

# A COLLECTION OF RECIPES



## Table of Contents

---

### Main Courses

Butter Chicken  
Naan  
Roast Chicken  
Fish  
Creamy Mushroom Chicken  
Köttbullar  
Potato Salad  
Schnitzel

### Deserts

...  
...  
...  
...  
...

# Butter Chicken



## Zutaten: Marinade (TL=Teelöffel vs. EL=Esslöffel)

- 700-800 g Hühnerfilet (für einen großen Topf/Pfanne)
  - 100 g Naturjoghurt (=4 EL)
  - 1 TL Knoblauchpulver
  - 1 TL Kurkuma
  - 1 TL Kumin
  - 1 TL Salz
  - 1 Schuss Zitronensaft/säuerungsmittel

## Zutaten: Soße

- 2 große Zwiebel
  - 1 Packung Passierte Tomaten
  - $\frac{3}{4}$  Flasche Rama (Lass ein wenig übrig für Deko am Ende)
  - 1 Handvoll Cashew Nüsse (Natur, ungesalzen)
  - 1 TL Paprika (edelsüß oder scharf je nach Beliebigkeit)
  - 1 TL Curry
  - 1 TL Huhngewürz
  - 1 TL Tomatenmark

## Anleitung

### 1. Marinade:

Hühnerfilet klein schneiden, mit Marinade vermischen und in den Kühlschrank stellen.

### 2. Soße:

Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne Butter mit ein bisschen Öl braun anbraten. Restlichen Zutaten für die Soße dazugeben, ca. 5 Minuten kochen lassen, in einen Behälter leeren und mit einem Pürierstab fein pürieren.

### 3. Hühnerfleisch braten:

Hühnerfleisch in Butter mit ein bisschen Öl anbraten, bis die meiste Flüssigkeit verdunstet ist (in derselben Pfanne, wo die Soße gemacht wurde, ohne die Pfanne dazwischen auszuschwemmen). Pürierte Soße dazu leeren, ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Rama und getrockneter Petersilie verzieren. Mit Reis und Naan servieren.

**DONE! :)**

# Naan



## Anleitung (inkl. Zutaten)

### Yeast mixture: mix together:

1. Half cup warm water
2. 1 full packet trockene Hefe/Germ
3. Half EL Zucker
4. Cover bowl with a damp cloth/paper towel. **WAIT for 10 minutes. Then add:**

### Add all the rest of the ingredients (& mix AT THE END):

5. 2 full cups flour (normal sized cups: austria)
6. 1 tsp salt
7. ½ tsp Baking soda/ Natron
8. ½ tsp Baking Powder
9. ½ cup Plain Yogurt
10. ⅛ cup Olive oil

Warte 2h oder Teig in den Ofen - bei 20-50°C für 20 min. *DANN* unter regelmäßiger Zugabe von Mehl Teig für ca. 10 min. kneten. (Optional: Teig wieder im warmen, NICHT HEIßEN, Ofen gehen lassen für 20 min.). In 10-14 Bällchen unterteilen. Dann Bällchen mit Teigroller flach rollen & in heißer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Naan aus der Pfanne nehmen & mit Topping beidseitig bestreichen.

### Topping:

1. ½ kleiner cup Olivenöl
2. ½ EL Knoblauchpulver

3. 2 EL frischer Koriander

**DONE! :)**

# Roast Chicken



▶ [How to Cook Roast Chicken | Jamie Oliver](#)

## Zutaten für das Hähnchen:

- 1 Hähnchen
- Eine Mischung aus frischen Kräutern (Majoran, Petersilie, Basilikum)
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 Scheiben Butter
- 1 Zitrone (kochend heiß)
- Küchengarn

## Für die Bratform:

- 1 ganze Knolle Knoblauch
- 2 Zwiebeln (halbiert)

## Für die Soße:

- Bratensaft und geröstete Zwiebeln/Knoblauch aus der Bratform
- 1 gehäufte Esslöffel Mehl
- Wasser (zum Ablöschen und zur Konsistenz Anpassung)

# Fish



## Zutaten

Use Catfish or Salmon

## Gewürze:

- Bio-Fisch-Gewürzmischung
- Rosmarin
- Salz (wenig) & Pfeffer
- (Knoblauch & Petersilie)
- Very thin slices of Butter on each fish piece

## Anleitung

### Erste Schritte:

1. Fisch mit Wasser waschen
2. Ein Backblech mit Butter bestreichen & Fischfilets auflegen
3. Den Fisch auf der Oberfläche würzen.

### Bereit für den Ofen:

Backblech mit einer Alufolie bedecken (damit der Fisch nicht austrocknet).

In den vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober & Unterhitze) für ca. 30 Minuten geben.

**DONE! :)**

# Creamy Mushroom Chicken



## Zutaten

Zwiebel

Frische! Champignons

Rama/Creme Fraiche

Hühnerfilet

Orzo

Huhn Gewürz + Knoblauchpulver + Suppenwürfel + getrocknete Petersilie/Oregano

## Anleitung (inkl. Zutaten)

1. Hühnerfilet extrem klein schneiden
2. Würzen
3. Mit Öl Anbraten
4. In einer Schüssel zur Seite legen
5. Zwiebel & Champignons zusammen braten mit Öl von eingelegten Tomaten
6. Einen Schuss Wasser & Huhn rein
7. Rama/Creme Fraiche rein
8. Nach Geschmack noch mit Suppenwürfel nachwürzen
9. Eingelegte Tomaten (klein geschnitten) & Petersilie oben drauf streuen
10. ca. 15-20 Minuten kochen lassen.

Serve with Orzo or rice.

**DONE! :)**

# Köttbullar



## Anleitung (inkl. Zutaten)

Zum Faschierten (1 Packung ca. 350g) in einer Schüssel gebe:

1. Zwiebel klein schneiden und in Butter glasig anbraten
2. 1-2 Teelöffel Senf
3. Koriander
4. 1 EL Mehl
5. 1 Ei
6. Halber Teelöffel Salz (Vorsicht! Nicht zu viel!)
7. Halber Teelöffel Huhn Gewürz
8. Pfeffer
9. Vermischen und zu kleinen Bällchen formen

## Kochen:

10. Bällchen (in Öl) beidseitig anbraten
11. Einen Schuss Wasser dazu gießen & ½ Flasche Rama dazu leeren
12. Etwas Mehl zur Verdickung dazu streuen
13. Nach Geschmack ½ Suppenwürfel hineinstreuen & umrühren
14. Abdecken & ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

**DONE! :)**

Serve with Preiselbeermarmelade & Kartoffelpüree.

# Potato Salad



## Anleitung (inkl. Zutaten)

### Portionen: 4

1. 600 g Kartoffeln (festkochend)
2. 60 g Zwiebeln
3. 250 ml Rindsuppe (Würfel)
4. 3 EL Essig
5. 6 EL Pflanzenöl (z.B.: Sonnenblumenöl, Maiskeimöl etc.)
6. 1/2 TL Estragon Senf
7. Salz
8. Pfeffer
9. 1 Prise Zucker

**DONE! :)**

# Schnitzel



## Anleitung (inkl. Zutaten):

1. Hühnerfleisch mit Salz klopfen
2. In Ei
3. In Mehl
4. In Ei
5. In Semmelbrösel tunken
6. In heißem Öl anbraten, bis es braun auf jeder Seite ist (ca. 5-8 min. pro Seite)

**DONE! ;)**

# “Salzburger Nockerl”



## Zutaten (7 Portionen)

7 Eiklar

80-85g Kristallzucker

4 Eidotter

40 g glattes Mehl

1 Packung Vanillezucker

Himbeermarmelade (Oder irgendeine beliebige Marmelade/Kompott)

Staubzucker zum Bestreuen

## Anleitung

1. Eiklar von Eidottern trennen.
2. Eiklar unter ständiger Zugabe von Kristall- und Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen.
3. Eidotter und Mehl vorsichtig unterheben.
4. Geschirr mit Butter & Himbeermarmelade bestreichen. Eischneemasse darauf pyramidenförmig aneinanderreihen und ins vorgeheizte Backrohr stellen.
5. Bei 180° C (Ober-Unterhitze) im Ofen 20-25 Minuten goldgelb backen.  
(Wenn die Nockerl aus dem Ofen genommen werden, passt es, wenn sie im Geschirr wackeln. Es sollte nämlich nicht durchgebacken & trocken sein, sondern außen goldgelb und innen flaumig Soufflee-artig.)
6. Mit Staubzucker bestreuen und sofort heiß servieren.

**DONE! :)**

# (Schoko/Mohn) Gugelhupf



## Anleitung (inkl. Zutaten)

- *Optional: 100 g gemahlener Mohn + 100 g Milch verrühren & einweichen lassen*
- 4 Eier (5 min. schaumig schlagen!)
- 150-200 ml /  $\frac{1}{8}$  L Öl
- 240g Zucker lieber 210

### MISCHEN

- 1-2 Tropfen Vanille Extrakt
- Prise Zimt
- 1 Packung Vanille Zucker
- 125ml Milch

### MISCHEN

- 250g Mehl
- $\frac{1}{2}$  Packerl Backpulver

### MISCHEN

- Mehr als die Hälfte der Teigmischung in die Backform leeren.
- Den Rest mit Kakao/Mohn Mischung (Milch noch dazu leeren, wenn Mohnmischung mit dem Teig zu dickflüssig wird).

Backform mit Butter beschmieren und Mehl/Semmelbrösel in die Backform streuen.  
Bei 180°C für 50 min. backen lassen (Ober- und Unterhitze).

**DONE! :)**

# Schoko Brownies



## Zutaten

- 150g Butter
- 30g Kakao
- 110g Kochschokolade (oder Hälfte-Hälfte mit Milka Schokolade)
- 3 Eier
- 50g brauner Zucker
- 140g Kristallzucker
- 85g Mehl (griffig)
- 100-200g Schokodrops (optional)

## Anleitung

1. Eier für 5 min. schaumig schlagen!
2. Kristallzucker und braunen Zucker dazugeben & mit dem Mixer weiter schlagen.
3. In einer neuen Schüssel Kochschokolade mit einem Schuss Wasser in der Mikrowelle schmelzen (1-2 min.).
4. Geschmolzene Kochschokolade mit Kakao verrühren.
5. Butter in der Mikrowelle schmelzen (ca. 1 min.).
6. Geschmolzene Butter in die Schoko-Kakao Mischung leeren und verrühren.
7. ALLES verrühren und als letztes das Mehl unterheben.
8. Schokodrops hineingeben. (optional)
9. Für 20 Minuten bei 180°C Umluft oder Ober-Unterhitze backen.

**DONE! :)**

# Pancakes/Palatschinken



## Anleitung (inkl. Zutaten):

- 1 Becher Mehl
- 1 Ei
- 1 dicke Scheibe Butter (geschmolzen)
- Milch (dicke Pancakes=wenig Milch, dünne Palatschinken=viel Milch so dass es sehr flüssig ist)
  
- Zucker/Vanillezucker (nur bei Pancakes)
- Backpulver (nur bei Pancakes)

**DONE! :)**

# Cow Cookies



## Zutaten

125 g Butter

90 g Powdered sugar

1 Egg

Vanilla extract

A pinch of salt

4 g Baking powder

250 g Flour

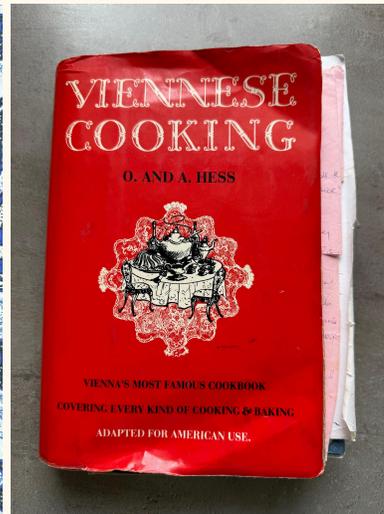
For the spots: 3 tsp Cocoa powder + 1 tbsp Milk

## Anleitung

1. Mix room temperature butter with powdered sugar and salt (use a whisk/mixer).
2. Add egg + vanilla extract and beat until smooth.
3. Dry mix the flour and baking powder with a whisk.
4. Add the flour to butter mixture and mix until uniform (by hand/spatula)
5. Mix cocoa + milk. Add to 1/3 of dough. Place it in a freezer bag for 30 minutes.
6. Roll out the vanilla dough between two layers of baking paper. From the chocolate dough, pinch off pieces and scatter them randomly over the surface to create spots. Roll out again until everything blends together.
7. With cookie cutters cut out cookies.
8. Oven to 165°C, then bake ca. 10 minutes until the edges begin to turn golden brown. **Let them cool and enjoy with milk!**

**DONE! :)**

# Becherkuchen



## Zutaten

- 3 Eier
- 1 Becher Zucker (reduziere zu fast halbe)
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Kakao
- 1 Becher Haferflocken
- 1 Packerl Backpulver
- 1 Packerl Vanille Zucker
- 1 Becher Naturjoghurt
- ½ Becher Öl

## Anleitung

- Eier schlagen
- Zucker dazu
- Restliche Trockene Masse separat zusammenrühren
- Dann dazu
- Dann joghurt + Öl dazugeben
- Mischen
- Backe bei 170 Grad für 1 Stunde.

**DONE! :)**