

# Inhalt

Einleitung.....	2
Brennsuppe.....	4
„Gstopfte Erdäpfel“ mit Zwiebel und Spiegelei.....	6
Kiachl.....	8
Striezl.....	10
Zwetschkenpofesen.....	12
Partybrötchen.....	14
Armer Ritter.....	16
Pfannkuchen mit Obst und Schokolade.....	17
Lebkuchenmännchen.....	18
Gemüsesuppe mit Fleischbällchen.....	19
Falscher Hase.....	20
Ameisenberg (Kaiserschmorn).....	22
Griebenplätzchen mit Mohn.....	24
„Gottes Gnaden“.....	25
Omas Obstkuchen.....	26

# Einleitung

Dieses kleine Kochbuch ist ein Ergebnis des Projektes  
„wie war es damals? oma, opa erzählt mal“

der:

Volksschule Neder

A-6167 Neustift

AT - ÖSTERREICH

sowie der

Základní škola německo-česko porozumění a Gymnázium Thomase Manna, o.p.s.

CZ-18200 Prag 8

CZ - TSchechische Republik

und der

Europaschule Schildow

D - 16552 Schildow

D - Deutschland

und wird gefördert von **Erasmus +**,

ein Partnerschaftsprogramm für die schulische Bildung in Europa.



*An die Töpfe fertig los*

# Brennsuppe

von Maximilian

Dieses Rezept haben meine oma und mein opa aufgeschrieben.

Michael, Evelyn und ich haben schließlich beschlossen mit meinen Großeltern und meiner Mama dieses einfache Rezept von damals nachgekocht. Nach gemeinsamer Arbeit haben wir diese einfache Speise auch selbst verkostet.

## Das Rezept:

Zutaten für 4 Personen:

50 g Butter

50 g Mehl

1 l Wasser

Salz

Schwarzbrot

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl dazugeben und rühren bis zum Braunwerden. Das Wasser aufgießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend mit Salz abschmecken.

Die fertige Brennsuppe wird mit Schwarzbrot und Butter serviert.

Lasst euch dieses einfache Gericht gut schmecken.



# „Gstopfte Erdäpfel“ mit Zwiebel und Spiegelei

von Juliana

Meine oma und mein opa hatten eine große Familie und kochten gerne folgendes Lieblingsrezept. Daniel, Eva und Stefan Krößbacher und ich haben mit meinem opa und meiner mama diese liebungsspeise von damals nachgekocht. Nach getaner Arbeit haben wir uns dieses gericht gut schmecken lassen.

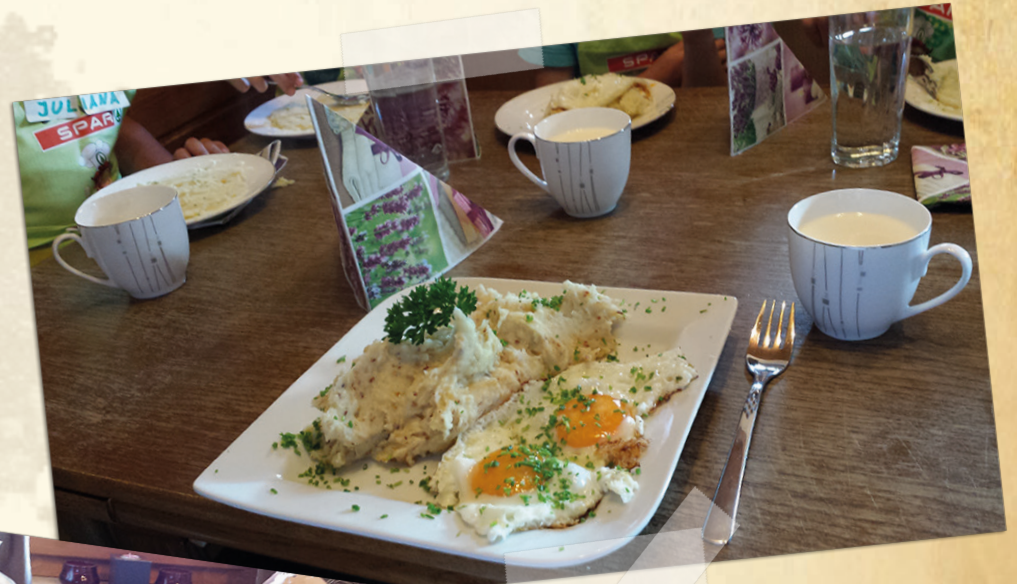
## Das Rezept:

Zutaten für 4 Personen:

- 5 Erdäpfel (Kartoffel)
- 1 Tasse Milch (nach Bedarf)
- 2 Zwiebeln
- Butter
- 4 Eier

Kartoffel schälen, zerkleinern, in gesalzenem wasser garen. Die zwiebeln fein aufschneiden und in Butter schön braun anrösten. gekochte kartoffel zerdrücken (stampfen) und mit etwas milch ein püree herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend die gerösteten zwiebel darunter mischen. Die Spiegeleier braten und mit den kartoffeln servieren. Eventuell alles mit Schnittlauch bestreuen.

Die fertigen „Gstopften Erdäpfel“ servieren wir mit frischer Milch vom Bauernhof.



# Kiachl

von Marie-Theres

Dieses Rezept von meiner Oma und meinem Opa ist seit ihrer Kindheit bis heute immer noch ihr Lieblingsrezept.

Angelina, Sarah und ich mit meiner Cousine Alma haben dieses Rezept mit meinen Großeltern und meiner Mama nachgekocht. Alle Köchinnen und der einzige Koch, groß und klein freuten sich schließlich die Köstlichkeit zu verschmausen.

## Das Rezept:

Zutaten für 4 Personen:

½ kg Mehl

1 Päckchen Trockengerst

40 g Butter

Ein bisschen Salz

1 Esslöffel Zucker, Ein Kaffeelöffel Rum, 1 Eidotter und ½ l Milch

Milch und Butter ein wenig erwärmen, zu den anderen Zutaten geben und mit der Hand gut verrühren. Mit einem Kochlöffel „abschlagen“ (das heißt man schlägt Luft hinein, damit der Teig schön locker wird).

ungefähr eine halbe Stunde an einem warmen Ort abgedeckt stehen lassen. Mit einem Esslöffel ausstechen, auf ein bemehltes Tablett geben. Noch einmal an einem warmen Ort rasten lassen und anschließend in heißem Fett herausbacken.

Die frischen Kiachl mit gekochtem Kraut, Preiselbeerkonfitüre oder Apfelmus servieren.

Eine gesegnete Mahlzeit





# Striezl

von Alma

Dieses Rezept von meiner oma und meinem opa ist seit ihrer Kindheit bis heute ihr zweites Lieblingsrezept.

Victoria, Luca, Peter, ich mit meiner Cousine Marie-Theres und meiner Schwester Marta, haben mit viel Spaß dieses Rezept mit meiner oma und meiner Mama bei schönstem wetter auf unserer Terrasse zubereitet. Denke man daran, dass die Zubereitung dieses Gerichtes in der Küche, wegen des strengen Geruches nicht jedermanns Sache ist.

## Das Rezept:

Zutaten für 4 Personen:

500 g Graukäse

Ein bisschen Salz

250 g Topfen

1 Ei

2 Esslöffel Butter, eventuell etwas Rahm, Mehl nach Bedarf;

Alle Zutaten werden gut vermischt und Mehl nach Bedarf dazugegeben bis es ein geschmeidiger Teig wird. Die Striezl werden geformt und in heißem Fett goldgelb herausgebacken.

Die herausgebackenen Striezl können mit Kompott, Kartoffelsalat oder Apfelmus serviert werden.

Lasst es euch gut schmecken.



# Zwetschkenpofesen

von Lorenz

Meine oma und mein opa können sich noch gut an die Zwetschkenpofesen erinnern und haben mir ihr Lieblingsrezept aufgeschrieben.

David, Jasmin, Eva Greier und ich haben nach Anleitung von meiner oma, meinem opa und meiner mama diese lieblichsspeise von damals nachgekocht. Nach dem kochen haben wir sie uns dann gut schmecken lassen.

## Das Rezept:

Zutaten für 4 Personen:

3 Eier

150 ml Milch

4 Esslöffel Staubzucker

1 Päckchen Vanillezucker

8 Scheiben weißbrot oder süßbrot

Povidelmarmelade

Die Eier werden schaumig gerührt. Ein Päckchen Vanillezucker und Milch werden beigemischt. Die Brotscheiben werden mit Marmelade bestrichen und in das Milchgemisch eingetaucht und sofort im heißen Butterschmalz goldgelb gebacken und anschließend mit Staubzucker bestreut.

Die fertigen Zwetschkenpofesen legen wir auf einen großen Teller und servieren sie mit frischer Milch vom Bauernhof.

Guten Appetit



# Pizzabrötchen

(4 Schüler)

## Das Rezept:

Zutaten

1 Zwiebel

½ Paprika

150g Käse

1 Ei

250g gehacktes

Pfeffer/Salz/Paprika

4 Brötchen

Zwiebeln, Paprika und Käse fein würfen und in eine Schüssel geben.

Ein Ei aufschlagen und in die Schüssel geben.

gehacktes zu den anderen Zutaten und alles mit Gabel/Händen vermengen.

Den Fleischteig würzen und abschmecken.

Die Brötchen aufschneiden und eventuell etwas aushöhlen.

Die Hälften mit dem Fleischteig bestreichen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brötchen darauf.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene etwa 15 Min. backen.

Guten Appetit!





# Armer Ritter

Susanne erzählt:

wir waren 6 Kinder zu Hause, unsere Mutti hat nicht gearbeitet und das Geld war immer knapp. Lebensmittel wurden grundsätzlich immer vollständig verwendet, nichts wurde weggeschmissen. Und wenn das Brot schon mal älter war, dann gab es auch einmal „Armer Ritter“.

## Das Rezept:

Zutaten für 2 Portionen (moderne Variante)

75ml Milch

40 g Zucker

2 St Eier

6 Schb Vollkornbrot, jeweils etwa 1,5 cm dick

50 g Vollkorn-Semmelbrösel

2 EL Öl



Zwei Scheiben Brot in die Bratpfanne mit etwas Fett knusprig braten. Dann auf den Teller und mit ein bisschen Marmelade oder Zucker bestreichen ... einfach köstlich. oder mit einem gequirten Ei, oder eine Tomate belegen, oder einem Rest wurst. Gehungert haben wir nie.

Diese Rezept hat uns Frau Susanne Rudolph erzählt.





# Pfannkuchen mit Obst und Schokolade

(3er Gruppe)

## Das Rezept:

180g Weizenmehl  
½ Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 EL Zucker  
1 Pr. Salz  
250 ml Buttermilch  
2 Eier

Dazu: Sirup oder Schokolade und Obst



Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Nach und nach die Buttermilch mit einem Schneebesen unterrühren.

Zuletzt die Eier unterrühren.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Für jeden Pfannkuchen zwei Esslöffel (über Kreuz) in die Pfanne geben und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

Verschiedenes Obst putzen und in kleine Würfel schneiden und mit dem Pfannkuchen anrichten.

Guten Appetit!



# Lebkuchenmännchen

(3 Schüler)

## Das Rezept:

Zutaten:

250g Mehl (Roggenmehl)

250g Rohrzucker

50g Honig

50g Butter

2 Eier

¼ Zitrone

1 TL Lebkuchengewürz

½ TL Natron

Puderzuckermasse zum verzieren

## Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzufügen. Nach und nach auf einer bemehlten Tischplatte ausrollen und mit Schablone ausstechen.

Ca. 15 Minuten bei 180° backen.

Fertige Lebkuchenmännchen dekorieren.



# Gemüsesuppe mit Fleischbällchen

(5-6 Schüler)

## Das Rezept:

Zutaten:

½ Zwiebel  
1 Suppengemüse  
2 kleine Möhre  
1 Kohlrabi  
4 Kartoffeln  
1 Zucchini  
2 EL Speiseöl  
250g gehacktes  
Pfeffer, Salz, Brötchen

## Zubereitung:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Suppentopf Öl erhitzen und Zwiebelwürfel darin andünsten. Suppengrün, Möhre, Kohlrabi und Kartoffeln putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Gemüse dazu geben und leicht andünsten.

2-3 L Wasser hinzugeben und schwach kochen lassen. Gehacktes würzen, zu kleinen Bällchen formen und in die Brühe geben. Brühe würzen und alles garkochen. Zucchini waschen und würfeln. Zum Schluss zur Suppe dazugeben und 5 min mit garen. Gemüsesuppe abschmecken und mit einem ½ Brötchen servieren.

Guten Appetit!



# Falscher Hase

gekocht von: Keno Kirsch, Jirka Novotný, Šimon Jakubes, Ondra Čvančar

Als mein Vater klein war, hat ihm seine Oma „falschen Hasen“ gemacht. Es ist Hackfleisch gefüllt mit Speck, gekochten Schinken und Wirsing. Dazu gibts heute Kartoffelbrei und Sahnesoße.

## Wir brauchen...

...für's Hackfleisch:

1kg Hackfleisch  
1 große Zwiebel  
Salz  
Pfeffer  
Paprika

...für den Kartoffelbrei:

Kartoffeln  
Salz  
1 Muskatnuss  
Milch

...für die Soße

1 Ei  
1 Suppenwürfel  
2 Esslöffel Paniermehl  
200ml Wasser  
Petersilie

200g gekochten Schinken  
1 Becher Sahne  
5-8 Blätter Wirsing  
100g Speck  
1 Zitrone



# So machen wir es:

1. wir schneiden die Zwiebel in 4 gleich große Stücke und hacken die Zwiebel klein.
2. Die Zwiebel kommt in eine Schüssel.
3. Dazu geben wir in die Schüssel: unser Hackfleisch, Paniermehl, das Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer und die Paprika.
4. Jetzt müssen wir alles verrühren. (In diesem Fall verrühren wir das mit den HÄNDEN!!!)
5. Danach geben wir unsere Hackfleischmasse auf ein Backblech und rollen es aus, bis es 1cm dick ist.
6. Jetzt legen wir unseren Schinken darauf.
7. Hinterher schütten wir in einen Topf heißes Wasser, mit ein bisschen Salz und ein paar Spritzer Zitrone.
8. Da legen wir unseren Wirsing rein und lassen ihn dort 1-2 Minuten
9. Dann holen wir den Wirsing raus und legen ihn auf den Schinken.
10. Jetzt rollen wir das Hackfleisch zusammen und schieben es für ca. 45-60 Minuten in den Ofen bei 200°C.
11. wir schälen die Kartoffeln und legen sie ins Wasser.
12. Dann nehmen wir sie raus und schneiden sie in Viertel.
13. Jetzt kochen wir die Kartoffeln in Wasser für ca. 20-25 Minuten (falls sie sehr groß sind 20-30 Minuten)
14. Das Wasser wird abgeschüttet und wir begießen die Kartoffeln mit etwas Milch, würzen mit Salz und Muskatnuss.
15. Jetzt wird alles zerstampft.
16. Für die Soße lösen wir den Suppenwürfel in 200ml Wasser auf und fügen nach und nach die Sahne dazu.

FERTIG

# Ameisenberg (Kaiserschmorn)

von Vojta Zvolský

Als meine Mutter klein war, machte ihre oma für die Kinder ein schnelle Süßspeise, die alle in der Familie liebten. Auch meine oma macht sie ab und zu, und auch wir lieben die Kaiserschmorn so sehr.

## Das Rezept:

Aus  $\frac{1}{2}$  l Milch, 4 Eier, 4 Esslöffel halbgroßem Mehl und 4 Esslöffel Kindergries mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und ihn ein wenig ausruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C aufheizen. In einer Pfanne einen Löffel Butter schmelzen lassen und dann den Teig dazugeben, dass er eine Dicke von 1-1,5 cm hat. Backen bis er goldbraun wird. während des Backens geht der Teig auf, der aussieht wie Hügel und Berge, deswegen haben wir in der Familie diese Süßspeise Ameisenhaufen genannt.

Nach dem Backen der Süßspeise schneiden oder reißen wir mit Holzlöffeln den Teig auseinander, servieren ihn auf den Teller mit Zucker und einem Teelöffel Marmelade oder Früchtesirup. Man kann auch dazu Kompott servieren.

Guten Appetit

Übersetzt von Alessandro Fachini

gekocht vom TEAM:  
Alessandro Fachini  
Kristian Rosenkranz  
Vojta Zvolský  
Tadeáš Pávek





# Griebenplätzchen mit Mohn

gekocht von: Nicol Arenbergerová, Julie Hošková

Dieses Rezept gab mir meine Urgroßmutter, die aus dem Hochland kommt. Griebenpfannkuchen gehörten zu den Lieblingsspeisen im Winter während der Hausschlachtung. Sie sind zerbrechlich und riechen nach Grieben.

## Zutaten:

- 600 g Weismehl
- 1 Ei
- 150 g Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Mohn
- 100 g frische Grieben
- 220 ml Milch

Zuerst machen wir den Teig. Am Anfang ist der Teig klebrig, aber später macht er sich zurecht. Aus dem Teig machen wir eine Walze und von der Walze 12 Plätzchen. Auf jedem Plätzchen auf beiden Seiten machen wir mit einem Messer ein Gitter. Plätzchen geben wir auf das mit Öl gefettete Backblech. Von oben fetten wir sie noch mit Öl. Wir geben sie in den vorgeheizten Backofen und backen 20 Minuten von einer Seite und 10 Minuten von der anderen Seite bei 160 °C bis sie rosa sind. Griebenplätzchen sind ideal zum Frühstück, weiter zum Bier, Kaffee oder Tee.





# „Gottes Gnaden“

gekocht von: Zuzka Halousková; Alexandra Kopecká; David Douša

## Das Rezept:

500 g Mehl,  
eine Prise Salz,  
ein Löffel weißwein  
50 g Butter  
zwei Eier und ein Eigelb und  
so viel Sahne, so dass der Teig glatt, aber noch zäh bleibt



Alle Zutaten vermischen und auf einem Brett den Teig ausarbeiten. Dann 2 mm dick ausrollen und mit einem Teigrädchen beliebige Formen (Quadrate, Rechtecke, Dreiecke usw.) ausschneiden. In der Pfanne lassen wir so viel Schmalz schmelzen, so dass die vom Teig ausgeschnittene Formen schwimmen. Dann wird aus beiden Seiten goldgelb gebraten. So lange noch warm, von beiden Seiten in einer Masse aus Pulverzucker, vanillezucker und Zimt wenden.



# Omas Obstkuchen

gekocht von: Emma Wiebach, Karolina Zatloukalová, Tomáš Nepala

Unsere Oma Anuška wohnt mit unserem opa in Slaný. Jeden Sonntag backt sie opa gerne einen schönen Kuchen. wir haben von ihr am liebsten einen Gemüseeeintopf und den Obstkuchen. Der beste ist der mit Erdbeeren.

## Für den Teig:

- 1 Tasse grobgemahlenes Mehl (Größe der Tasse ca. 0,25 l)
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1/2 Tasse Vollmilch
- 1/4 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 3/4 Backpulver
- 1 Vanillezucker
- (Obst)-Erdbeeren

## Für die Streusel:

- 100 g Butter
- 100 g groben Zucker
- 100 g grobgemahlenes Mehl



# Zubereitung:

Den Backofen heizen wir auf 165° C vor  
die Zutaten für den Streusel geben wir in die Schüssel und zerkrümeln sie über die Finger,  
zerkrümmeln, zerkrümeln und zerkrümeln  
alle Zutaten für den Teig mischen wir in der Schale zusammen  
den Teig geben wir auf das vorher mit Butter eingefettete Blech  
auf den Teig geben wir das Obst, bestreuen es mit Zucker, auf die Oberfläche geben wir die  
Streusel  
den Kuchen bei 165° C 45 Minuten lang bei Umluft backen  
Und jetzt wünschen wir nur noch guten Appetit





RABBID