

Kochstudio 14.11.2013

Die flotte Rolle!

Unsere Rezeptideen für Sie:

Brandy-Röllchen

Frischkäse-Nussrolle

Käse-Schinken-Pfannekuchen

Mediterrane Frühlingsrollen

Wirsingroulade mit Sonnenweizen und Pilzen

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de >Freizeit >Familie
>mehr Info >Kochen mit SWK



Brandy-Röllchen

Den Backofen auf 160 ° C Ober/Unter vorheizen.

3 Backbleche mit Backpapier auslegen.

85 g	Butter	in einen Topf geben.
85 g	brauner Zucker	
3 EL	Zuckerrübenkraut hell	hinzufügen und auf dem Herd erwärmen und etwas abkühlen lassen.

85 g	Mehl	
1 TL	gem. Ingwer	in die Karamellmasse sieben und gut unterrühren.
1 EL	Brandy	und die abgeriebene Schale
½	Zitrone	hinzufügen und verrühren.

Die Masse Löffelweise in großen Abständen auf das Backblech geben.

Jedes Backblech einzeln in den Ofen schieben und 10 -12 Min. goldbraun backen.

Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen etwa 30 Sek. abkühlen lassen und um den Stiel eines Holzlöffels zu Röllchen formen.

Diese auf dem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Füllung:

1 B	Schmand	in eine Rührschüssel geben und schaumig aufschlagen
1 EL	Brandy	und
1 EL	Puderzucker	hinzufügen und verrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel geben und die Röllchen damit füllen.

Frischkäse-Nussrolle

1	Backblech	Den Backofen auf 180° C Vorheizen.
½ Bund	Rucola	mit Backpapier auslegen.
3	Tomaten	in Stückchen schneiden (4 cm).
		in kleine Würfel schneiden.

Biskuit:

50 g	Haselnüsse	mahlen.
100 g	Möhren	reiben.
5	Eier	in einer Rührschüssel aufschlagen und mit dem Mixer und den Quirlen schaumig schlagen.
		Möhren und Nüsse unterheben.
200 g	Mehl	
½ Pck.	Backpulver	
1 TL	Salz	
¼ TL	Cayenne-Pfeffer	hinzufügen und vorsichtig unterheben.
		Teig auf das Backblech streichen und 15 Min. backen. Danach auf eine Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und abziehen. Backpapier wieder auflegen und die Rolle mit Hilfe des Tuches aufrollen und abkühlen lassen.

Füllung:

1 Bund	Petersilie	fein hacken in eine Rührschüssel geben.
2	Schalotten	in feine Würfel schneiden, hinzufügen
100 g	Gouda	reiben, hinzufügen
2	Eier	hart kochen und in Würfel schneiden, hinzufügen.
200 g	Frischkäse	
1 TL	Zitronensaft	
¾ TL	Salz	
¼ TL	Pfeffer	hinzufügen und alles gut verrühren.

Die Biskuitrolle vorsichtig ausrollen die Füllung verteilen. Rucola und Tomatenstückchen darauf verteilen. Die Rolle aufrollen und 30 Min kalt stellen, dann in Scheiben schneiden und servieren.

Käse-Schinken-Pfannekuchen

Teig:

8	Eier	in eine Rührschüssel geben.
200 g	Mehl	
½ L	Milch	
1 TL	Salz	hinzufügen und zu einem Pfannkuchenteig verrühren.
300 g	Emmentaler	reiben, hinzufügen.
300 g	gek. Schinken	in 1cm breite Streifen schneiden und mit dem Teig verrühren.
2	Backbleche mit Backpapier	Den Backofen auf 225° Umluft aufheizen auslegen. Den Teig auf die Bleche verteilen und zusammen im Backofen ca. 15-17 Min backen.
200 g	Frischkäse	Auf die heißen Pfannkuchen verteilen. Die Pfannkuchen aufrollen, die Rollen in dicke Scheiben schneiden und mit einem Zahnstocher fixieren. Dazu schmeckt ein Blattsalat. Die Pfannkuchenrollen können auch kalt gegessen werden.

Mediterrane Frühlingsrollen

Vorbereiten:

- | | | |
|----|------------------------------|-----------------------------|
| 2 | Backbleche | mit Backpapier auslegen. |
| 20 | Blätter Filoteig
30x31 cm | halbieren. |
| 2 | Eier | aufschlagen und verquirlen. |

Zubereitung:

- | | | |
|-------|------------------------|-------------------------------------|
| 50 g | Mandeln | hacken in eine Rührschüssel füllen. |
| 100 g | Parmesan | reiben, hinzufügen |
| 200 g | Paprika | fein würfeln, hinzufügen |
| 500 g | körniger
Frischkäse | |
| 2 EL | Speisestärke | |
| ½ TL | Salz | |
| 2 | PrisenPfeffer | |
| 2 | PrisenPaprika | hinzufügen und gut verrühren. |

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Zwei Blätter Teig aufeinander legen mit Ei bestreichen, an das untere Ende 1 EL Creme geben, 2 cm frei lassen und die Teigpatte aufrollen.

Die fertigen Rollen auf die Backbleche legen und mit Ei bestreichen.

Beide Bleche übereinander in den Backofen schieben

12-15 Min. backen.

Wirsingroulade mit Sonnenweizen und Pilzen (1)

12 kleine Rouladen

1 Kopf Wirsing

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen aufsetzen.
waschen und ganz in das kochenden Wasser legen, ca. 2 Min blanchieren. Den Kopf aus dem Wasser heben, die Blätter, die sich lösen lassen, ablösen und den Kopf so lange weiter blanchieren, wie Blätter benötigt werden je nach Menge der Rouladen.
Die Blätter zum Abkühlen auf ein Tuch legen. Von den Blättern die dicken Rippen flach schneiden.

250 g Sonnenweizen
1 Bund glatte Petersilie

nach Packungsangabe garen.
waschen, fein hacken.
Ein paar Blättchen zum Dekorieren übrig lassen.

100 g Gouda
2 Knoblauchzehen
2-3 Zwiebeln
400 g Champignons

reiben.
fein hacken.
in kleine Würfel schneiden.
mit einem feuchten Küchenrolle abreiben, in kleine Würfel schneiden 5-6 Pilze in Blätter schneiden.

2 EL Öl

in einer Pfanne erhitzen.
Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in der Pfanne anbraten.

Ein Backrost mit einem Küchentuch bespannen.

Eine nasse Fettpfanne im Backofen auf der unteren Schiene auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen.

Den gegarten Weizen in eine Rührschüssel geben. Käse, Petersilie und den Pfanneninhalte sowie

1 Ei
1 ½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

und hinzufügen.
Alles gut miteinander verrühren, abschmecken.

Wirsingroulade mit Sonnenweizen und Pilzen (2)

In die Mitte eines jeden Wirsingblattes
1-1 ½ TL Sonnenweizen-Pilz-Mischung
geben.
Die Blattenden übereinander schlagen und
noch einmal rechts und links
unterschlagen, so als würde man ein
Geschenkpäckchen einpacken.
Die Wirsingpäckchen auf das Rost legen
kochen und in die Fettpfanne gießen.
Das Rost über die Fettpfanne einschieben
und die Wiesingrouladen 40 Min
dampfgaren.

1 L Wasser

Möhrensauce

600 g Möhren gut waschen, in Stücke schneiden.
1 große Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
1 Knoblauchzehe fein hacken.

20 g Butter in einem Topf erhitzen.
Zwiebeln darin glasig werden lassen.
Möhrenstücke und Knoblauch hinzu fügen
und
aufgießen.

400 ml Wasser hinzufügen, den Topf verschließen die die
1 EL Gemüsebrühe Möhren ca. 20 Min bei mittlerer Hitze
garen. Wenn die Möhren weich sind, die
Sauce pürieren

½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
100 g Schmand und
hinzufügen, die Sauce abschmecken und
zu den Wirsingrouladen reichen.

Die Teller mit Pilzscheiben und Petersilie
dekorieren.