auflaufform schichten und mit Käse abschließen. Den Scheiterhaufen im vorgeheizten Backrohr ca. 15-20 Minuten bei 220°C backen.

Einsendung von:
Christian Jocher

Waldviertler Brotsuppe

Zutaten:

altes hartes Brot, 0,75 l Wasser, Suppenpulver, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer, Öl zum Anschwitzen

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen und mit Wasser ablöschen. Altbackenes Brot und Suppenpulver beimengen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Schneebesen verrühren bis die Suppe sämig ist. Zum Schluss das Ei und gehackte Petersilie einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mahlzeit.

Einsendung von:
Norbert Eisenbock

Semmelkren

Zutaten:

3 Semmeln, 1/8 l Schlagobers (kann auch schon geschlagen und gezuckert sein), 2 Löffel geriebenen Kren, 2 dag Butter oder Rama, Salz

Zubereitung:

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit kalter Suppe begießen. Wenn sie vollständig aufgeweicht sind, aufkochen lassen und mit dem Mixer rühren bis die Sauce glatt ist. Obers, geriebenen Kren, etwas Salz und zuletzt frische Butter oder Rama dazugeben. Danach nicht mehr kochen. Heiß zu gekochtem Rindfleisch servieren.

Einsendung von:
Christine Birnbauer

Toskanischer Brotsalat

Zutaten:

altes Brot (wenn möglich Weißbrot), Paradeiser, Paprika, Stangensellerie, Zwiebel, Rucola, Kohlrabi -ebenso Zucchini, Melanzani, Champignons (je nachdem welches Gemüse Sie zuhause haben), Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer, 1 Handvoll Basilikumblätter, Eier, Parmesan

Zubereitung:

Altes (Weiß)Brot wird kleinwürflig geschnitten. Paradeiser, Paprika, etc. klein schneiden und dazugeben – je nachdem, welches Gemüse man zuhause hat.

Ebenso kann man auch Zucchini, Melanzani, Champignons, die übrig sind, in kleine Scheiben schneiden, kurz in Olivenöl anbraten und dazugeben.

Den Salat mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren, Basilikum hinzufügen und vor dem Servieren mindestens ein Stunde kalt stellen.

Schmeckt im Sommer herrlich erfrischend!

Wer möchte, kann auch hartgekochte Eier oder Parmesanwürfel unterheben.

Einsendung von:
Uschi Paul

Reste-Küche

Zutaten:

6 Semmeln, 3 Eier, 1/8 l Milch, Wurst-, Fleisch- und Käsereste, Salz und Pfeffer, Butter, Kräuter z.B. Pizzagewürz

Zubereitung:

Milch und Eier versprudeln, würzen, über die blättrig geschnittenen Semmeln leeren und aufweichen lassen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und diese mit einer Lage eingeweichten Semmeln, einer Lage klein geschnittenen Wurst-, Fleisch- und Käsereste, und mit einer Semmellage abschließen.

Mit geriebenem Käse bestreuen, einige Butterflocken darüber und bei mittlerer Hitze goldbraun im Rohr backen. Dazu grünen Salat servieren.

Einsendung von:
Eva Mitmasser

Semmelschmarren

Zutaten:

6 Semmeln, ¼ l Milch, 2 ganze Eier, 4 dag Zucker, 5 dag Rosinen,
10 dag Butter oder Margarine, Salz

Zubereitung:

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, die Milch mit Eiern und Zucker versprudeln, über die Semmeln gießen und einige Zeit ziehen lassen. In einer Pfanne Butter oder Margarine heiß werden lassen, die Semmeln mit den Rosinen dazugeben und im Rohr fertig dünsten.

Heiß servieren, dazu passt Kompott oder Zwetschkenröster.

Einsendung von:
Christine Birnbauer

die NÖ
Umweltverbände

Eier



Wir machen's einfach.

Bröselschnitzel

Zutaten:

übriggebliebenes Ei, Brösel, Salz, Öl

Zubereitung:

Die Eireste vom Panieren werden mit etwas Salz und Brösel vermengt, damit man davon „Bröselschnitzel“ formen kann, die dann ebenso in Öl oder Fett herausgebacken werden können. Dazu passt als Beilage jeder vorhandener Salat.

Einsendung von:
Franz Mock

Esterhazyschnitte

Zutaten:

9 Eiklar (die eingefroren waren), 27 dag Kristallzucker, 22 dag Nüsse, 4,5 dag Mehl, Vanillezucker, Zimt, ger. Zitronenschale
Glasur - statt einer herkömmlichen Vanillecreme nehme ich:
1 P. Qimiq, 1 Becher Schlagobers (schlagen)

Zubereitung:

Eiklar und Zucker zu steifem Schnee schlagen, die übrigen Zutaten trocken vermischen und locker unterziehen. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und bei mittlerer Hitze backen. Teig in drei Teile teilen und mit Vanillecreme füllen. Zum Schluss noch mit Zuckerglasur glasieren.

Einsendung von:
Auguste Turecky

Gebackene Eier

Zutaten:

ca. 8 hartgekochte Eier, Salz, Pfeffer, 105 g Butter, 0,20 l Milch, 150 g glattes Mehl, 3 Eier, 1 Dotter, geriebener Käse nach Bedarf

Zubereitung:

Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen lassen. Das Mehl einrühren und auf dem Feuer so lange abrühren bis sich der Teig vom Geschirr löst. Danach mit der Schneerute die Eier und Dotter einarbeiten, sodass ein glatter Teig entsteht. Noch warm so viel geriebenen Käse untermengen, bis der Teig eine formbare Konsistenz hat. Danach auskühlen lassen.

Eier halbieren und an der Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig Portionsweise auf der Hand flachdrücken, eine Eihälfte hineinlegen und den Teig darum verschließen. Im heißen Öl schwimmend heraus backen.

Ideal zur Ostereiverwertung

Einsendung von:
Martina Göth

die NÖ
Umweltverbände

Fleisch/ Fisch



Wir machen's einfach.

Bauernpfanne

Zutaten f. 6 Personen:

3 faschierte Laibchen, 6 gr. Kartoffeln, Käsereste, Schlagobers,
2-3 Eier

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in gesalzenem Wasser kochen. Die Laibchen in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Kartoffeln in eine gefettete Pfanne legen. Zum Schluss mit roh geriebenem Kartoffel-Käseest abdecken. Schlagobers mit 2-3 Eiern versprudeln und im Rohr backen. Mit Salat servieren.

Einsendung von:
Hedy Gamauf

Fisch Laibchen

Zutaten:

Lachs, Dorsch, Heilbutt (diese Sorten eignen sich am besten),
gewürztes Kartoffelpüree, Kräuter, Ei, Bröserl, Öl, Gemüse

Zubereitung:

Einen Teil Fisch, einen Teil gewürztes Kartoffelpüree und nach
Ihrem Geschmack mit fein geschnittenen Kräutern mischen.
Laibchen formen, in Ei und Bröserl wenden und mit Fett in der
Pfanne braten. Schlussendlich mit Gemüse und Salat servieren.

Einsendung von:
Nicole Streitwieser

Fleischstrudel

Zutaten:

geschnittene Fleischreste, Stange Lauch, Petersilie, Champignons, Kartoffeln, 1 Joghurt

Zubereitung:

Ich röste den Lauch an und gebe danach die geschnittenen Champignons dazu. Danach kommen das Fleisch und etwa vier mittlere klein geschnittene Kartoffeln hinein. In diese Masse rühre ich noch ein Joghurt, das ich mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abgeschmeckt habe, unter. Anschließend verteile ich die Masse auf einen Strudelteig, gebe das Ganze auf ein Blech und backe es ca. 20 Minuten bei 200° C. Dazu gibt es alles was einem schmeckt von Saucen kalt oder warm oder einfach mit Salat.

Einsendung von:
Margarete

Fleischnockerl

Zutaten:

Zwiebel, Bratenfett/Schmalz, Fleischreste, Nockerl, Schnittlauch

Zubereitung:

Viel klein geschnittener Zwiebel in Bratenfett oder Schmalz anrösten, klein geschnittene Fleischreste von Schweinsbraten, Kotelett oder Geselchtem kurz mitrösten, Nockerl dazugeben, Schnittlauch drüber – fertig.

Einsendung von:
Christine Grünbeck

Gebackener Resttoast

Zutaten:

Wurst-, Speck-, Käsereste, Geselchtes, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Rahm, Toastbrot/alte Semmeln/Weckerl

Zubereitung:

Alle Fleisch- und Gemüsereste klein schneiden, vermischen und mit einem Becher Rahm vermengen - abschmecken. Toastbrot oder alte Semmel etwas tosten, mit den „Restln“ bestreichen und überbacken.

Schmeckt gut zu Wein, Bier, Saft, Most etc.

Einsendung von:
Hildegard Titze

Gefüllte Zucchini mit Gemüse-Tomatensauce

Zutaten:

Zucchini, verschiedene Fleischreste, Wurst, Speck, Lauchreste, Olivenöl, verschiedene Kräuterreste, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Käsereste, gedünstete Gemüsereste, Tomaten

Zubereitung:

Zucchini der Länge nach halbieren, in Salzwasser nicht zu weich kochen, mit Löffel aushöhlen und in eine Auflaufform legen. Fruchtfleisch und Reste klein schneiden, in Olivenöl kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und mit Ei binden. Masse in die Zucchinihälften füllen. Gemüsereste und Tomaten pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Zucchini gießen. Mit Käseresten belegen und im Rohr bei 180° ca. 20 Minuten überbacken.

Einsendung von:
Berta Günther

Grenadiermarsch

Zutaten:

1 Zwiebel, 2 dag Fett, beliebige Fleischreste, Semmelknödel- und Kartoffelreste

Zubereitung:

Eine Mittlere Zwiebel fein schneiden und in heißem Fett goldbraun rösten. Übrig gebliebene Fleischreste würfelig schneiden und mit ebenfalls würfelig geschnittenen Knödelresten vermischen. Falls vorhanden, gekochte Kartoffeln würfelig schneiden und dazugeben. Alles gemeinsam zu der gerösteten Zwiebel in die Pfanne geben und fertig rösten. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Heiß servieren, dazu passt am besten Salat.

Einsendung von:
Christine Brinbauer

Gröstl

Zutaten:

Knödelreste, Zwiebel, Erdäpfel, Fleckerl, Eier, Geselchtes

Zubereitung:

Übrige Knödel mit Zwiebel und Erdäpfel klein schneiden und alles in einer Pfanne abrösten. Anschließend gekochte Fleckerl hineinmischen und 2 Eier darüber geben. Wenn man ein Stück Geselchtes hat, kann man auch dieses klein schneiden und dazugeben.

Einsendung von:
Margot Körner

Hendlreste

Zutaten:

Brat-, Grill-, Backhendlreste, 1 Zwiebel, Champignons, Gemüse, Petersilie, Reis

Zubereitung:

Das Hendlfleisch von den Knochen lösen, die Haut bzw. Panier entfernen und die Hendlreste klein schneiden. Die Zwiebel klein schneiden und anrösten, die Champignons und das klein geschnittene Gemüse dazugeben und mitrösten. Anschließend etwas mit Suppe oder Wasser aufgießen und das Gemüse bissfest dünsten. Dann das Hendlfleisch und den vorher zubereiteten Reis dazugeben, alles vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie dazugeben. Anschließend mit Salat servieren.

Einsendung von:
Johann Miedler

Nudelpfanne

Zutaten:

½ Zwiebel, Wurst-, Schinken-, Fleischreste, Paprika, Paradeiser, Oliven, Zucchini, Champignons (div. Gemüsereste), offene Mais- oder Paradeisersauce-Dose, gekochte Erdäpfel, entweder offener Sauerrahm oder 2 Eier, Nudeln

Einsendung von:
Brigitta Höchtl

Wurstfleckerl

Zutaten für 4-6 Personen:

50 dag Fleckerln od. andere Nudeln, 1 Zwiebel, Wurst-, Schinken- oder Speckreste, 1/8 l Rama Cremefine / Schlagobers / Sauerrahm, geriebener Käse

Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen, Zwiebel würfelig schneiden und anrösten. Anschließend Wurstreste würfelig schneiden, dazumengen, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit Cremefine und Nudeln unterrühren. Zum Schluss mit Käse bestreuen und bei 180°C im Ofen für 15 Minuten überbacken. Vor allem grüner oder gemischter Salat passt gut dazu.

Einsendung von:
Ruth Hengl

Pikanter Fleischaufsrtich

Zutaten:

Fleisch-/ Wurstreste (gekocht), Salz, Pfeffer, Scharfen und/oder süßen Senf

Zubereitung:

Übrig gebliebene Fleisch- oder Wurstreste durch den Fleischwolf drehen und mit Salz, Pfeffer, sowie scharfen und/oder süßen Senf abschmecken.

Alles abmischen und auf das Brot streichen.

Einsendung von:
Franz Deibler

Tschumantschi

Zutaten für 4-6 Personen:

Reis/Nudeln, Schinken/Speck/Garnelen, Salz, Pfeffer, Chili, Gemüse, Ei

Zubereitung:

Gekochten Reis bzw. Nudeln je nach Belieben mit Schinken, Speck oder Garnelen in einer beschichteten Pfanne erwärmen und mit Salz, Pfeffer, Chili abschmecken. Wenn vorhanden, gekochtes Gemüse wie Zucchini, Paprika etc. unterrühren, ein versprudeltes Ei drübergießen und stocken lassen. Fertig.

Einsendung von:
Ruth Hengl

Pizzabrötchen

Zutaten:

Wurst- Schinkenreste, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Ketchup, Käse-
reste, Toastbrot

Zubereitung:

Man nehme verschiedene Wurst- und/oder Schinkenreste, grüne,
rote oder gelbe Paprika und schneidet alles in kleine Schieben
oder Würfel zusammen. Anschließend alle Zutaten in einer Schüs-
sel mit Ketchup verrühren und mit geriebenen Käseresten unter-
mischen.

Zum Schluss auf Toastbrot streichen und bei 180°C im Backrohr
backen, bis es eine schöne goldene Bräune bekommt.

Zusätzlicher Tipp: Wer Käse liebt, kann auf das bestrichene Bröt-
chen eine zusätzliche Portion Käse hinzufügen.

Einsendung von:
Andrea Siebenhandl

Reste-Ham and Eggs

Zutaten:

Öl, Wurst, Speck, Lachs etc., Käse, gekochte Kartoffeln, alte Semmel(knödel), Gewürzsalz, Knoblauch, Kräuter, Paradeiser

Zubereitung:

In eine Pfanne gebe ich etwas Öl, das übrig geblieben ist. Wenn ich in Öl eingelegte Antipasti, Sardellen, Schafskäse etc. verspeist hatte, verwende ich dieses Öl gerne weiter, da die Geschmacksnote der eingelegten Nahrungsmittel mitgeliefert wird, die der Speise jeweils einen anderen Geschmack gibt. Wichtig ist, dass es nicht mit Wasser vermisches Öl ist, sonst spritzt es.

Wenn das Öl heiß ist, gebe ich Wurst, Speck oder Lachs hinein. Das Fleisch wird ein Mal gewendet, dann kommen 2-3 Eier dazu. Je nach vorhandenen Resten wird Käse, gekochte Kartoffeln, alte Semmelknödel (geschnitten) oder andere Dinge hinzugefügt. Gewürzt wird meist mit Knoblauch, Knoblauchpulver oder Gewürzsalz. Kräuter können man auch hinzugeben wenn man möchte. Dazu passend esse ich gerne Paradeiser oder Grillsemeln: Alte Semmeln, die noch weich sind, kann man kurz in einen Plattengrill geben, dann werden sie außen schön knusprig und werden innen weich.

Einsendung von:
Klaus Höss

die NÖ

Umweltverbände

Sardinenbandnudeln

Zutaten:

abgelaufene Sardinendose, Breite Bandnudeln, Zwiebel, Knoblauch, Öl, Salz, Pfeffer, Majoran od. Oregano

Zubereitung:

Zuerst die breiten Bandnudeln kochen. Zwiebel- und Knoblauchscheiben in Öl andünsten. Nudeln dazu noch einmal erwärmen. Anschließend Sardinen mit etwas Dosenöl daruntermischen und mit Salz Pfeffer, Majoran und Oregano würzen.

Einsendung von:
Gertrud Eistettenbauer

Schnelle Brötchen

Zutaten:

Schinken- oder auch andere Wurststrel, Toastbrot oder Brot (das schon ein bisschen fester ist) oder Semmeln vom Vortag, Essiggurkerl, Paprika, 2EL Sauerrahm, Zwiebel, Reste von Käse

Zubereitung:

Die Wurst ganz klein schneiden und in eine große Schüssel geben, den Paprika ebenfalls klein schneiden und untermischen. Den fein geschnittenen Zwiebel und die fein gehackten Essiggurkerl dazugeben. Man kann auch andere Gemüsesorten je nach Geschmack dazugeben. Das ganze mit dem Sauerrahm verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Masse auf die Brote streichen, mit dem Käse bestreuen und im Rohr bei 180° Grad Heißluft 10 Minuten backen.

Einsendung von:
Stern Karin

Grillreste mit Gemüse

Zutaten:

Grillreste vom Vortag (Fleisch, Wurst)

Rest vom Gemüse oder Letscho je nach Verfügbarkeit

Tomaten, Ketchup, Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Sauerrahm,
Pimentkörner, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Fleisch- und Wurstreste klein würfeln, salzen und pfeffern.
Anschließend in einer Pfanne scharf anbraten und das gewürfelte
Gemüse/Letscho hinzufügen. Mit Lorbeerblatt, Pimentkörnern,
Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken und alles kurz aufkochen
lassen. Fertig.

Einsendung von:
Irene Plach

Überbackene Schinkenfleckerl

Zutaten:

250 g Fleckerl, 400 g Schinken- oder Wurstreste, 3/8 l Sauerrahm, 4 Stk. Eier, Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung:

Die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen. Dann die Wurst- oder Schinkenreste mit Sauerrahm und Dottern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Eiklar steif schlagen u. unter die Fleckerlmasse heben (Evt. 3-4 EL Parmesan unter die Fleckerlmasse mengen). Alles in eine gebutterte Form füllen u. mit Butterflocken belegen. Ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr backen!

Dazu passt sehr gut grüner Salat!

Einsendung von:
Gerlinde Palmeshofer

Wurstknödel

Zutaten:

Fülle: 300g Wurstreste, 1 gehackte Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei, 1 TL Schmalz, Pfeffer, Majoran

Teig: 800g am Vortag gekochte runde Erdäpfel, 300g griffiges Mehl, 8 dag Grieß, 10g Stärkemehl (Kartoffelmehl), 3 Eier, 1 Ei Schmalz (Öl), Salz, Mehl zum Ausrollen, formen

Zubereitung:

Zwiebel im Fett anschwitzen, gepressten Knoblauch, klein geschnittene Wurstreste und gehackte Petersilie dazumengen. Abgekühlt – grob faszieren und mit Ei, Pfeffer, Majoran gut vermischen, in kleine Kugeln formen und einfrieren. Die Erdäpfel durchpressen und mit den restlichen Zutaten gut verkneten. Eine Rolle formen, gleichmäßige Scheiben herunter schneiden und die geformten Wurstkugeln mit etwas Mehl in den Teig einhüllen. Anschließend Kugeln in kochendem Salzwasser kochen. Als Beilage wird Salat oder Sauerkraut empfohlen.

Einsendung von:
Ignaz Wessner

die NÖ
Umweltverbände

Gemüse



Wir machen's einfach.

Palatschinken mit Champignons und Kräutern

Zutaten:

Teig: 150 g glattes Mehl, 2 Eier, 3-4 EL Vita-Öl, Milch nach Bedarf, Salz

Fülle: 250 g Champignons, 20g Vita, Schnittlauch, Dill, Petersilie, Kresse, Muskatnuss, 2-3 EL Milch, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Aus Milch und Mehl einen dünnen Teig bereiten, einige Tropfen Vita Öl, Eier und Salz dazugeben und den Teig sehr gut verrühren. Den Teig kurz rasten lassen, dann dünne Palatschinken in Vita-Öl rausbacken und warm stellen.

Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Kräuter waschen und fein hacken.

Vita in einer Pfanne heiß werden lassen, Champignons darin weich dünsten und Kräuter dazugeben. Mit Milch aufgießen, salzen, würzen und kurz verkochen lassen. Palatschinken mit Kräuterchampignons füllen, zusammenschlagen und heiß servieren.

Einsendung von:
Gerlinde Steininger

Christian's Veggie-Soup

Zutaten:

½ Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 1 Karotte, 2 Kartoffeln, ½ Zucchini, 2 Frühlingszwiebeln, 5 Champignons, 4 Cherrytomaten, 1 TL Ingwer gerieben, 2 Hand voll Hörnchen, ca. 1,5 bis 2l Wasser
Salz, Pfeffer, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Liebstöckl
Schuss weißer Balsamico Essig, Schuss Weißwein

Zubereitung:

Zu Beginn werden alle Zutaten vorbereitet und Gemüse klein geschnitten. Zwiebel in Olivenöl kurz anschwitzen, Karotten und Kartoffel hinzugeben. Sodann Zucchini, Cherrytomaten und Champignons sowie Frühlingszwiebel kurz anbraten. Mit Wasser aufgießen. Tomatenmark, Ingwer, Hörnchen hinzugeben und köcheln lassen, bis die Nudeln bissfest sind. Zum Schluss noch mit Gewürzen und Kräutern abschmecken und genießen!

Einsendung von:
Christian Bruckmüller

Restlcremesuppe

Zutaten:

Gemüse nach Wahl, Bratensaftreste, Wasser, Suppenwürfel, Schlagobers, Reste vom Sonntagsbraten/ anderes Fleisch, Schnittlauch, Knoblauchbutter, Brotwürfel

Zubereitung:

Übrig gebliebenes (fertig gekochtes) Gemüse aller Art (auch Erdäpfel) und Bratensaftreste – wenn vorhanden – in einen Topf füllen, mit Wasser reichlich aufgießen. Wenn das Ganze kocht eventuell mit einem Suppenwürfel würzen und danach mit dem Stabmixer mehr oder weniger fein (je nach Belieben) pürieren. Anschließend mit Schlagobers verfeinern und servieren. Dazu – je nach Geschmack – klein geschnittene Reste vom Sonntagsbraten, gekochtes Rindfleisch , Natursaft Schnitzel, Würstchenscheiben, Schnittlauch oder in Knoblauchbutter geröstete Brotwürfel reichen.

Einsendung von:
Mag. Elisabeth Friedl

Gemüsegulasch

Zutaten:

jedes übrig gebliebene Gemüse, Zwiebel, roter Paprika, Pfeffer, Kümmel, Majoran

Zubereitung:

Jede Art von Gemüse, welches übrig geblieben ist, kann zusammengemengt werden und mit gerösteten Zwiebeln, rotem Paprika, Pfeffer, Kümmel und Majoran zu Gulasch verarbeitet werden.

Einsendung von:
Elisabeth Batoha

Gemüsegulasch

Zutaten:

Gemüse (alles was im Kühlschrank verwertet werden soll),
Zwiebel, Fett, Paprikapulver, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer,
Knoblauchzehe

Zubereitung:

Ich röste die Zwiebel in etwas Fett an und gebe nach und nach das Gemüse dazu. Das ganze mit etwa 2 El Paprikapulver einstauben und etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und der zerdrückten Knoblauchzehe abschmecken. Fertig.

Einsendung von:
Margarete

Gemüse-Potpourri

Zutaten:

verschiedene rohe Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Karotten, Erdäpfel, Karfiol, Paprika,..), Olivenöl, Tomatenmark, etwas Kümmel, viele frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Maggikraut, Basilikum, Dost,..), Sauerrahm

Zubereitung:

Zwiebel in Olivenöl hellgelb anrösten, Tomatenmark einrühren, mit Suppe aufgießen, das geschnittene Gemüse dazugeben - das mit kürzerer Garzeit später. Anschließend den Kümmel einrühren und weich dünsten. Zum Schluss die geschnittenen Kräuter und eventuell etwas Sauerrahm dazugeben. Das Gericht sollte die Konsistenz eines Erdäpfelgulaschs haben und kann zu Reis oder Teigwaren gegessen werden.

Einsendung von:
Maria Enöckl

Gemüsesuppe

Zutaten:

250 g Gemüse, 500-750 ml Gemüsebrühe (Maggi, Knorr.), Kräuter

Zubereitung:

Gemüse, das über bleibt - in einem Topf alle Zutaten kochen, nach Ihrem Geschmack würzen und anschließend noch mit Kräutern garnieren.

Einsendung von:
Nicole Streitwieser

Karottenaufstrich

Zutaten:

Topfen, Rahm oder Joghurt, 150g geriebene Karotten, 1 kleiner geriebener Apfel, etwas Zitronensaft, Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren, abschmecken – fertig.
Einfach köstlich – Köstlich einfach!

Einsendung von:
Eva Fink

die NÖ

Umweltverbände

Zucchini-Restverwertung

Zutaten:

2 kl. Zucchini, 1 kl. Zwiebel, Öl, 1 Becher Crème fraiche, Kräuter, 1 Suppenwürfel, 1-2 Knoblauchzehen, Petersilie, Spaghetti

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und in heißem Öl anrösten. Gestiftete Zucchini dazugeben und kurz mitbraten. 1/8l Wasser zugießen. Suppenwürfel einbröseln und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Crème fraiche, Knoblauch und Petersilie verfeinern. Schlussendlich Spaghetti mit Sauce vermengen und anrichten.

Einsendung von:
Anita Kutsam

Leo's Kühlschrank

Zutaten:

Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Wurst- oder Speckreste, Käsereste, sämtliche Gemüsereste (Karotten, Zucchini, Sellerie, etc.), Ei, Sauerrahm/Joghurt, Kräuter

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und mit einer Röstiraffel reiben. Zwiebel fein schneiden, und mit Knoblauch, wenn man will, anschwitzen. Falls Speck, Wurst oder ähnliche Dinge sich noch im Kühlschrank befinden, kann man diese sehr klein schneiden und auch kurz rösten.

Sämtliche Gemüsereste auch klein schneiden. Aus Ei, Milch, Mehl Palatschinkenteig machen, würzen und die angebratenen Fleischreste mit Zwiebel hineingeben. Eventuell mit frische Kräuter aus dem Garten hacken und hinzufügen.

So brät man die Kartoffeln mit ein wenig Öl wie Rösti in einer Teflonpfanne an, wenden, geschnittenes Gemüse rein, kurz durchschütteln und den vorbereiteten Teig in die Pfanne dazu. Anschließend etwas fest werden lassen und wieder wenden.

Einsendung von:
Leopold Schönhofer

die NÖ

Umweltverbände

Nudeln mit Gemüsesauce

Zutaten für 4 Personen:

0,40 kg Nudeln, 1EL Öl, 1 Zwiebel klein gewürfelt, 2 Tomaten in Spalten, 2 Karotten in Scheiben, 1 kleine Zucchini in Würfel, 1 Paprika rot in kleine Würfel, 1 Paprika gelb in kleine Würfel, 1 Gemüse-Suppenwürfel, Salz, Pfeffer, 1/8 l Wasser
zum Binden: 1 Crème Fraiche, 1 EL Mehl, 2 EL Wasser

Zubereitung:

Zwiebelwürfel in Öl anrösten, klein geschnittenes Gemüse beifügen, mit Wasser, Gewürzen und Suppenwürfel ca. 20 Minuten weich dünsten. Anschließend pürieren. Crème Fraiche mit Mehl und Wasser gut verrühren, in die Sauce rühren und ca. 2 Minuten verkochen lassen.

Einsendung von:
T. Breiteneder

die NÖ
Umweltverbände

Kartoffeln



Wir machen's einfach.

Eingebrannte Erdäpfel

Zutaten:

Reste vom Kartoffelsalat, Öl, Mehl, Wasser, Salz, Pfeffer, Majoran, Geräucherte Wurst

Zubereitung:

Bleibt am Vortag Kartoffelsalat übrig, wird er zu eingebrannten Erdäpfel verarbeitet.

Mit Öl und Mehl eine leichte Einbrenne machen. Kartoffelsalat mit Wasser aufgießen und zur Einbrenne geben. Nach Bedarf Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Mit geräucherter Wurst (Dürre) servieren.

Zeitaufwand beträgt ca. 8-10 Minuten

Einsendung von:
Günther Maschek

Eingebrannte Kartoffel

Zutaten:

Rindersuppe und Kartoffel gekocht vom Vortag, Margarine, Mehl, Rindfleisch, Knacker oder Frankfurter, 1 Lorbeerblatt, 1 Spritzer Essig, Essiggurkerl, Gemüse (Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie) aus der Suppe

Zubereitung:

Aus Margarine und Mehl eine Einbrenn machen und mit so viel Suppe aufgießen, sodass eine sämige Soße entsteht. Lorbeerblatt und Essig dazugeben. Dann die in Scheiben geschnittenen Kartoffel, die kein geschnittenen Essiggurkerl und das Gemüse einrühren. Entweder das klein geschnittene Rindfleisch einrühren oder mit Knacker/Frankfurter servieren.

Mit Brot servieren.

Einsendung von:
Martina Göth

Kartoffelpuffer aus Kartoffelpüreeeresten

Zutaten:

Reste von Kartoffelpüree, Zwiebel/Frühlingszwiebel, Paradeiser, Fetakäse (oder anderer Hartkäse), Gewürze je nach Geschmack, Frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und anrösten. Anschließend Paradeiser und Feta-Käse würfeln (oder Hartkäse grob reiben) und beides gut mit den Resten des Kartoffelpürees' vermischen. Mit Gewürzen abschmecken, aus der Masse Laibchen/Puffer formen, in einer Pfanne Öl erhitzen und die Laibchen/Puffer von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Dazu schmeckt frischer, knackiger Salat sehr gut – passt auch gut zu Grillgemüse!

Einsendung von:
Christina Wagner

Kartoffel-Zwiebel

Zutaten:

Kartoffel, Zwiebel, Öl, Käsereste, Ketchup, Gemüsereste, Pfeffer, Salz, evt. auch Wurst-, Fleisch-, Fischreste

Zubereitung:

Das Grundrezept sind Kartoffeln und Zwiebeln, die man normalerweise immer vorrätig hat. Öl oder ein anderes Speisefett erhitzen, geschnittene Zwiebeln rösten und gekochte, blättrig geschnittene Kartoffeln dazugeben. Dazu kann man Reste von Käse und ein wenig Ketchup, sowie auch Salz, Pfeffer und ital. Gewürze daruntermischen.

Ebenso kann man das Kartoffel-Zwiebel-Gemisch mit Gemüseresten verfeinern, Kräuter oder getrocknete Gewürze nicht vergessen.

Auch Wurst- und Fleischreste lassen sich mit diesem Grundrezept bestens verwerten. Wenn Eier verbraucht werden sollen, einfach über das Gemisch drübergeben und würzen. Sogar geräucherte Lachsreste oder gebratene Fischreste schmecken gut darin.

Einsendung von:
Gerlinde Hoberg

die NÖ

Umweltverbände

Kartoffelpuffer à la Traudl

Zutaten:

gekochte, geschälte Kartoffeln (vom Vortag), geröstete Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie, Ei(er) (kommt auf die Menge der Kartoffeln an), evt. Mehl, Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und eventuell mit Mehl stauben. Leibchen formen und im heißen Fett herausbacken. Zum Schluss mit grünem Salat servieren.

Einsendung von:
Edeltraud Dögl

die NÖ
Umweltverbände

Nudeln



Wir machen's einfach.

Knusprig gebackene Nudelbällchen

Zutaten:

Nudel vom Vortag, Wurst- und Käsereste, 1 Eidotter, 1 alte Semmel, Gewürze nach Geschmack

Für Backteig: 1 Eiklar, 2 EL Öl, Salz, 10 dag Mehl glatt, 1/8l Milch

Zubereitung:

Nudeln vom Vortag, Wurst- und Käsereste fein schneiden und mit Eidotter gut vermengen. Die zuvor in Wasser eingeweichte Semmel gut ausdrücken und unter die Nudelmasse geben. Mit Salz, Petersilie, Knoblauch abschmecken und mit feuchten Händen kleine Bällchen formen.

Für den Backteig Ei, Eiklar und Salz verrühren, Mehl dazugeben und die Milch nach und nach unterrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Kurz rasten lassen.

Die Bällchen dann in den Backteig tauchen und in heißem Fett schwimmend herausbacken. Mit Salat servieren.

Einsendung von:
Birgit Habenicht

Nudelauflauf

Zutaten:

ca. 25 dag Nudelreste, 1 Zwiebel, Wurstreste, ca. 30 dag Speck, übrig gebliebenes Gemüse, Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie, 10 dag Butter/ Margarine, etwas Mehl, 1/2l Wasser, etwas Käse

Zubereitung:

Eine Zwiebel schneiden und rösten. Anschließend Wurst- und Speckreste hinzufügen und mit übrig gebliebenen Gemüse (Paprika, Paradeiser, Champions etc.) anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie abschmecken und alles mit den Nudeln in eine Auflaufform gebe.

Einmach: Butter oder Margarine mit Mehl rösten und mit Wasser aufgießen, aufkochen und abschmecken. Anschließend über das Nudelgemisch gießen und bei 180° ca. 30 Minuten überbacken. Zum Schluss geriebenen Käse darüber streuen und mit Salat nach Wahl genießen.

Einsendung von:
Leopoldine Hieß

Wurst-Nudel-Reissalat

Zutaten:

Gemüse, das weggehört, Essiggurkerl, Kalte Nudeln/Reis vom Vortag, Kräuter aus dem Garten, Joghurt , Salz, altes Brot

Zubereitung:

Alles würfelig schneiden und aus Joghurt, Kräuter und Salz ein Dressing machen und darüber schütten. Dazu das Brot toasten und genießen.

Einsendung von:
Daniela Lebinger

Nudel-Spinatzwutschkerl

Zutaten:

Rest gekochter Nudeln, 2 Spinat-Zwutschkerln (Rest in der Packung), 1 Tomate, Rest Feta-Käse, Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum

Zubereitung:

Alle Zutaten mit ein wenig Olivenöl durchrösten – Fertig!

Einsendung von:
Gabriele Riedl

Spanische Nudeltortillas

Zutaten:

Reste von Nudeln oder anderen Teigwaren, Wurstreste, 2 Eier, Hartkäse

Zubereitung:

Reste von Spaghetti oder anderen Teigwaren ein wenig zerkleinern, dazu klein geschnittene Wurstreste, 2 Eier verquirlen, ein altes Stück Hartkäse aufreiben und alles vermengen. In einer Pfanne wie Omeletten herausbacken, mit Salat genießen.

Einsendung von:
Maria Bader

die NÖ
Umweltverbände

Reis



Wir machen's einfach.

die NÖ

Umweltverbände

Griechischer Reis

Zutaten für 2 Personen:

20 dag Reis (gekocht, Rest), 1 Paradeiser, 5 dag schwarze Oliven, 1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 10 dag griechischer Schafskäse, Salz, Pfeffer, Rosmarin (getrocknet), Oregano (getrocknet) und frischen Oregano zum Bestreuen

Zubereitung:

Paradeiser waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Oliven entkernen und halbieren. Zwiebel schälen, halbieren, in Ringe schneiden und in Öl anrösten. Oliven und Reis beifügen und mitrösten. Schafskäse in ca. 1cm große Würfel schneiden und zusammen mit den Paradeiserstreifen zum Reis geben.

Mit Salz und Pfeffer, Rosmarin und Oregano würzen und alles unter mehrmaligem Wenden etwa zwei Minuten rösten.

Mit Oregano bestreuen und anrichten.

Einsendung von:
Heidemaria Bräuer

Kobold-Salat

Zutaten:

Reis vom Vortag (ca. 1 ½ Beutel Reis), 25 dag Extrawurst, 25 dag Gouda, 1 roter Paprika, 1 gr. Zwiebel, 1 ½ Äpfel, Mayonnaise von 1 Ei

Zubereitung:

Extrawurst nudelig schneiden, Gouda, Paprika, Zwiebel und Äpfel klein schneiden und mit dem gekochten Reis vermischen. Die mayonnaise zubereiten, einrühren und mind. 1 Stunde kühl ziehen lassen.

Mit Weißbrot oder Vollkornbrot servieren.

Mayonnaise: Ei, Senf, Zucker, Essig, Salz, Pfeffer und Knorr-Aromat in einem hohen schlanken Gefäß mit einem Stabmixer kurz aufschlagen und das Öl langsam einschlagen.

Einsendung von:
Martina Göth

die NÖ
Umweltverbände

Süßes



Wir machen's einfach.

Polsterzipferl

Zutaten:

saure Milch, Topfen 10 dag, Butter 10 dag, Mehl 10 dag, Salz, Erdbeermarmelade, Ei, Puderzucker

Zubereitung:

Saure gestockte Milch durch ein Tuch abseihen und diese dann als Topfen zum Kochen weiterverwenden. Für den Teig die gleiche Menge Topfen, Butter und Mehl verwenden, dazu eine Prise Salz. Mehl und Butter vermischen, Topfen hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Masse zugedeckt ungefähr 50 Minuten stehen lassen. Arbeitsfläche bemehlen, den Teig auswalken und 10x10 cm große Quadrate ausschneiden. Jedes Quadrat mit Erdbeermarmelade bestreichen und zu Dreiecken zusammenklappen. Wer mag, kann die Oberseite mit einem versprudelten Ei bestreichen. Dreiecke auf Backpapier legen und im Rohr bei 200 °C etwa 25 Minuten backen. Anschließend die Zipferl mit Puderzucker bestreuen und am besten noch warm essen.

Einsendung von:
Katrin Kraus

Kaffeecreme

Zutaten:

¼ l Milch, 50 g Kristallzucker, 1 Tasse starken Mokka, 20 g Vita, 1 EL Erdäpfelmehl, 1 Dotter, 1/8 l Schlagobers, Vanillezucker, Biskotten zum Garnieren

Zubereitung:

2 EL Milch mit Erdäpfelmehl und Dotter abrühren. Restliche Milch, Zucker, Vanillezucker, Mokka und Vita zum Kochen bringen. Die aufgelöste Stärke-Dotter-Milch einrühren und dick einkochen lassen.

Creme in eine Schüssel gießen und mit Pergament oder Alufolie zudecken, völlig erkalten lassen. Anschließend mit dem Schneebesen aufrühren und das steif geschlagene Obers darunterühren. Kaffeecreme in Gläser füllen und mit Biskotten garnieren.

Einsendung von:
Gerlinde Steininger

Grießknödel

Zutaten:

4 Semmel vom Vortag, $\frac{1}{4}$ Sauerrahm, 1 Ei, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, 10-12 dag Margarine, 40 dag Grieß

Zubereitung:

Semmeln würfelig schneiden, Sauerrahm, Milch, Ei und Salz versprudeln und über die Semmelwürfel gießen. Margarine zergehen lassen und dazumischen. Zum Schluss den Grieß unterrühren und ca. 20 Minuten zum Ziehen stehen lassen. Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Beilagen: Rahm-Gurkensalat od. Apfelmus

Einsendung von:
Martina Göth

die NÖ

Umweltverbände

Grießauflauf

Zutaten:

Reste vom Grießkoch, Butter, Zucker, Vanillezucker, 2-4 Dotter, Zitronenschale, Rosinen

Zubereitung:

Ein wenig Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren und Restgrieß dazumengen. Dotter je nach Menge 2 oder 4 Stück und etwas Zitronenschale und Rosinen dazu. Schnee schlagen, unterheben und bei ca. 160°C etwa 30 Minuten im Backrohr backen. Zu Mittag steht ein herrlicher Grießauflauf am Tisch. Diesen kann man mit Marmelade, Obst oder Himbeersaft servieren. Mahlzeit!

Einsendung von:
Edith W.

Topfenauflauf

Zutaten f. 4 Personen:

8 dag Butter, 2 Packerl Topfen 20% oder 1 Packerl Streichkäse u.
1 Packerl Topfen, 10 dag Staubzucker, 1 P. Vanillezucker, 4 Dotter,
4 Eiklar f. Schnee beiseite stellen, ¼ l Sauerrahm, 6 dag Rosinen,
6 dag Maizena, Zitronenschale, 4 dag Kristallzucker f. Schnee

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Dotter schaumig einrühren. Topfen, Sauerrahm, Maizena und Rosinen zugeben und verrühren. Zuletzt den Schnee mit Zucker ausgeschlagen, unterheben. Anschließend in eine Auflaufform, die ausgebuttert ist, füllen und bei mittlere Hitze ca. 170° Grad 1 Stunde backen. Mit Kompott servieren.

Einsendung von:
Christine Wolf

Scheiterhaufen

Zutaten:

¼ l Milch (0,5% Fett), 2 Eier, 4 EL Zucker, 4 alte, geschnittene Semmeln, 4 TL Butter, 6 geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel, 4 EL Rosinen, Zimt

Zubereitung:

Milch, Ei und Zucker versprudeln und die Hälfte über die blättrig geschnittenen Semmeln gießen. Äpfel mit Zimt und Rosinen mischen.

In die mit Butter ausgestrichene Form abwechselnd lagenweise Semmeln und Äpfel einfüllen und mit Semmeln abschließen. Den Auflauf mit der übrigen Eiermilch übergießen, mit Butterflöckchen belegen und im Rohr bei 150 Grad 30 Minuten goldgelb backen. Wer möchte und noch ein Packerl Vanillepudding zuhause hat, kann daraus noch eine Vanillesauce (Mehr Milch verwenden) machen und darüber lehren.

Einsendung von:
Ingrid Grünwald

Süße Restl Hauptspeise

Zutaten:

Reste von Striezeln oder anderen Kuchen, Milch, Vanillezucker, 2 Eier, Butter, Zimt, Vanillejoghurt, Obst

Zubereitung:

Reste von Striezeln oder anderen Kuchen (auch ausgetrocknete) in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese in Milch tauchen, die mit Vanillezucker und etwa zwei rohen Eiern verquirlt ist. Schichtenweise in eine gebutterte Auflaufform (Jenaer-Form mit Deckel) legen, dazwischen Zimt einstreuen. Restliche Milch-Eiermasse dazugießen. Etwa 20 Minuten bei 170° zugedeckt im Rohr backen. Anschließend mit Vanillejoghurt und Obstsalat servieren.

Einsendung von:
Mag. Elisabeth Friedl

Topfencreme

Zutaten f. 4 Personen:

2 Becher Joghurt, 1 Packerl Topfen/Philadelphiakäse, etwas Honig,
Früchte der Saison

Zubereitung:

Alle Zutaten mit etwas Amaretto und Früchten der Saison vermischen und in einer Schüssel anrichten.

Einsendung von:
Christine Wolf

Semmelschmarren

Zutaten:

6 Semmeln, ¼ l Milch, 2 ganze Eier, 4 dag Zucker, 5 dag Rosinen,
10 dag Butter oder Margarine, Salz

Zubereitung:

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, die Milch mit Eiern und Zucker versprudeln, über die Semmeln gießen und einige Zeit ziehen lassen. In einer Pfanne Butter oder Margarine heiß werden lassen, die Semmeln mit den Rosinen dazugeben und im Rohr fertig dünsten.

Heiß servieren, dazu passt Kompott oder Zwetschkenröster.

Einsendung von:
Christine Birnbauer

Esterhazyschnitte

Zutaten:

9 Eiklar (die eingefroren waren), 27 dag Kristallzucker, 22 dag Nüsse, 4,5 dag Mehl, Vanillezucker, Zimt, ger. Zitronenschale
Glasur - statt einer herkömmlichen Vanillecreme nehme ich:
1 P. Qimiq, 1 Becher Schlagobers (schlagen)

Zubereitung:

Eiklar und Zucker zu steifem Schnee schlagen, die übrigen Zutaten trocken vermischen und locker unterziehen. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und bei mittlerer Hitze backen. Teig in drei Teile teilen und mit Vanillecreme füllen. Zum Schluss noch mit Zuckerglasur glasieren.

Einsendung von:
Auguste Turecky