



SCHNELLE GERICHTE

Wenn es in der Küche einmal schnell gehen muss und trotzdem ein köstliches Essen auf dem Tisch stehen soll, dann liegen Sie mit Faschiertem goldrichtig. Im Nu und noch dazu ganz einfach lassen sich die köstlichsten Gerichte zubereiten.

Zubereitungszeit:
ca. 1 1/2 Stunden • 4 Portionen



60 dag Spaghetti
15 dag Parmesan, gerieben

Ragout:

50 dag Faschiertes
8 dag Speck
1 kleine Zwiebel
20 dag Karotten
20 dag Sellerie
1 Stangensellerie
1 Dose geschälte Paradeiser
(Füllgewicht 40 dag)

2 EL Öl

Oliven

Kapern

6 dag Butter

3 EL Paradeismark

4 Knoblauchzehen

1/2 l klare Suppe

1/2 l Rotwein

1-2 EL Kräuter

(Petersilie, Oregano, Basilikum,
Majoran, Thymian)

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Zucker

SPAGHETTI BOLOGNESE

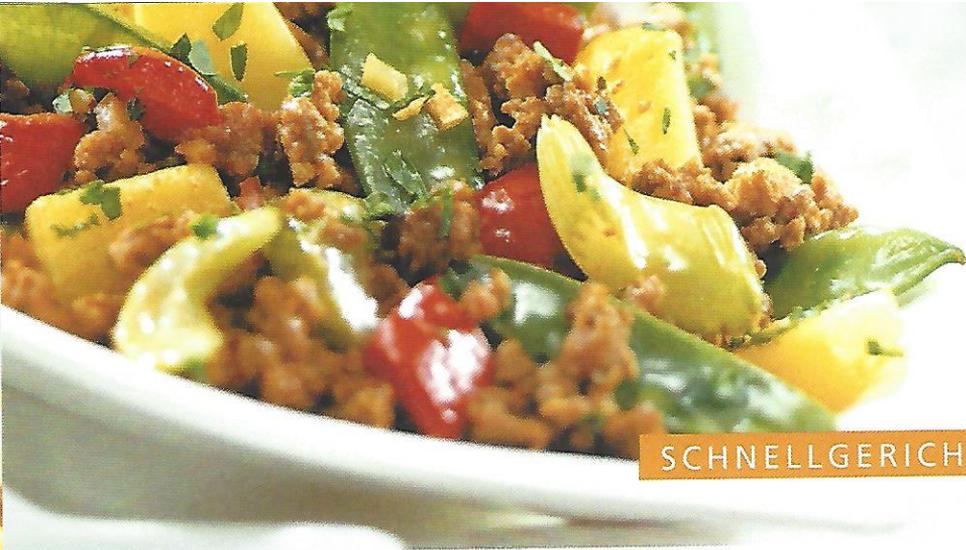


1. **Zwiebel**, Karotten und Sellerie schälen und in ca. 1/2 cm kleine Würfel schneiden. Paradeiser abseihen, Saft auffangen. Paradeiser in kleine Stücke schneiden. Öl und Butter erhitzen, Zwiebel darin hell anschwitzen, Karotten, Sellerie und Stangensellerie zugeben und mitrösten. Faschiertes untermischen und gut anbraten, dabei ständig umrühren. Paradeismark untermischen.

2. **Ragoutansatz** mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und zerdrücktem Knoblauch würzen. Suppe und Wein zugießen und ca. 25 Minuten köcheln. Paradeisstücke und den abgetropften Saft einrühren und aufkochen. Hitze reduzieren und das Ragout bei geringer Hitze ca. 1 Stunde köcheln. Öfters umrühren, zuletzt die gehackten Kräuter, Oliven und Kapern beimengen und eventuell mit Zucker abschmecken.

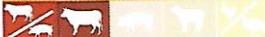
3. **Spaghetti** in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und gut abtropfen lassen. Spaghetti mit der Sauce anrichten, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit Oregano garnieren.





SCHNELLGERICHT

Zubereitungszeit:
15 Minuten • 4 Portionen



50 dag Faschierte
20 dag gekochte Erdäpfel
1 Stangensellerie
30 dag Erbsenschoten
Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprikaschoten
4 Frühlingszwiebeln
4 EL Öl
6 EL Sojasauce
Salz
Cayennepfeffer
1/2 Bund Koriander (oder Petersilie)

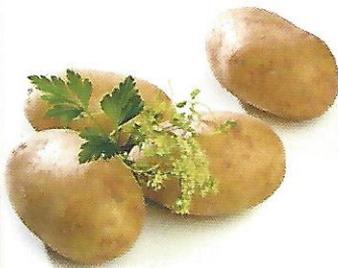
GEMÜSE-FLEISCH-PFANNE

1. Erdäpfel schälen und klein würfeln. Erbsenschoten blanchieren. Stangensellerie blättrig schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und dann grob würfeln. Die Frühlingszwiebeln in schräge Röllchen schneiden.

2. Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und sehr heiß werden lassen. Das Faschierte darin etwa 5 Minuten braun anbraten. Knoblauch, Erdäpfel, Stangensellerie, Paprika und die Zwiebelröllchen hinzufügen und unter Rühren einige Minuten mitbraten. Zuletzt die Erbsenschoten und das Grün der Frühlingszwiebeln untermischen und noch 2 Minuten braten. Mit Sojasauce, Salz und Cayennepfeffer würzen.

3. Die gehackten Korianderblätter vor dem Servieren über das Gericht streuen.

TIPP: Wenn Sie es einmal sehr eilig haben, können Sie auch Gemüse aus der Tiefkühltruhe nehmen. Sehr gut eignen sich TK-Frühlingsgemüse oder eine asiatische TK-Gemüseemischung. Geben Sie das Gemüse unaufgetaut in die Pfanne und dünsten Sie es bei mittlerer Hitze so, dass das Gemüse auftauen und garen kann. Zuletzt das vorgebratene Faschierte dazugeben.



Zubereitungszeit:
25 Minuten • 4 Portionen



60 dag Faschiertes
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Thymian
6 dag Semmelbrösel
1 Ei
Salz, Pfeffer
1/2 TL Curry
Zusätzlich:
1 Bund Jungzwiebeln
1 Stangensellerie
1 Zucchini
Zahnstocher

GEMÜSE-FLEISCH-SPIESSCHEN

1. *Sellerie* und Jungzwiebeln waschen, putzen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit Faschiertem, Ei, Bröseln und Gewürzen gut vermengen. Die Zucchini-scheiben auf einer Arbeitsplatte ausbreiten, mit der Hälfte des Faschierten bestreichen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

2. *Mit der anderen Hälfte* des Faschierten formt man kleine Laibchen, legt auf jedes Laibchen entweder eine Sellerie- oder Jungzwiebelstange und ummantelt das Gemüse mit dem Fleisch.

3. *Öl* erhitzen und die Spieße rundum goldbraun anbraten. Hitze reduzieren und ca. 8 Minuten fertig braten.



Zubereitungszeit:
60 Minuten · 4 Portionen



ÜBERBACKENE FLEISCHPALATSCHINKE

50 dag Faschiertes
20 dag Mehl
1/2 l Milch
3 Eier
1 roter Paprika
1 kleine Dose Maiskörner
20 dag Champignons
3-4 Lauchstangen
Salz
weißer Pfeffer
4-5 EL Öl
Chilipulver
1 Dose Paradeiser
10 dag Gouda-Käse
1 mittelgroße Zwiebel
1/8 l klare Suppe
ca. 1 EL Maisstärke
1/2 Bund Petersilie

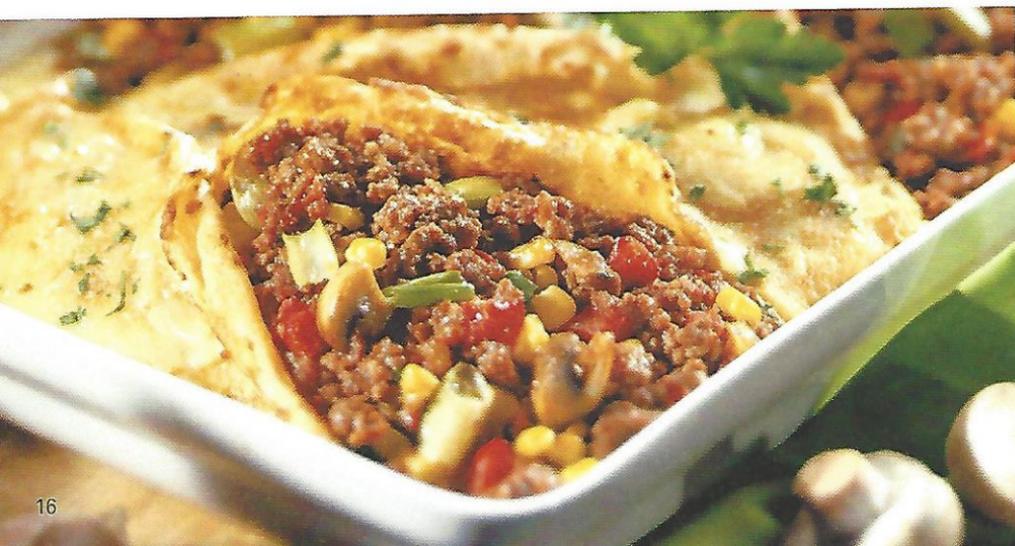


1. Mehl, 3/8 l Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz verrühren. Palatschinkenteig ca. 10 Minuten quellen lassen. Mais abtropfen lassen. Pilze, Lauch und rote Paprikaschoten putzen und waschen. Fein schneiden. Faschiertes in heißem Öl krümelig braten. Champignons, Lauch und Paprika ca. 3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Chilipulver würzen. Paradeiser abtropfen lassen, grob zerkleinern und mit dem Mais zugeben. Alles einige Minuten dünsten.

2. Käse fein reiben. Zwiebel schälen, hacken und in heißem Öl glasig andünsten. Mit 1/8 l Suppe ablöschen und etwas einkochen. 1/8 l Milch mit Maisstärke verrühren und aufkochen. 2/3 des Käses darin schmelzen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

3. 4 große Palatschinken backen. Faschiertes auf den Palatschinken verteilen und aufrollen. In eine feuerfeste Form legen, Käsesauce darüber gießen. Die Palatschinken mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten überbacken. Petersilie waschen, fein hacken und darüberstreuen.

Beilagenempfehlung: Blattsalate





Zubereitungszeit:
20 Minuten • 4 Portionen



80 dag Faschiertes
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
Mineralwasser

TIPP: Besonders herzhaft schmecken die Cevapcici, wenn man sie nach Originalrezept mit einer Mischung aus 2/3 Rind- und 1/3 Lammfaschiertem herstellt.

CEVAPCICI

1. *Faschiertes* mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch fein hacken und Mineralwasser dazugeben (es soll gerade so viel Mineralwasser dazugegeben werden, dass eine geschmeidige Masse entsteht). Anschließend die Masse gut verrühren und so lange kneten, bis sie sich festigt. Danach mindestens 2 Stunden kühl stellen.

2. *Vor dem* Weiterverarbeiten nochmals gut durchkneten, fingerdicke Nudeln formen und eine weitere Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Die Cevapcici grillen oder braten.

Beilagenempfehlung: Joghurtsauce, Blattsalate





Zubereitungszeit:
45 Minuten - 4 Portionen



Palatschinkenteig:

1/4 l Milch
4 Eier
12 dag glattes Mehl
Salz
Öl
125 g Tiefkühl-Spinat

Für die Füllung:

60 dag Faschiertes
1/16 l Weißwein
15 dag Crème Fraîche
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
8 Schnittlauchhalme

GEFÜLLTE SPINAT- PALATSCHINKEN

1. Für die *Spinat-Palatschinken* Milch, Eier, Salz und Mehl zu einem Teig verrühren. 125 g passierten Tiefkühl-Spinat im feinen Sieb abtropfen lassen und behutsam ausdrücken. Anschließend unter den Palatschinkenteig mengen.
2. *Faschiertes* anbraten. Wein mit Crème Fraîche vermischen, zum Faschierten geben und aufkochen lassen. Petersilie untermischen und die Masse dickcremig einkochen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. *Palatschinken* auflegen und die Fülle gleichmäßig auftragen. Palatschinken einrollen und Enden mit Schnittlauchhalmen zusammenbinden.



Zubereitungszeit:
60 Minuten - 8-10 Stück



Teig:

1/8 l Milch

1/8 l Obers

4 Eier

12 dag glattes Mehl

Salz

Für die Füllung:

30 dag Faschiertes

10 dag Reibkäse

2 Stangen Lauch

Salz

Pfeffer

Paprika

2 EL Öl

4 Spiegeleier

GEFÜLLTE CRÊPESTASCHEN MIT SPIEGELEIERN

1. Für die Crêpes die Milch und das Obers mit den Eiern verquirlen, salzen und danach mit dem Mehl zu einem sämigen Teig unterrühren. Teig rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit Lauch waschen, fein schneiden, in Öl anrösten. Faschiertes zugeben, würzen und gar rösten. Danach den Reibkäse unter die heiße Masse mischen. Die Crêpes auflegen. Das Faschierte in der Mitte aufstreichen und von vier Seiten die Crêpesränder zur Mitte einschlagen. Abschließend jeder Crêpestasche in der Mitte ein Spiegelei auflegen.





Zubereitungszeit:
20 Minuten - 4 Portionen



40 dag Faschiertes
1 Packung Taco-Shells
5 dag geriebener Käse
1 Zwiebel
1 roter Paprika
1 grüner Paprika
1/2 kleine Dose Maiskörner
2 EL Salsa-Sauce
2 EL Paradeissauce
2 Knoblauchzehen
Salz, Chili-Pfeffer
ÖL, Blattsalatmischung

GEFÜLLTE TACOS

1. *Taco-Shells* im Backrohr bei 125°C 10 Minuten erwärmen. Zwiebel und Paprikaschoten würfelig, Knoblauch feinblättrig schneiden.

2. *Zwiebel* im heißen Fett anschwitzen, Faschiertes zugeben und rösten. Paprika, Mais und Knoblauch zugeben, kurz weiterbraten. Die Saucen einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Taco-Shells mit dem Faschierten füllen und mit Salatblättern garnieren.



Zubereitungszeit:
2 Stunden - 4 Portionen



60 dag Faschiertes
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
6 EL Salsa-Sauce
(Tomaten-Chili-Sauce)
2 EL Olivenöl
1 gehäufte TL gemahlener
Kümmel
Meersalz und
frisch gemahlener Pfeffer
2 Dosen geschälte Paradeiser
(je 40 dag)
1/2 Zimtstange
2 Dosen rote Bohnen
(je 40 dag)
1 Chilischote

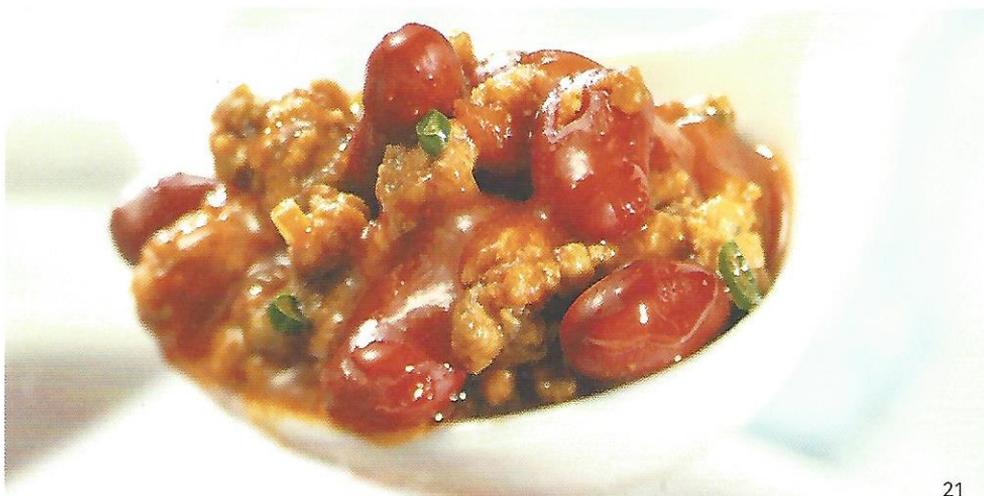
CHILI CON CARNE

1. *Bei der Zubereitung* benutzt man einen Topf (mit Deckel), den man auf dem Herd oder im Rohr verwenden kann. Wer die Ofenmethode bevorzugt, muss das Rohr auf 150°C vorheizen.

2. *Öl erhitzen*, Zwiebeln und Knoblauch kleinwürfelig schneiden und in Olivenöl andünsten. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, das Faschierte hinzufügen und unter Rühren bräunen. Die Salsa-Sauce zusammen mit den Dosenparadeisern, der Zimtstange und etwas Wasser zum Fleisch geben und abschmecken.

3. *Das Chili* zum Kochen bringen, den Deckel daraufsetzen, dann entweder die Temperatur reduzieren und das Ganze etwa 1 ½ Stunden lang köcheln lassen oder gleich lang bei 150°C im Rohr garen. Die Bohnen 30 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben. Chilischoten, entkernen, feinblättrig schneiden und vor dem Servieren einstreuen.

TIPP: Dieses Gericht schmeckt noch besser, wenn man es bereits am Vortag zubereitet. Chili con carne ist praktisch, wenn man Freunde eingeladen hat. Man wärmt es auf und serviert es mit knusprigem Weißbrot und verfeinert es mit Sauerrahm oder Guacamole (Avocadocreme). Meist kocht man mehr Chili, als man benötigt. Den Rest friert man ein.





GEFÜLLTES & GEROLLTES

Frisches Gemüse mit herzhaftem Fleisch kombiniert schmeckt nicht nur gut, sondern liegt auch voll im Trend. Ob mit Faschiertem gefüllte Kohlrabi, Paprika oder Zucchini oder die klassischen Krautwickler und Weinblätter – der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt.



Zubereitungszeit:
60 Minuten - 4 Portionen



60 dag Faschiertes
1 Weißkrautkopf
8 Scheiben Frühstücksspeck
1/4 l Rindsuppe
Salz, Pfeffer (schwarz)
Fett zum Ausstreichen

GEFÜLLTE KRAUTWICKEL

1. *Krautkopf* von Außenblättern und Strunk befreien. In reichlich siedendem Wasser kochen, bis sich die Blätter ablösen lassen. Blätter in kaltem Wasser abfrischen. Restliches Kraut feinnudelig schneiden und in gefettete feuerfeste Form geben.

2. *8 große Krautblätter* flach ausbreiten, Rippen glätten, Faschiertes mit Salz und Pfeffer würzen und zu Rollen formen. Faschiertes auf die Krautblätter legen, eine Längsdrehung rollen, Enden umbiegen, weiterrollen. Auf das Kraut gruppieren, mit Speckscheiben belegen, Suppe untergießen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 30 Minuten dünsten.

Beilagenempfehlung: Kümmelerdäpfel

TIPP: In Spezialgeschäften erhält man gesäuerte Krautköpfe, die – nach demselben Rezept zubereitet – ein köstlich pikantes Gericht ergeben (Sarma). Verwenden Sie statt der Krautblätter zur Abwechslung einmal auch frische, blanchierte oder eingelegte Weinblätter. Der Fülle gibt man in diesem Fall etwas gedünsteten Reis bei, die Speckscheiben werden weggelassen.

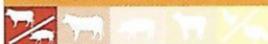




LAIBCHEN & KNÖDEL

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree sind hierzulande schon längst eine kulinarische Institution. Ebenso das beliebte Butterschnitzel, aber auch Knödel aus Faschiertem in köstlichen Saucen stehen auf der Beliebtheitsskala ganz weit oben.

Zubereitungszeit:
40 Minuten - 8 Portionen



70 dag Faschiertes
1 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 El Öl
2 Semmeln (oder 4 Scheiben
Toastbrot)
1/8 l Milch
2 Eier
1 El Petersilie
1 El Majoran
Salz, Pfeffer
Öl oder Butterschmalz



FASCHIERTE LAIBCHEN

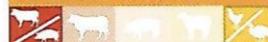
1. **Zwiebel und Knoblauch** schälen, kleinstwürfelig schneiden und in Öl anschwitzen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Semmeln oder Toastbrot kleinstwürfelig schneiden, mit Milch übergießen und ziehen lassen.

2. **Semmeln** ausdrücken, mit Faschiertem, Eiern, der Zwiebelmischung, Petersilie und Majoran verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 15 Minuten kühl rasten lassen.

3. **Masse** in acht gleich große Portionen teilen, mit gut befeuchteten Händen zuerst zu Kugeln, dann zu Laibchen formen. Öl in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung erhitzen, Fleischlaibchen einlegen und bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braten. Aus dem Fett heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Beilagenempfehlung: Erdäpfelpüree (Seite 33)

Zubereitungszeit:
40 Minuten - 4 Portionen



70 dag Faschiertes
8 dag Sellerie
8 dag Karotten
8 dag Lauch
8 dag Zwiebeln
10 dag Schinken
2 Semmeln (oder 4 Scheiben
Toastbrot)
2 Eier
Salz, Petersilie, Pfeffer
Öl oder Butterschmalz

Kräuterrahm:
1/8 l Sauerrahm
1/8 l Joghurt
1 kleine Zwiebel
frische Kräuter (Petersilie,
Schnittlauch, Oregano, Thymian)
Salz
Zitronensaft

FASCHIERTE GEMÜSE- LAIBCHEN MIT KRÄUTERAHM

1. **Karotten**, Sellerie und Lauch sehr klein schneiden bzw. reiben, dann dünsten. Faschiertes mit eingeweichten Semmeln, gerösteten Zwiebeln und kleinstwürfelig geschnittenem Schinken vermischen. Gemüse und Ei dazugeben, würzig abschmecken, gut durchmischen. Laibchen formen und in Butterschmalz braten.

2. **Für die Sauce** Sauerrahm und Joghurt glatt rühren, eine fein gehackte Zwiebel zugeben und mit frischen Kräutern, Kräutersalz und etwas Zitronensaft abschmecken.



Zubereitungszeit:
30 Minuten - 4 Portionen



70 dag Faschiertes
2 Toastbrot-scheiben
1/16 l Obers
1/16 l Kalbs- oder Rindsuppe
1 Ei, Butter, Öl
Petersilie
Muskat, Salz

Erdäpfelpüree:

1 kg Erdäpfel, mehlig
1/8 l Milch, lauwarm
10 dag Butter
Salz, Muskatnuss

BUTTERSCHNITZEL MIT ERDÄPFELPÜREE

1. *Toastbrot* in Wasser einweichen und auspressen. Faschiertes, vorbereitetes Toastbrot, Ei, Obers, frisch gehackte Petersilie und Gewürze gut vermengen.

2. *Laibchen* formen und mit dem Messer eine Struktur eindrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen langsam beidseitig braten. Laibchen aus der Pfanne heben. Den Bratrückstand mit Suppe ablöschen und einkochen. Kalte Butterstückchen einrühren und schmelzen. Nicht mehr aufkochen lassen. Butterschnitzel mit Saft übergießen und anrichten.

3. *Erdäpfelpüree*: Erdäpfel schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen (dauert ca. 10 Minuten). Erdäpfelwürfel gut abtropfen lassen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Milch und Butter mit einem Schneebesen locker einrühren und mit Salz und wenig abgeriebener Muskatnuss abschmecken.

TIPP: Für „Original Butterschnitzel“ verwendet man Kalbsfaschiertes



Zubereitungszeit:
20 Minuten - 4 Portionen



60 dag Faschiertes
1 Zwiebel
2 Eier, Salz, Pfeffer
1 EL Senf
1 EL gehackte Petersilie
1 TL gehackte Kapern
Tabascosauce
Weiß- und Schwarzbrot-scheiben

Garnierung:

Majonnaise, Ketchup
Cocktailparadeiser
Frühlingszwiebeln
Gurken usw.

HAMBURGER VOM FEINSTEN

1. *Zwiebel*, Petersilie, Kapern fein hacken und mit den anderen Zutaten und dem Faschierten gut vermengen, Laibchen formen und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Patties beidseitig braten.

2. *Aus den Brotscheiben* runde Taler schneiden, mit den Laibchen belegen und nach Belieben garnieren.





Zubereitungszeit:
30 Minuten • 4 Portionen



Erdäpfelteig:

40 dag mehligere Erdäpfel
8 dag Mehl
4 dag Grieß
1 Ei
Salz

Fülle:

60 dag Faschirtes
1 Zwiebel
2 TL Petersilie
1 TL Paprikapulver
1 TL Majoran
2 Knoblauchzehen
etwas Butter oder Öl
1 TL Mehl
2 EL Paradeismark
Salz, Pfeffer

FLEISCHKNÖDEL

1. Frisch gekochte Erdäpfel noch heiß schälen und sofort pressen. Die passierte Erdäpfelmasse in eine Schüssel geben. Mehl, Grieß, Ei und Salz locker einmischen, dann den Teig rasch zusammenkneten. Den Teig nicht liegen lassen, sondern sofort verarbeiten.

2. Für die Fülle Faschirtes mit fein geschnittener Zwiebel, Petersilie, Paprika, Majoran, zerdrücktem Knoblauch, Paradeismark, Salz und Pfeffer in etwas Fett anrösten. Mit Mehl stauben und kalt stellen. Den – nicht zu dünn ausgerollten – Teig in viereckige Stücke schneiden und in der Mitte mit der kalten Fülle belegen, Knödel formen und diese ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Beilagenempfehlung: Sauerkraut