

Dideldum Rezeptsammlung

Wien, 9.5.2019

An Geburtstagen darf auch mal Zucker rein

Wenn wir Geburtstag feiern, darf auch mal der Zucker in die Torte. Wenn es dann noch Wiener Schnitzel mit selbst gemachten Ketchup, steht einer gelungenen Geburtstags-Sause nichts mehr im Wege.

Geburtstagsfrühstück:
Schoko-Nuss-Kuchen

Mittagessen:
Erdäpfelsuppe
Kinderschnitzel mit Reis und Gurkensalat
dazu selbstgemachtes Ketchup
Gebackene Zucchini als vegetarische Alternative

Mengenangaben für ca. 14 Kinder und 3 Erwachsene

Cremige Erdäpfelsuppe

Zutaten

1,2 kg mehlig-e Erdäpfel
2 mittelgroße gelbe Zwiebel
2 Karotten
1 gelber Paprika
1/4 L Schlagobers
1/2 Esslöffel Salz
1 Esslöffel Rapsöl
1 Spritzer Weißweinessig
2 L Wasser
Zum Verfeinern: Paprikapulver



Zwiebel kleinwürfelig schneiden und bei mittlerer Temperatur ca. 5 min in Öl anschwitzen, dann Paprika und Karotten ebenfalls klein würfeln und mitdünsten. Erdäpfel schälen, klein schneiden und in den Topf geben. Dann mit Essig ablöschen und mit Wasser auffüllen. Eine halbe Stunde köcheln lassen. Schlagobers dazugeben. Suppe pürieren und dann mit Salz abschmecken. Mit knuspriger Einlage (z. B. Blätterteigstangerl) servieren, mit ein wenig Paprikapulver bestreuen.

Tipp: Schmeckt auch gut mit Sellerie oder Pastinake anstatt Paprika.

Kinderschnitzel mit Reis

Zutaten

1,2 kg Fleisch (z.B. Kareerose vom Schwein),
vegetarische Alternative: Zucchini
200 g Brösel
50 g Mehl
2 Eier
1 EL Milch
1 Prise Salz
Öl (wer mag Butterschmalz hinzugeben, oder
komplett durch Butterschmalz ersetzen)
1 Tasse Reis für 4 Kinder
Zitronenscheiben



Den Reis waschen, dann mit doppelter Menge Wasser zum Kochen bringen, salzen, Reis dazugeben, einmal umrühren, zudecken und dann die Herdplatte ausschalten. Ca. 20 min auf der Herdplatte ziehen lassen. (Für Herd mit Induktionsfeldern bei sehr geringer Temperatur ziehen lassen).

Schnitzel beidseitig salzen. Im Mehl wenden. Eier aufklopfen, mit Milch verrühren, etwas salzen. Schnitzel durch das Ei ziehen, dann in Brösel wenden. Öl erhitzen, Schnitzel einlegen, ca. 2 min backen, dann umdrehen. Noch einmal 2 Minuten backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitrone servieren.

Vegetarische Alternative: Zucchini waschen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und wie das Schnitzel panieren.

Tipp: Meine Großmutter hat immer gesagt, die Panier nicht einklopfen, sonst wird sie zu fest.

Selbstgemachtes Ketchup (zuckerfrei)

Zutaten

300 gr Tomatenpulpa
1/4 gelbe Zwiebel
100 gr Datteln entkernt
1 Prise Currypulver
1 Prise Salz
1 Spritzer Essig
1 halbe Zitrone
1/2 Esslöffel Rapsöl

Zwiebel klein schneiden und in Öl anbraten, wenn er goldbraun ist, kleingehackte Datteln und Currypulver dazugeben. Mit Essig ablöschen. Tomatenpulpa dazugeben und einreduzieren lassen bis die Datteln weich sind (ca. 20 min). Dann alles pürieren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Rahm-Gurkensalat

Zutaten

2 Salatgurken
1/2 Becher Sauerrahm
2 Spritzer Essig
3 Esslöffel Olivenöl
1 Prise Salz

Gurken hobeln, salzen, Essig und Öl darüber träufeln, dann den Sauerrahm unterheben.

Schoko-Nuss-Kuchen

Als Geburtstagstorte ausnahmsweise mit Zucker!

Zutaten

Für die Masse:

5 Eier
150 g Staubzucker
2 EL Kristallzucker
180 g Butter
100 g geriebene Haselnüsse
100 g Kochschokolade
2 EL Kakaopulver
100 g glattes Mehl
1 gestrichener Kaffeelöffel Backpulver
Prise Salz
Butter für die Form
Ribiselmarmelade

Für die Glasur:

130 g dunkle Kuvertüre oder Kochschokolade
130 g Butter
Zum Dekorieren: Krokant, Streusel, oder
ähnliches



Eidotter mit Staubzucker schaumig schlagen, zimmerwarme Butter zugeben und schaumig rühren. Backrohr auf ca. 180 °C Heißluft vorheizen und die Kuchenform mit flüssiger Butter ausstreichen. Eiklar mit einer Prise Salz und Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mehl mit Backpulver vermischen und mit den geriebenen Nüssen, Kakaopulver sowie der flüssigen Schokolade unter die Dottermasse mengen. Schnee vorsichtig unterheben. Masse in die Form füllen, ca. 50–55 Minuten backen. Überkühlen lassen und stürzen. Mit Staubzucker bestreuen oder mit Glasur überziehen.

Glasur: Schokolade in grobe Stücke brechen und mit Butter über heißem Dampf rühren, bis alles geschmolzen ist. Unter Rühren abkühlen lassen. Den noch lauwarmen Kuchen mit Ribiselmarmelade bestreichen, und mit der Glasur überziehen.