

## **“Rinderrouladen” - Nurlan Hasanov (Januar)**



### Zutaten:

Ca. 1 kg Rindfleisch (aus der Keule), in sechs gleichmäßige, große Scheiben geschnitten  
100 gr durchwachsener Speck, fein gewürfelt + 100 gr grob gewürfelt  
100 gr Schalotten, fein gewürfelt + 200 gr Zwiebeln, grob gewürfelt  
100 gr saure Gurken, fein gewürfelt  
50 gr scharfer Senf  
Salz, Pfeffer, Paprika (mild)  
Einige Lorbeerblätter  
100 gr saure Sahne bzw. Smetana

### Zubereitung:

Die Rindfleischscheiben mit einem Fleischklopfer in gleichmäßig dünne Scheiben klopfen (max. 1 cm dick). Danach eine Seite der Fleischscheiben salzen, pfeffern, dünn mit Senf bestreichen und mit fein gewürfelten Zwiebeln, Gurken und Speck belegen. Anschließend zusammenrollen, dabei an den Rändern einschlagen, damit die Füllung beim Braten nicht herauskommt. Die Rouladen mit kleinen Spießen oder Küchengarn feststecken bzw. –binden. Anschließend von allen Seiten leicht mit Paprikapulver bestäuben.

*Die Rouladen in heißem Fett (Speck oder Öl) auf hoher Temperatur kräftig anbraten. Beiseite legen. Anschließend in dem Topf die grob gewürfelte Zwiebel und den Speck bei mittlerer Hitze anbraten. Danach die Rouladen wieder in den Topf legen, ca. ¼ bis ½ Liter heißes Wasser und Lorbeerblätter hinzufügen (die Rouladen sollten etwa halb bedeckt sein) und bei geringer Hitze 1,5-2 Stunden schmoren. Die Flüssigkeit darf nicht sprudelnd kochen. Alle halbe Stunde die Rouladen drehen und bei Bedarf Wasser nachfüllen.*

*Sobald die Rouladen weich sind, aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, anschl. mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, mit Smetana binden. Die Sauce kurz erhitzen (sie sollte nicht mehr kochen), die Rouladen in die Sauce legen und ca. 10 Minuten behutsam erhitzen. Vor dem Servieren die Spieße bzw. das Küchengarn entfernen. Dazu passen: Apfelrotkraut und Kartoffelklöße.*

### **“Kartoffelsuppe” – Lisa Brandt (Februar)**



#### Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln

5 Möhren  
1 Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
1/4 Knolle Sellerie  
1 Stange Poree  
Optional:  
250 gr Hackfleisch  
5 Bockwurstchen

Zubereitung:

*Bis auf die Petersilie, alles Gemüse klein schneiden und weich kochen.  
1/2 Bund Petersilie hacken und einrühren. Alles stampfen.*

*Optional: Aus dem Hackfleisch kleine Kugeln formen und anbraten.  
Diese dann in die Suppe einrühren.*

*Wurstchen in Scheiben schneiden und ebenso einrühren.*

*Nach Geschmack mit Salz/Pfeffer würzen und Rest Petersilie  
dazugeben.*

## *“Königsberger Klopse” – Rain Sultanov (März)*



### Zutaten:

#### *Für Fleischbällchen:*

*Rindfleisch  
Zwiebel  
Brot  
Milch  
Ei  
Salz  
Schwarzer Pfeffer*

#### *Für die Sahnesauce:*

*Rinderbrühe  
Sahne 20 %  
Ungesalzene Butter  
Mehl  
Kapern  
Kapernsaft  
Salz  
Schwarzer Pfeffer*

#### *Für Kartoffelpüree:*

Kartoffeln  
Ungesalzene Butter  
Petersilie  
Milch  
Salz

### Zubereitung:

#### *Klopse :*

*Aus Hackfleisch, dem ausgedrückten Brötchen und der geschälten, fein gehackten Zwiebel in einer Schüssel mit den zwei Eiern, Salz und Pfeffer einen geschmeidigen Fleischteig kneten. Den Klopsteig mit Paniermehl binden. Je nach persönlichem Geschmack kann auch noch ein wenig Sardellenpaste hinzugefügt werden. Aus der Teigmasse Klopse formen.*

#### *Brühe:*

*Die geschälte, klein gehackte Zwiebel und die Gewürze in die Brühe geben. Brühe erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und Pimentkörner herausnehmen. Die Klopse in der Brühe in weiteren ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm stellen.*

#### *Kapernsauce:*

*Margarine oder Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit der Brühe unter Rühren ablöschen. Die abgetropften Kapern und die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren, die Klopse hineinlegen und mit der Petersilie garniert servieren.*

## **“Schwarzwaldker Kirschtorte” – Sabina Hajiyeva (April)**



### Zutaten:

#### *Für den Biskuitboden:*

6 Eier  
250 gr Zucker  
6 EL Wasser, heiß  
200 gr Mehl  
75 gr Speisestärke  
50 gr Kakaopulver, ungesüßtes  
2 TL Backpulver

#### *Für die Füllung: und Garnitur*

1 Glas Sauerkirschen  
25 gr Speisestärke  
800 gr Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
1 EL Zucker

### Zubereitung:

*Eigelb mit Wasser und Zucker so lange rühren, bis eine sehr cremige Masse entstanden ist und die Zuckerkrystalle nicht mehr sichtbar sind. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und auf die Eigelbcreme sieben. Eiweiß steif schlagen und alles vorsichtig unterheben. Sofort in eine gefettete, bemehlte Springform füllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 30 – 35 min backen. Dabei die Temperatur im Backverlauf senken, damit der Biskuit nicht einsinkt, sodass die Temperatur zum Ende der Backzeit nur noch ca. 150 °C beträgt. Auskühlen lassen.*

*Die Sauerkirschen über einer Schüssel abgießen, sodass der Saft aufgefangen wird. Die Stärke mit etwas von dem kalten Kirschsafft anrühren. Den restlichen Kirschsafft aufkochen und die angerührte Speisestärke einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen, dann gleich vom Herd nehmen. Brennt schnell an! Die 16 schönsten Kirschen beiseitelegen. Den Rest unter den Kirschpudding mengen.*

*Den Tortenboden zweimal durchschneiden; den untersten mit etwas Kirschwasser beträufeln, mit der Kirschmasse überziehen. Auskühlen lassen.*

*Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, dünn auf die ausgekühlten Kirschmasse streichen, den nächsten Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Wieder mit Kirschwasser beträufeln.*

*Den Boden mit ca. der Hälfte der Sahne bestreichen, den nächsten Boden aufdrücken. Von der restlichen Sahne etwa 3 EL in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit der restlichen Sahne rundherum verkleiden, mit dem Spritzbeutel 16 Tuffs aufspritzen und mit den beiseitegelegten Kirschen belegen. Oberfläche und Rand mit Raspelschokolade bestreuen.*

**“Spargel mit Schinken und Hollandaise Sauce“ – Saida Shirinova  
(Mai)**



Zutaten:

1 kg Spargel, weiß  
200 gr Schinken, roh oder gekocht, in Scheiben geschnitten  
600 gr Kartoffeln, klein  
Ein bisschen Salz  
Ein bisschen Zucker  
½ Zitrone,

*Für die Soße:*

3 Eigelb  
3 EL Weißwein, trocken  
125 g Butter, flüssig  
1 EL Zitronensaft  
etwas Salz und Pfeffer

*Für die Garnitur:*

etwas frische Petersilie



### Zubereitung:

*Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem großen Topf 1 Liter Wasser mit etwas Salz, etwas Zucker und der halben Zitrone aufkochen lassen. Spargel dazugeben und in 7 bis 10 Minuten garen.*

*Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser in 15 Minuten garen.*

*Eine Metallschüssel so über einen Topf mit heißem Wasser hängen, dass sie das Wasser nicht berührt, aber den Topf ganz abschließt, damit kein Wasser in die Sauce spritzen kann. Eigelbe und Weißwein in dieser Schüssel über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen cremig aufschlagen, dabei darauf achten, dass das Wasser heiß bleibt, aber nicht kocht, da die Eigelbe sonst gerinnen könnten. Die flüssige Butter (diese sollte etwas abgekühlt sein) löffelweise unter ständigem Rühren zur Eigelbcreme geben, dabei immer erst den nächsten Löffel Butter zugeben, wenn sich alles zu einer glatten Masse verbunden hat. Sauce mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.*

*Spargel, Kartoffeln und Schinkenscheiben mit der Sauce Hollandaise anrichten. Mit etwas Petersilie garnieren.*

## **“Bratkartoffeln“ - Zübeyde Oyan (Juni)**



### Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln  
500 gr Spinat  
1 Schalotte  
1 kleine Knoblauchzehe  
2 ½ EL Öl (Oliven- oder Rapsöl)  
Salz  
Pfeffer  
4 Eier  
gemahlene Muskatnuss  
grober Pfeffer zum Garnieren

### Zubereitung:

*Kartoffeln am besten am Vortag waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Min. bissfest garen. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und auskühlen lassen.*

*Spinat putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Falls große Blätter: etwas klein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.*

*Kartoffeln in Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden von allen Seiten ca. 6-8 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln herausnehmen und zugedeckt warmhalten. Eier einzeln aufschlagen und in die Pfanne gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten, mit Salz würzen.*

*Inzwischen 1 TL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Spinat zugeben und 5-6 Min. zugedeckt mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.*

*Kartoffelwürfel mit Spinat und Spiegeleiern auf Tellern anrichten und mit buntem groben Pfeffer bestreuen.*

### **„Berliner Luft“ – Hartmut Müller (Juli)**



#### Zutaten:

*4 sehr frische BIO-Eier, getrennt in Eiweiß und Eigelb  
80 gr Zucker  
Saft und Schale von 2 kleinen BIO-Zitronen*

4 Blatt Gelatine  
1-2 Zweige Minze

Zubereitung:

*Das Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen und beiseite stellen. Eigelb, Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker schaumig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die ausgedrückten Gelatinenblätter in einen Topf geben und bei geringer Hitze auflösen.*

*Etwas von der Eigelbmasse dazugeben und mit dem Schneebesen in unterrühren. Dann die Gelatine zu der restlichen Eigelbmasse geben und gut verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Zitronencreme in schöne Gläser füllen und mindestens eine Stunde kaltstellen. Mit Minze dekoriert servieren.*

## **“Schnitzel mit Kartoffelsalat” – Zaur Bandaliyev (August)**



### Zutaten:

#### *Schnitzel:*

200 gr Hähnchenbrustfleisch  
Semmelbrösel  
2 Eier

#### *Kartoffelsalat:*

6 Kartoffeln  
1 Zwiebel  
3 eingelegte Gurken  
1 Bund Dill  
1 Bund Koriander  
Ein halber Bund Frühlingszwiebeln  
3 Esslöffel geklärte Butter  
1 Teelöffel Salz  
1 TL Senf

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in wenig Salzwasser ca. 30 Minuten kochen, abkühlen lassen und schälen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die heiße Fleischbrühe mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln damit übergießen, alles vorsichtig mischen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Die Schnitzel klopfen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Zuerst in verquirltem Ei, dann in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten.

Den Schnittlauch und das Öl unter den Salat mengen und abschmecken.

Die Schnitzel mit dem Salat auf Tellern anrichten und dazu nach Belieben Zitronenschnitze und bunten Salat servieren.

### **“Apfelstreuselkuchen“ – Latifa Gurbanova (September)**



### Zutaten:

100 gr Mehl  
100 gr Eximo-Butter  
100 gr Puderzucker

2 Eier  
1 TL Vanilleessenz  
2 TL Backpulver  
2 Äpfel  
Nüsse nach Geschmack (Mandeln, Walnüsse)

Zubereitung:

Den Boden der 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, Ränder leicht fetten und mit Mehl bestäuben.

Alle Zutaten zu einem Streuselteig (gerührten Mürbteig) verkneten. Ca. 15 Minuten eingewickelt kühl stellen. Etwa zwei Drittel für Boden und Rand abnehmen, daraus eine Kugel formen und diese etwas größer als Backformgröße ausrollen. Oder direkt die Streusel in der Form verteilen, zusammendrücken und einen Rand hochziehen.

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen, putzen, in Würfel schneiden. Mit Zucker, Saft und Zimt mischen. Die Apfel-Mischung auf dem Boden verteilen. Restliche Streusel drüber geben.

Kuchen ca. 55 Minuten backen, eventuell gegen Ende abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. In der Form abkühlen lassen, erst dann lösen.

## **“Kürbissupe” – Farida Mammadova (Oktober)**



### Zutaten:

350 gr Kürbis  
2 Knoblauchzehen  
2 mittelgroße Zwiebeln  
1 Stück Ingwer  
1-2 EL Honig  
0,5 TL Gemüsepulver  
600 ml Wasser  
1 EL Rapsöl  
Etwas Currypulver  
1,5 EL Sauerrahm  
Pfeffer

### Zubereitung:

*Kürbis waschen, halbieren, vierteln und die Kerne mit einem Esslöffel herausschaben. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken.*

*Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kürbis zufügen und kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen und*



mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Ca. 3/4 der Sahne zufügen und alles fein pürieren. Noch einmal abschmecken. Kürbissuppe mit Rest Sahne und nach Belieben mit Pfeffer, gehackter Petersilie und Chiliflocken anrichten und servieren.

### **“Rindsragout“ – Susila Reischmann (November)**



#### Zutaten:

2 Stk. Weiße Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
700 g Rindsschulter in 20 g Würfel  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Olivenöl  
2 TL Paprikapulver, mild  
Paprikapulver, scharf  
0.5 TL Kardamompulver  
0.5 TL Kreuzkümmelpulver  
0,5 l Rindsbouillon

Salz, Pfeffer  
4 dl Rotwein

Zubereitung:

*Die Zwiebeln hacken und Knoblauch in feine Scheiben schneiden.*

*Das Olivenöl auf mittlerer Stufe erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch einige Minuten andünsten, dann das Tomatenmark beifügen und ca. 3 min mitdünsten. Das Fleisch dazu geben, ebenfalls andünsten, dann mit dem Rotwein ablöschen.*

*Das Ganze einkochen bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Beide Paprikapulver, Kardamompulver, Kreuzkümmelpulver, Pfeffer und Bouillon dazugeben, gut vermischen und ggf. mit Wasser auffüllen bis das Fleisch zu zwei Drittel bedeckt ist und nochmals aufkochen.*

*Das Ragout zudecken und auf kleiner Stufe für 60-90 Min weichschmoren.*

*Den Deckel entfernen, die Sauce etwas reduzieren und mit Salz abschmecken*

*Dazu passt: Spätzle, Nudeln, Kartoffelpüree*

## **“Stollen“ - Ralf Horlemann (Dezember)**



### Zutaten:

1 kg Mehl  
2 Packungen Trockenhefe  
1/4 Liter Milch  
400 gr Butter  
150 gr Zucker  
150 gr gemahlene Mandeln  
150 gr kandierte Früchte  
350 gr Rosinen  
250 gr Marzipan  
100 gr Butter  
125 gr Puderzucker

### Zubereitung:

Zunächst aus 1 kg Mehl, zwei Packungen Trockenhefe, 1/4 Liter Milch, 400 Gramm Butter und 150 Gramm Zucker einen Hefeteig herstellen. An einen warmen Ort stellen (rd. 40 Grad) und warten, bis der Teig sich verdoppelt hat (rd. 30 Minuten). Danach mit 150 Gramm gemahlene Mandeln, 150 Gramm kandierten Früchten und 350 Gramm Rosinen (die man am Vortag in ein wenig Rum einweicht) vermischen und auf einer

*bemehlten Fläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach 250 Gramm Marzipan in kleinen Stücken einarbeiten und den Teig zu einem Stollen formen. Anschließend nochmals mind. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Wenn man den Stollen in den Ofen schiebt, Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Rd. 45-55 Minuten backen, bis er von außen braun ist. Anschließend im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Wenn der Stollen nur noch lauwarm ist, auf der Oberseite mit reichlich Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Wenn der Stollen erkaltet ist, gut in Papier und Alufolie einpacken und mindestens 2 Wochen, besser einen Monat ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Puderzucker bestreuen.*