

### **Autofahrerbowle**

1 Dose Mandarinen  
2 Orangen  
6 Tl Zucker  
etwas Nelkenpulver  
1l Orangensaft  
1l Ginger Ale

mit dem Saft der Orangen in ein Bowlengefäß geben  
auspressen und den Saft dazugeben  
den Zucker und das Nelkenpulver darüber streuen und alles 1  
Stunde durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit O-Saft und dem Ginger Ale auffüllen.

#### **Tipp:**

Anstatt Ginger Ale kann auch Ingwerbrause oder Sekt genommen  
werden.

### **Lachstorte** für 4-6 Pers.

#### Teig:

200g Mehl  
125 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
2 Eßl. Wasser

einen Mürbeteig herstellen und in eine Springform geben. Den  
Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

#### Belag:

150 g Schmand  
Meerrettich nach  
Geschmack  
200 g geräucherter Lachs

Schmand und Meerrettich verrühren und auf den Teig verteilen.

Lachs in Streifen schneiden und auf die Creme geben.

#### Sauce:

2 Eier  
1 EL Mehl  
1/8 l Milch  
125 g Sahne  
Dill, Pfeffer, Salz  
nach Geschmack

Die Zutaten für die Sauce anrühren und über die Lachsstreifen  
geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 20-25. Min. Backen,  
evtl. mit Alufolie abdecken.

#### **Tipp:**

Die Lachstorte lässt sich warm oder auch kalt servieren.  
Als Vorspeise mit einem Salat reichen.

## **Lachs mit Bulgur, Avocados und Apfelsinen**

250 g Bulgur	(türkischer Hartweizengries, ähnlich wie Couscous)
1-2 Fleischbrühewürfel	in ca 1/2 l Wasser mit Fleischbrühewürfel ca. 15 Min. köcheln lassen
500 g TK Lachs	in mundgerechte Würfel schneiden
Butter	zum Braten (einen Eßl. Öl dazugeben, es spritzt nicht so sehr)
Salz, Pfeffer und Zitronensaft	zum Würzen
2 reife Avocados	schälen und in mundgerechte Stücke schneiden
2 Apfelsinen	waschen und zerkleinern
viel glatte Petersilie	Den heißen Bulgur auf eine große Platte geben, den frisch gebratenen Lachs darüber verteilen, das Obst darüber geben und mit viel frischer Petersilie garnieren.
<u>Dazu eine Joghurtsoße:</u>	oder Bulgaris Joghurt von Hansano
500 g türkischer Joghurt	(diese Joghurtsorten sind beinahe schnittfest)
flüssiger Honig	mit flüssigem Honig und Limonensaft abschmecken.
Limonensaft	

### **Soße dazu reichen!!!**

## **Schweinerouladen italienisch**

4 Scheiben Rouladen vom Schwein	(dünn geschnitten)
4 Scheiben Salami, oder Bacon oder durchw. Speck	salzen, pfeffern und mit mit Salami, Bacon oder durchwachsenem Speck belegen
8 Blätter Basilikum	dazugeben
125 g Mozzarella	in 4 Teile teilen und auf die Rouladen geben, zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken. Die Rouladen anbraten, mit Wasser und Brühe ca. 20 Min. garen.
300 ml Wasser	Die Rouladen sind gar, wenn der Mozzarella anfängt zu zerlaufen.
1 Brühwürfel	Die Rouladen in eine Schüssel legen und die Soße mit dem Frischkäse und der Sahne sämig einkochen lassen.
200 ml Sahne	Sonst mit etwas Mehl binden.
1 EL Frischkäse Kräuter	

## **Dauphin Kartoffeln (Klöße - als Beilage)**

300 g Kartoffeln mehlig kochend	schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.
100 ml Wasser	Im Topf Wasser, Butter und Salz aufkochen. Mehl zufügen und kräftig unterrühren, so lange bis der Teig glatt ist und sich leicht vom Teigboden ablöst.
50 g Butter	Von der Kochstelle nehmen und einzeln nach und nach die Eier einrühren. Zum Schluss Kartoffelmasse zufügen und gut vermengen.
100 g Weizenmehl	
4 ganze Eier	

### **Tipp:**

eventuell geriebenen Käse oder Schinken hinzugeben

Aus der Masse mit 2 Kaffeelöffeln kleine Bällchen abstechen und formen. Bällchen kurz in heißem Öl schwimmend ausbacken. Die Bällchen mit Holzlöffel aus dem Fett in einem mit Küchentrepp ausgelegten Sieb abtropfen lassen.

## **Würziger Bauernsalat**

4 Fleischtomaten	ca. 500 g
1 große grüne Paprika	
1 Salatgurke	(Kerne herausnehmen)
1 mittelgroße Zwiebel	in Ringe schneiden
8-10 schwarze Oliven	
200 g Feta-Käse	in Würfel schneiden
<u>Soße:</u>	
4-6 EL Weinessig	
Salz, schwarzer Pfeffer	
etwas Zucker	
1 TL getr. Majoran	
5 EL Olivenöl	
etwas Senf	(macht den Salat bekömmlicher)

## **Trifle** (für 6- 8 Pers.)

2 Päckchen Löffelbiskuits	in eine oder zwei flache Formen legen
125 ml Sherry	Löffelbiskuits mit dem Sherry (oder Himbeergeist) tränken
1 kg Himbeeren gefroren	darüber verteilen
2 Päckchen roter Tortenguss	mit Wasser oder Fruchtsaft nach Packungsanweisung anrühren, aufkochen und heiß auf die gefrorenen Himbeeren geben.
2 Päckchen Paradiescreme (Vanille)	nach Packungsaufschrift anrühren und auf die Himbeeren streichen.
500 ml Sahne	steif schlagen und als letzte Schicht darüber geben.
Mandelblättchen	Mit leicht angerösteten Mandelblättchen verzieren.

**Es hat Spaß gemacht jedes einzelne Rezept nachzukochen und es war uns ein Genuss diese Gerichte in gemeinsamer Runde zu verspeisen!**