

Kochrezepte

Beitrag von „andreas“ vom 7. November 2004 um 12:50

Hallo Zusammen,

ja, ich koche ab und an mal, aber nur ganz leckeres.:D

Gestern gab es z.B. indonesisches Schweinefilet, dauert 'ne knappe Stunde in der Vorbereitung.

Echt lecker, ich habe es mit 4 Sorten Obst bereitet, heute gibt's nochmal die Reste, so als kleinen Snack zwischendurch.:D

Gruß

andreas

Nächstes Mal gibt es Teriyaki.

Beitrag von „Xapathan“ vom 7. November 2004 um 13:07

Na dann will ich auch mal was zum Speisezettel beitragen.

Entenbrust in Orangensauce - jummy jummy...

Beitrag von „andreas“ vom 18. Januar 2005 um 18:13

Und nun gibt es selbstgemachte Pizza,
mit Salami, Feta, Gorgonzola, etc., etc..

mmmmmmhhhhhhh

:trinken

andreas

Beitrag von „JSFK“ vom 18. Januar 2005 um 19:54

Ich koche auch sehr gerne, und hier mein Rezept.

Schnitzelragout mit Pilzen.(kann auch mit Leber gemacht werden)

Man nehme 4 große Schnitzel und schneide sie in Würfel, die Pilze, Paprika und Zwiebeln auch würfeln und in der Pfanne anrösten bis sie Goldgelb sind. Dann mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen.

Nun die Schnitzelwürfel in den Sud und 15 min Kochen lassen, danach das ganze mit etwas SALZ

KNOBLAUCHPULVER

CAYENNE

CURRY

KETCHUP

SENF

abschmecken.

Wenn es den richtigen Geschmack hat noch ansehn und Sevieren.

Dazu kann Reis, Nudeln oder Kartoffelpüree gereicht werden.

Ist in ca. 30 min Fertig und macht richtig satt. HmMMMMMM Lecker.

Guten Appetit wünscht Jörg

Beitrag von „agroetsch“ vom 18. Januar 2005 um 23:44

wow da bin ich ja neidisch auf Eure Kochkünste..

Ich koch nur mit dem Telefon, das Essen klingelt dann nach 30min an der Tür!

Und da gibt es noch <http://www.daskochrezept.de/> ...!

Beitrag von „Sandokahn“ vom 19. Januar 2005 um 00:09

Wie wäre es denn damit

Man nehme 4 Schnitzel würzt und paniert diese normal dann die Schnitzel kurz und scharf beidseitig anbraten ca.2-3min, die Schnitzel etwas abkühlen lassen in der Zwischenzeit eine große Zwiebel halbieren eine Hälfte in Würfel die andere in Scheiben schneiden .

Die Schnitzel in eine feuerfeste Form auf die gewürfelten Zwiebeln legen das Ganze mit saurer

Sahne aufgießen und die Zwiebelscheiben oben drauf .

wer will kann das ganze über Nacht in den Kühlschrank stellen ,das Fleisch wird dann wunderbar zart und zerfällt fast schon beim ansehen,ansonsten ab in den Ofen für ca 30 -45 min bei Gas-Stufe 5.

und dazu Baguettes oder etwas ähnliches.

einfach nur lecker