

Reste-Rezepte von Katharina

Stand: 07.09.2012

Reife/braune Bananen

1. **Banane mit „dulce de leche“** (eine Creme aus Milch, Zucker und Vanille)vermengen.

Ist eine Leckerei, die ich bei meinen Nichten und Neffen in Südamerika kennengelernt habe. Auch meine Kinder mögen es sehr gerne. Gibt es in Deutschland in spanischen Läden zu kaufen.

2. **Bananenkuchen:**

Dieses Rezept habe ich schon lange in meiner Sammlung. Obwohl meine ganze Familie den Kuchen sehr gerne mag (eine Freundin von der ich das Rezept habe, hat uns den Kuchen schon häufig mitgebracht), habe ich ihn erst vor kurzem das erste Mal ausprobiert. Dabei habe ich festgestellt , dass er sehr einfach zu machen ist. Es ist eine optimale Art, braun oder /und matschig gewordene Bananen zu verarbeiten. Im Gegensatz zu dem Rezept, in dem steht, dass der Kuchen sich 14 Tage frisch hält, hält er sich in unserer Familie keine 24 Stunden. Angeblich kann man ihn aber auch gut einfrieren. Das macht meine Freundin immer.

- 150 g Butter oder Magarine
- 150 g Zucker,
- 3 Eier,
- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 3 Teel.Backpulver,
- 2 große reife Bananen
- evtl 2 Eßl Milch
- Fett für die Form

Fett, Zucker, Eier und mit Backpulver gemischtes Mehl in eine Schüssel geben und mischen. Die Bananen zerdrücken , zum Teig geben und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform (länglich oder rund ist eigentlich egal) füllen und in den Backofen stellen. Mit Backtrennpapier (*was immer das ist, ich nehme Backpapier, wahrscheinlich ist das auch gemeint*).abdecken. Den Ofen auf 220 Grad/Gas Stufe 4 schalten und 50 Minuten bis eine Stunde backen. Hölzchenprobe machen.

3. **Gebratene Bananen mit Honig**

Die Bananen schälen und der Länge nach schneiden. In der Pfanne Butter erhitzen, die Bananen hineinlegen und braten. Während des Bratens die Bananen mit Honig bestreichen. Wenn der Honig flüssig und die Bananen weich sind, ist das Dessert fertig.

Reste-Rezepte von Katharina

Stand: 07.09.2012

Brotreste

Für getrocknetes Brot gibt es unendlich viele Möglichkeiten dieses weiter zu verwenden. Einiges ist davon einfach in Vergessenheit geraten, wichtig ist nur, dass es wirklich durch getrocknet ist und nicht verschimmelt

1. **Semmelmehl** wird aus getrockneten Brötchen oder hellen Brot gemacht. Es wird ganz einfach mit einer Reibe gerieben und dann in einem luftdichtem Glas oder Dose aufbewahrt und hält darin sehr lange (wenn es nicht sofort verbraucht wird). Es schmeckt besser als das gekaufte Semmelmehl.
2. **Frikadellen, Buletten etc.** werden aus Hackfleisch (muss immer frisch sein !!!) und altbackenem Brot hergestellt
3. **Arme Ritter-Reiche Ritter**
8 Scheiben Brot (nicht mehr frisch)
6 EL Marmelade
375 ml (Soja-) Milch
1 EL Zucker
Mark von einer Vanilleschote
4 Eier
Schale von 1 Zitrone
Salz, 100 g Semmelbrösel
100g Pflanzenmargarine
Zucker, Zimt
 - 4 Scheiben Brot mit Marmelade bestreichen, die restlichen Brotscheiben darauf legen. Milch, Zucker, Vanillemark, Eier, Zitronenschale und Salz mit einem Schneebesen verrühren. Brote hineinlegen und kurz mit Ei vollsaugen lassen. In Semmelbröseln wenden.
 - Margarine in einer Pfanne erhitzen und die „Armen Ritter“ von beiden Seiten ca. 3 Minuten knusprig aus backen.
 - Mit Zimt und Zucker bestreuen und servieren. Dazu schmeckt am besten ein Frucht-Kompott.

Sahne die sauer geworden ist

Sobald süße Sahne sauer geworden ist, kann sie noch hervorragend für Saucen benutzt werden. Meine Mutter behauptete immer dass, diese Saucen besonders lecker geworden seien. Natürlich kann man sie auch dafür nicht mehr benutzen, wenn sie schimmelig geworden ist.

Reste-Rezepte von Katharina

Stand: 07.09.2012

Gekochter Reis

Er hält sich bis zu einer Woche im Kühlschrank. Die nachfolgenden Rezepte sind nur Beispiele, keine Zutat ist zwingend notwendig, man kann alles, bis *auf den Reis, der mindestens 24 Stunden alt sein sollte*, durch andere Zutaten, gerne auch vegetarisch oder vegan ersetzen. Ebenso ist es möglich zusätzlich mit Chili oder Curry oder oder ...zu würzen

Version A:

- ½ Pfund gekochter kalter Reis
- 6 Eier geschlagen
- Salz
- 4 bis 6 Pilze, in Scheiben geschnitten
- ½ Pfund Würste (nach Belieben, oder Tofu, oder Halloumi oder...) in Scheiben geschnitten.
- ½ Tasse grüne Erbsen aus der Dose (oder Mais)
- ¼ Pfund gekochter Schinken, in kleine Streifen geschnitten
- ½ Pfund Fisch oder Krabben

Zubereitung:

- Die Eier mit Salz braten, beiseite stellen, auseinanderpflücken
- Die Pilze mit den Würsten etc. braten, eventuell auch Salz zufügen,
- Erbsen und Schinken hinzugeben, beiseite stellen
- Den Reis braten, Fisch oder Krabben hinzufügen und nach und nach alles andere, das vorbereitet worden ist. Das Rührei dabei in Stücke zerpfücken.

Version B:

- ½ Pfund Reis gekocht und kalt
- ¼ Pfund Hühnerfleisch gekocht, in kleine Scheiben geschnitten
- ¼ Pfund Bambus in dünne Scheiben geschnitten
- ¼ Pfund gekochter Schinken in Streifen geschnitten
- ca 7 Pilze, grob gehackt
- ¼ Pfund grüne Erbsen aus der Dose
- 3 Eier geschlagen
- Salz

Zubereitung:

- Die Eier kurz braten, beiseite stellen, auseinanderpflücken
- Alles andere anbraten, dann den Reis zugeben, auf kleiner Flamme weiter braten lassen, umrühren, eventuell Salz dazu und zum Schluss die gebratenen Eier in die Pfanne, alles noch einmal umrühren.

Reste-Rezepte von Katharina

Stand: 07.09.2012

Rezeptur für Kirschmichel

Zutaten:

- 5 alte Brötchen
- 3/8 l Milch
- 60g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 EL Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 30 g gemahlene Mandeln
- abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiß
- 750 g Obst (z. B. Kirschen)

Zubereitung:

- Brötchen zerkleinern und in Milch einweichen.
- Weiche Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver, Mandeln, Zitronenschale, Salz und Brötchenmasse zugeben.
- Eiweiß steif schlagen und locker unterheben.
- Obst zerkleinern und zufügen.
- Masse in gefettete Auflaufform geben.
- Nach Bedarf Paniermehl, Zucker und Butterflöckchen darauf verteilen.
- Backen: 180 Grad 40 Min. und 5 Min ruhen lassen.

Wird fortgeführt ☺