

# JAHOODOVÝ SUŠENKOVÝ DEZERT VE SKLENICI

Erdbeere Keks Dessert im Gläschen

4 porce

## INGREDIENCE:

90g máslových sušenek

50g másla

300g jahod

2 EL moučkového cukru

200g šlehačka

1 Pck. vanilkový cukr

250g tvarohu

4 Portionen

## ZUTATEN:

90g Butterkekse

50g Butter

300g Erdbeeren

2 EL Puderzucker

200g Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

250g Magerquark

## ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren waschen, einige zur Dekoration beiseite legen, den Rest mit Puderzucker pürieren.
2. Butterkese zerkrümeln, mit geschmolzener Butter schmelzen und auf den Boden der Gläschen drücken.
3. Hälfte des Erdbeerpüres auf die Keksböden verteilen.
4. Sahne steif schlagen, mit Quark, Puderzucker, Vanillezucker und restlichem Erdbeerpüre mischen.
5. Quarkcreme in Gläschen füllen.
6. Mit restlichem Erdbeerpüre verzieren und 30 min kühlen lassen.



## Knoblauchsuppe für 4 Personen

1,5 Liter Fleischbrühe

50 g Schmalz

5 [Knoblauchzehe\(n\)](#)

4 Scheibe/n Brot

1 [Möhre\(n\)](#)

0,5 Stange/n Porree

1 Prise(n) Majoran, getrocknet

n. B. [Salz](#)

125 g [Kassler](#)

1,5 litrů masového vývaru

50 g sádla

5 stroužků česneku

4 krajíc chleba

1 mrkev (mrkev)

0,5 pórký

1 špetky majoránky, sušené

Sůl

In einem Topf das Schmalz erhitzen und die geschälten Knoblauchzehen durch die Presse hineingeben. Die Hitze darf nicht zu hoch sein, da der Knoblauch keine Farbe annehmen darf - er würde sonst bitter werden. Ihn nur leicht anschwitzen. Mit der Fleischbrühe, am besten selbst gekocht, aufgießen und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit Majoran würzen. Die Möhre schälen und in kleine Stücke würfeln. Diese in die Fleischbrühe geben und 2 Minuten köcheln. Den Porree putzen und ebenfalls in Stücke schneiden, dann auch in den Topf geben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Die Brotscheiben in Würfel schneiden, anrösten und beim anrichten der Suppe dazugeben. Vor dem Servieren evtl. noch mit Salz abschmecken.



# Smažený sýr

---

Složení pro 4 osoby:

- 4 vejce
- Strouhanka (dle potřeby)
- Hladká mouka ( dle potřeby)
- Olej na smažení
- Sůl podle chuti
- Citron na ozdobu
- 4 plátky eidamu (každý cca 1 Cm silný)

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- Paniermehl (nach Bedarf)
- Mehl (nach Bedarf)
- Öl zum Braten
- Salz nach Geschmack
- 4 Scheiben Edamer (jeweils ca. 1 cm dick)



Vorbereitung:

- Den Käse in dicke Scheiben schneiden, wenn noch nicht geschnitten
- Mehl und Semmelbrösel jeweils auf zwei separate Teller geben.

Panieren:

- Jede Käsescheibe zuerst im Mehl wenden, sodass sie komplett bedeckt ist.
- Anschließend die bemehlte Käsescheibe in das verquirlte Ei tauchen, bis sie gut benetzt ist.
- die Käsescheibe in den Semmelbröseln wenden, bis sie vollständig und gleichmäßig paniert ist.

Frittieren:

- Eine Pfanne oder Fritteuse mit genügend Öl erhitzen, bis es heiß, aber nicht rauchend ist (ca. 170-180°C).
- Die panierten Käsescheiben vorsichtig in das heiße Öl legen.
- Den Käse von beiden Seiten goldbraun frittieren, dies dauert etwa 2-3 Minuten pro Seite. Achte darauf, dass der Käse nicht zu lange frittiert wird, da er sonst zu sehr ausläuft.

Servieren:

- Die frittierten Käsescheiben mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
- Smažený Sýr wird traditionell mit Tatarensauce (eine Art Remoulade) und Pommes Frites oder Kartoffelsalat serviert. Zitronenscheiben als Garnitur passen auch gut dazu.

*Guten Appetit!*

## ČESNEKOVÝ SÝROVÝ KRÉM | KNOBLAUCH-KÄSE-CREME

### Složky | Zutaten

- 3 stroužky česneku | 3 Knoblauchzehen
- 500 gramů sýra | 500g Käse
- 50 gramů majonézy | 500g Mayonnaise

### Příprava | Zubereitung

Den Schnittkäse grob würfeln und in der Küchenmaschine sehr fein zerkleinern. Die Knoblauchzehen zugeben und ebenfalls zerkleinern. Zum Schluss die Mayonnaise mit einem Löffel untermengen.

## POMAZÁNKA | AUFSTRICH

### Složky | Zutaten

- 4 jarní cibulky | 4 Frühlingszwiebeln
- 1000 gramů tvarohu | 1000g Quark
- 12 lžic majonézy | 12 EL Mayonnaise
- 4 špetky soli | 4 Prisen Salz
- 4 čajové lžičky kari | 4 TL Curry
- 4 lžičky dijonské hořčice | 4 TL Dijonsenf

### Příprava | Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Quark mit Mayonnaise, Dijon Senf, Salz, Curry vermischen und die Frühlingszwiebeln unterrühren.



## Šopský salát

### 4 porce:

100 gramů balkánského sýru  
200 gramů salátových okurek  
200 gramů zelených paprik  
50 gramů cibule  
10 kusů ředkviček  
200 gramů rajčat  
20 gramů olivového oleje  
2 špetky pepře černého, mletého  
1 špetka soli

### 4 Portionen:

100 Gramm Schafskäse  
200 Gramm Salatgurke  
200 Gramm Paprika  
50 Gramm Zwiebel  
10 Radieschen  
200 Gramm Tomaten  
20 Gramm Olivenöl  
2 Prisen schwarzer, gemahlener Pfeffer  
1 Prise Salz

### Anleitung:

1. Schritt: Gurke, Paprika, Zwiebel, Radieschen, Tomaten und den Schafskäse in kleine Stücke schneiden bzw. würfeln.

2. Schritt: Anschließend alles in eine große Schüssel geben und gut durchmischen.

3. Schritt: Zum Schluss Pfeffer, Salz und Olivenöl hinzufügen und noch einmal gut durchmischen.

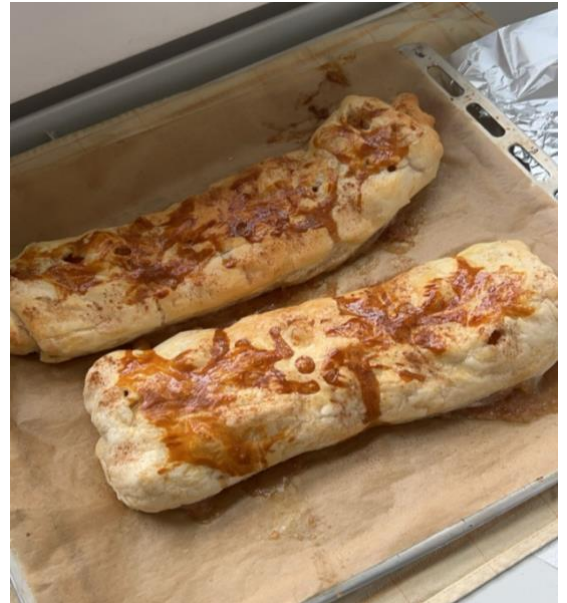
*Guten Appetit!*



## Rezept für einen Apfelstrudel – Recept na jablečný závin

### Zutaten – přísady

20g Butter	– 20 gramů másla
½ Zitrone	– ½ citronu
1 Packung Blätterteig	– 1 balení listového těsta
0,75kg Äpfel	– 0,75 kilogramu jablek
60g Semmelbrösel	– 60 gramů strouhanky
1 TL Zimt	– 1 lžička skořice
1 Ei	– 1 vejce



### Zubereitung:

- 0,75g Äpfel
- 1. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
  
- 20g Butter, 60g Semmelbrösel
- 2. 20g Butter schmelzen und die Semmelbrösel hinzugeben. Von der Hitze nehmen und Zucker und Zimt unterrühren.
  
- 1 Rolle Blätterteig, Semmelbrösel-Butter-Mischung
- 3. Den Teig auf dem Backpapier ausrollen und die Semmelbrösel-Butter-Mischung überall verteilen und dabei 2-3cm an den Rändern freilassen. Darauf dann die Apfelstücke legen.
  
- 4. Auf die Apfelstücken den Rest der Semmelbrösel-Butter-Mischung verteilen.
  
- 5. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
  
- 6. Nun die Ränder über die Füllung nach innen klappen. Dann das Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eigelb über den Teig mithilfe eines Löffels streichen.  
Ca 30 min backen lassen und folgend mit Freunden oder Familie schmecken lassen.



# Ukrainische borschtsch rezept für 4-6 personen





**Ukrainischer Borschtsch ist eine traditionelle Suppe, die die Natur der ukrainischen Küche widerspiegelt. Es ist herzhaft, duftend, bunt und dick.**

Zubereitung der Brühe: In einen großen Topf 800 g Rindfleisch mit großem Markknochen geben (Sie können Bruststück auf dem Knochen verwenden). Mit Wasser bedecken, um das Fleisch mit 5 Fingern zu bedecken. Zum Kochen bringen, den Schaum abschöpfen. Zwiebel, Karotten, Petersilienwurzel, Pfefferkörner und Petersilienstiele hinzufügen. 2,5 Stunden kochen lassen, Salz und Lorbeerblätter hinzufügen.



# Teil 2

Die Brühe abseihen, das Fleisch von den Knochen lösen. Für das Dressing die Rüben, Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Tomaten und Knoblauch hacken. Das Gemüse in Schmalz anbraten, Essig hinzufügen. Das Gemüse in die Brühe geben, das Fleisch und das Knochenmark hinzufügen. Salz und Pfeffer. 15 Minuten ziehen lassen und mit saurer Sahne servieren.



# Bildquellen

- <https://th.bing.com/th/id/OIP.XJIKWSGhZ5pdjOYoF9PygQHaE8?rs=1&pid=ImgDetMain>
- <https://th.bing.com/th/id/R.c24e4182963eea667a7b8d4f7b34773a?rik=O%2bYcxxLzvE671Q&riu=http%3a%2f%2fukrainian-recipes.com%2fwp-content%2fuploads%2f2018%2f04%2f1a-1.jpg&ehk=gqzQCy37vYqx2JumpaOIK9%2b5GuXiXSZUAtrMGkLRRG4%3d&risl=&pid=ImgRaw&r=0>

# Ukrainische wareniki rezept kirschen für 4-6 personen



# Zutaten:

- 1 Tasse Mehl
- 0,5 Tassen Wasser
- 1,5 EL Pflanzenöl
- Eine Prise Salz
- 250 g frische oder gefrorene Kirschen
- 3 EL Zucker



# Präparat:

1. Das Mehl abseihen, eine Mulde machen, warmes Wasser und Pflanzenöl einfüllen, eine Prise Salz hinzufügen und einen steifen, aber elastischen Teig kneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Dann zu einer dünnen Schicht ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 5-6 cm ausstechen.
3. Die Kirschen waschen, entkernen, mit Zucker bestreuen und den Saft fließen lassen. Den Saft in eine Schüssel abgießen und die Kirschen leicht mit Mehl bestreuen und umrühren.



# Teil 2

4. Die Kirschfüllung in die Mitte jedes Teigkreises geben und halbmondförmige Knödel formen.
5. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und 3-5 Minuten kochen lassen. Dann vorsichtig herausnehmen und in eine Schüssel geben.
6. Knödel mit Sauerrahm und Süßkirschsaft servieren.



# Bildquelle

- [https://th.bing.com/th/id/R.c31c4f64e8986c1dceb75618806cf196?rik=CpV4H6Ocact4GQ&riu=http%3a%2f%2fblog.ukrainianfiancee.com%2fwp-content%2fuploads%2f2016%2f07%2f1607\\_ukrainian\\_vareniki.jpg&ehk=qQZrRnVzYjMALadE%2frfcJdSay5ScehJrdw78yTxHN3M%3d&risl=&pid=ImgRaw&r=0](https://th.bing.com/th/id/R.c31c4f64e8986c1dceb75618806cf196?rik=CpV4H6Ocact4GQ&riu=http%3a%2f%2fblog.ukrainianfiancee.com%2fwp-content%2fuploads%2f2016%2f07%2f1607_ukrainian_vareniki.jpg&ehk=qQZrRnVzYjMALadE%2frfcJdSay5ScehJrdw78yTxHN3M%3d&risl=&pid=ImgRaw&r=0)