

# students cooking

*Wer Schnitzelsemeln, Nudeln und Pizza nicht mehr sehen kann, dem seien die folgenden Rezepte ans Herz gelegt. Gutes Essen hebt übrigens auch die Laune wenn Nebel und Konsorten versuchen Trübsinn zu verbreiten.*

## Grießnockerl wie meine (!!!) Oma sie macht

(mir ist natürlich klar, dass natürlich nur die eigene Oma die richtigen Grießnockerl macht)

### Zutaten:

1 Ei, 50 g Butter, 100 g Grieß (am Besten „Nockerlgrieß“), Salz, 1 Msp. Muskatnuss gerieben, Suppe (Würfel + Wasser)

Zutaten zu einem festen Teig vermengen und 30min kühl rasten lassen. Man bringt in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen und dreht dann die Hitze soweit zurück, dass das Wasser nicht mehr sprudelnd kocht sondern nur mehr Bläserl wirft. Nockerl formt man am Besten mit Hilfe eines Kaffeelöffels, den man immer wieder in Wasser taucht (zu diesem Zweck einfach den Wasserhahn in einem sehr dünnen Strahl laufen lassen). Man sticht also mit einem feuchten Löffel eine kleine Menge Teig ab und formt sie durch rollen (mit dem Löffel) an der (gegenüberliegenden) Handfläche zu einem „Würstl“, das in der Mitte ein bisschen dicker ist. Dann lässt man das Nockerl in das Wasser gleiten und macht sich das das Nächste. Auch die Handfläche befeuchtet man zwischendurch immer wieder. Man formt also Nockerl bis der Teig aufgebraucht ist und lässt sie dann 10min schwach wallend kochen. Dann zieht man den Topf vom Herd und legt den Deckel so drauf, dass der Topf einen Spalt offen steht und lässt die Nockerl 10min ziehen. Am Besten schmecken Grießnockerl natürlich in „echter“ Suppe, allerdings ist die Zubereitung derselbigen ein bisschen aufwendig. Ich würde empfehlen,

die Suppe extra zum Nockerlkochwasser zuzubereiten, weil durch das Kochen manchmal sehr viele Brösel im Wasser schwimmen.

## Lasagne mit Ricotta und Spinat

### Zutaten:

1 Pkg. Lasagneblätter, 1 Pkg. Ricotta, 1 Pkg. Blattspinat (tiefgekühlt), 1 EL Mehl, ½ - ¾ L Milch, 2 Msp. Muskatnuss gerieben, 2 Zehen Knoblauch (in Scheibchen geschnitten), 1 Handvoll Parmesan gerieben, 3 EL Butter, Olivenöl, Salz & Pfeffer

Den Knoblauch in Olivenöl anbraten (unbedingt Scheiben schneiden und nicht pressen, weil er sonst schnell bitter wird) und den Spinat dazugeben. Solange braten bis der Spinat aufgetaut ist und zusammengefallen. Die Pfanne vom Herd nehmen. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen und das Mehl dazugeben und sofort mit einem Schneebesen rühren bis das Ganze hellbraun ist, dann schrittweise die Milch dazugeben (Beim Milchdazuschütten entstehen leicht Knötchen, die einen vielleicht nervös machen können, um das zu vermeiden, gibt man im ersten Schritt soviel Milch dazu, dass die Milch einen Finger hoch im Topf steht. Dann rührt man solange bis sich die Knötchen lösen, dann gibt man wieder Milch dazu, rührt bis sich die Knötchen lösen usw.). Die entstandene Bechamelsauce würzt man nun mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Diese Gewürze gibt man abwechselnd zu, weil man die Muskatnuss erst schmeckt, wenn die Salzmenge passt. Dann fettet man die Form mit der restlichen Butter und gibt einen Schöpfer Bechamelsauce hinein, den man am Boden der Form verteilt. Dann legt man die Form mit Lasagneblättern aus, verteilt Bechamelsauce, ein paar Löffel Ricotta und ein paar Löffel Spinat drauf. Dann beginnt man wieder mit den Lasagneblättern usw. Die letzte Lage ist eine Schicht Bechamelsauce, die die darunter liegenden Lasagneblätter vollständig abdecken sollte, weil sie sonst verbrennen. Dann



streut man ein dicke Schicht Parmesan drauf und schiebt das Ganze bei 180° für 45min in den Ofen.

## Tiramisu (eine Schüssel voll, für wie viele das reicht, weiß ich nicht ;-))

(Tiramisu schmeckt am Besten wenn man am Vortrag dran denkt und es einen Tag durchziehen lässt)

### Zutaten:

4 Eier, 500 g Mascarpone, 4 EL Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Biskotten, 2 Espressi, stark, 1 Schuss Rum oder Amaretto, 2 EL Kakaopulver (dunkel), Salz

Die Eier trennen und aus dem Eiklar (mit 2 EL Zucker und einer Prise Salz) Schnee schlagen. Die Dotter (mit 2 EL Zucker und Vanillezucker) schaumig schlagen und löffelweise den Mascarpone einrühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Espressi und den Alkohol in einem Suppenteller verrühren. Man schichtet nun wie folgt: 3 EL Creme auf dem Formboden verstreichen, Biskotten in die Kaffee/Alkoholmischung tauchen und gefällig auf der Creme verteilen, 3 EL Creme darauf verstreichen, Biskotten usw. Die letzte Schicht ist wieder die Creme. Dann nimmt man sich ein Sieb zur Hand und siebt den Kakao auf das Tiramisu, so dass eine schöne Schicht entsteht. Das Ganze parkt man dann im Kühlschrank und lässt es durchziehen.

Edith Renöckl  
edith.renoeckl@htu.tugraz.at