

# Faschierte Hörnchen

## Zutaten:

1kg Hörnchen  
1 kg Faschiertes  
2 Zwiebeln  
Salz  
Öl

## Zubereitung:

Zuerst die Zwiebel schneiden, dann die Nudeln im Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel anrösten und das Faschierte dazugeben. Warten bis das Faschierte fertig ist und mit den Nudeln vermischen.

# Geschnetzeltes mit Reis

## Zutaten:

- 1 Packung Reis
- 2 Zwiebeln
- 3 Packungen Putengeschnetzeltes
- 2-3 Esslöffel Mehl (nicht alles gebraucht)
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Becher Sauerrahm

(1 Becher Reis = 2 Becher Wasser)  
(4 Becher Reis zu 8 Becher Wasser ist für 8 Personen)

## Zubereitung:

Den Reis in einen Topf mit Wasser geben und ihn dünsten bis das Wasser weg ist.  
Die Zwiebeln klein schneiden und dann im Öl braten, bis er leicht braun ist. Das Fleisch in der Pfanne anbraten und anschließend würzen und mit ein wenig Wasser aufgießen. Sauerrahm in einer Schüssel mit Mehl und einem Schuss Wasser verquirlen, in die Pfanne geben und dann noch einmal aufkochen lassen.

# Faschierte Laibchen

## Zutaten:

*(6-7 Portionen)*

½ kg Faschiertes

1 Ei

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

Brösel

1 Semmel

Knoblauchpulver (sehr wenig)

## Zubereitung:

Semmel in warmes Wasser (oder Milch) legen und faschiertes in einen Behälter geben. Zwiebel würfelig schneiden. Ei, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Knoblauchpulver zum Faschierten hinzufügen. Aus den eingelegten Semmeln das Wasser ausdrücken und zum Faschierten dazugeben und die Masse verkneten. Die Laibchen in die gewünschte Form Kneten (wer will die Laibchen noch in Semmelbrösel legen, dass sie voll sind) und dann sie im Fett raus braten.

# Palatschinken

## Zutaten:

4 Eier

ca. ¼ l Milch

so viel Mehl, dass es pampige Masse wird

eine Prise Salz

## Zubereitung:

Die 4 Eier mit der Milch und der Prise Salz vermischen. Nach einander das Mehl hinzufügen und verrühren. Jetzt nur noch die Palatschinke in Öl raus braten und mit Belag genießen.

# Spaghetti Carbonara

## Zutaten:

- 1 Packung Spaghetti (ca. 600g)
- 1 Rama Cremefine (250ml)
- 2 Eigelb
- 1 Packung Schinken (200g)
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung Parmesan (100g)

## Zubereitung:

Spaghetti bei kochendem Wasser kochen. Währenddessen die Cremefine mit Eigelb und Parmesan vermischen. Schinken klein schneiden und ebenfalls klein geschnittenen Zwiebel in der Pfanne leicht anbraten. Die fertig gekochten Nudeln mit Schinken und Zwiebeln vermengen und ebenfalls anbraten (nur ganz wenig). Das Gemisch von vorher dazugeben und dazu mischen. Nach Belieben mit Parmesan verfeinern.

## Kritik:

Es hatte uns recht gut geschmeckt, bis auf die Sauce, da es etwas zu wenig war. Wiederum war es zu viel. Alles in allem hat es *echt lecker* geschmeckt. Es hat Spaß gemacht es zuzubereiten.

# Burger:

## Zutaten:

750g Rinderfaschiertes  
1 ½ Zwiebel  
Ketchup  
Salz  
Pfeffer  
Burgerbrot  
Essiggurken  
Schmelzkäse  
2 Tomaten

## Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden, mit dem Rinderfaschierten, Ketchup oder Tomaten Chutney, Salz und Pfeffer vermengen und Laibchen formen. **WICHTIG:** fest zusammenpressen!!! Laibchen ca. 6-8 Minuten braten. Burgerbrot, Tomate und Essiggurken in Scheiben schneiden. Fertig zubereiten. Nach Belieben den ganzen Burger noch einmal anbraten. **WICHTIG:** Nicht zu viel Fett beim Laibchen braten.

# Curry mit Reis

## Zutaten:

500g Hähnchen Brustfilet  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Kokosöl  
500ml Kokosmilch  
1-3 große EL Currypaste  
½ Limette gepresst  
Salz  
Pfeffer  
Chili  
Reis zum Servieren

## Zubereitung:

Hähnchen Brustfilet in große mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Filet salzen, dann von allen Seiten circa 10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 2-3 Minuten garen.

Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft in die Pfanne geben. 5-10 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit Reis servieren.