

International und kulinarisch ins Neue Jahr 2005

Aus aktuellem Anlass für den Jahreswechsel und allen möglichen Partyvariationen um den 31.12. herum, gibt's im TU Info diesmal ein paar Rezepte zum Nachkochen und selbst ausprobieren.

Aber die österreichische Art ins neue Jahre zu wechseln kennen wir ja schon alle lange genug, deswegen möchten wir gerne ein paar andere kulinarische Köstlichkeiten aus aller Herren Länder zum Besten geben... Gutes Gelingen!

I t a l i e n

Tiramisu

4 Eier
4 Löffel Zucker
250 g Mascario
Biskotten
Kaffee
Kakao zum Bestreuen

Eier trennen und Schnee schlagen, Dotter, Zucker und Mascario vermischen und dann den Schnee unterheben;

Biskotten in Kaffee tunken und dicht aneinander in eine Form legen; dann abwechselnd Creme und getränkte Biskotten in die Form schichten. Mit Creme aufhören und das Tiramisu mit Kakao bestreuen. Kühl stellen.

Pasta salate (fredda)

Nudeln, Tomaten, Thunfisch, Mozzarella, ein anderer Käse, Würstel, Basilikum, Knoblauch, Salz, ein wenig Mayonnaise, Öl

Nudeln (Spiralen, Röhrennudeln) bissfest kochen; alle anderen Zutaten würfelig schneiden und miteinander vermischen. Dann einfach mit den Nudeln vermischen und fertig.

S p a n i e n

Tortilla

ca. 1,5 kg Kartoffel schälen und in Öl mit ganz fein geschnittenem Zwiebel anbraten.

6 Eier schaumig schlagen. Wenn die Kartoffeln fertig sind das Öl aus der Pfanne gießen (je weniger Öl bei den Kartoffeln bleibt, desto besser wird die Tortilla).

Eine zweite beschichtete Pfanne mit ein wenig Öl stark erhitzen. Kartoffeln und Eier vermischen und in die Pfanne gießen (vorher den Ofen auf die niedrigste Stufe zurückdrehen). Wenn sich ganz kleine Blasen am Rand bilden die Tortilla umdrehen; Tortilla fertig backen (Eier sollen stocken).

Gazpacho

4 Tomaten
1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz, Öl, Essig
1 Stk hartes Brot (10 cm breit)
1 Gurke

Alles mischen, ein wenig Wasser dazugeben und pürieren. Gazpacho kalt stellen und eiskalt genießen.

Tipp: mit kleinen Würfeln von allen Zutaten garnieren

G r i e c h e n l a n d

Tzaziki

3 Becher Joghurt
1 Gurke
1 Knoblauchzehe
ein wenig Öl

Die Gurke in kleine Stücke schneiden. Alles solange mixen bis die Masse homogen wird. In den Kühlschrank stellen. Fertig!!!!

Koranos

2 Gläser Nutoka
1 Butter
3 Packungen Biskotten
Zimt
ein wenig Alkohol (zB: Rum)
Milch

Die Biskotten zerkleinern und die Milch dazuleeren damit die Biskotten nass werden. Butter zerlassen und mit den Biskotten und den Nutokas vermischen. Mit ein bisschen Zimt und Alkohol abschmecken und in den Kühlschrank geben. Nach 2 Stunden ist es fertig.

F r a n k r e i c h

Quiche Lorraine

Mürbteig
4 Eier
4 große Becher Crème fraîche
Speck
fein geschnittene angeschwitzte Zwiebel
Käse

Eine Quiche- oder Tortenform mit Mürbteig auslegen. Und 5 min bei ca. 200 °C backen. Die restlichen Zutaten würfelig schneiden und miteinander vermischen. Die Masse auf den Teig gießen und 30 min im Backofen backen.

Crêpes

125 g Mehl
1 Ei
1 Eidotter
250 ml Milch
Butter

Alle Zutaten (bis auf die Butter) gut miteinander vermischen. Pfanne mit etwas Butter stark erhitzen. Etwas Teig in die Pfanne geben und verlaufen lassen (je dünner desto besser). Wenn die Unterseite leicht braun ist, wenden.

Die Crêpes können mit allem Möglichen gefüllt werden. Von Marmelade über Nutella, Käse und diverse Saucen ist alles möglich.