

STADTKRANKENHAUS



SCHWABACH

Lehrkrankenhaus der FAU Erlangen-Nürnberg

KUNTER - BUNT - KOCHEN

- MIT DEM STADTKRANKENHAUS SCHWABACH -

STADTKRANKENHAUS



SCHWABACH

Lehrkrankenhaus der FAU Erlangen-Nürnberg

EIN STARKES TEAM HINTER DEN KULISSEN

Im Stillen und Verborgenen sorgen wir – das Team aus Küche, Hauswirtschaft und Reinigung am Stadtkrankenhaus Schwabach – jeden Tag dafür, dass es unseren Patienten jenseits der medizinischen Versorgung gut geht. Unser Aufgabenbereich ist vielfältig. Wir kochen das Essen, machen die Wäsche, reinigen den OP-Saal, die Zimmer und Flure, organisieren Besorgungen und Einkäufe, dekorieren das Haus uvm.

Mit diesem Rezeptbuch möchten wir Ihnen eine Freude bereiten. Kleine und große Gerichte, Süßes und Herzhaftes aus aller Welt – wir haben für Sie unsere Lieblingsrezepte zusammengestellt, die so vielfältig sind wie unsere Tätigkeiten im Stadtkrankenhaus Schwabach.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit wünscht Ihnen

Brigitte Lieberknecht

(im Namen aller Mitarbeiter/-innen des Stadtkrankenhauses Schwabach)

INHALTSVERZEICHNIS

Auberginensalat – rumänische Art	4	Maultaschen	42
Bigosch – Polnischer Weißkohltopf	6	Mini-Lachsterrinen	44
Bratapfelkuchen	8	Okraschka – kalte, russische Sommersuppe	46
Cake Pops	10	Papoutsaki	48
Das schnellste Fladenbrot der Welt	12	Paprika-Mais-Salat	50
Erdbeer Crumble	14	Piroschki	52
Gegrillte Erdbeeren	16	Rhabarber-Tarte	54
Gemüsebutter	18	Rogaliki – russische Marmeladenhörnchen	56
Gefüllte Kalbsmedaillons in Rahmsauce	20	Russischer Apfelkuchen	58
Holunder-Sahnetorte & Holunderblütensirup	22	Schokoladen-Vulkan	60
Die Igel-Torte	24	Scrisori de Dragoste – rumänische Liebesbriefe	62
Jemesta	26	Sirovi struklji – gedämpfte Quarkroulade	64
Käserolle	28	Snowball-Kuppel	66
Knuspermüsli	30	Spaghetti-Carbonara-Muffins	68
Lahmacun – anatolischer Fleischkuchen	32	Brutti ma Buoni	70
Ungarische Langos mit Knoblauchcreme und Käse	34	Spargelcremesuppe	72
Letscho mit Hühnchen	36	Weißer Lebkuchen	74
Mandelecken	38	Zucchini-Gugelhupf mit Schinken	76
Manti – russische Fleischtaschen	40	Zucchinikuchen	78
		Tipps und Tricks für Garten und Haushalt	80

AUBERGINEN- SALAT

- Rumänische Art -

Für 4 Personen:

2 große Auberginen • 5 EL Sonnenblumenöl

1 mittelgroße Zwiebel - sehr fein gewürfelt • ½ TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer • 1 EL Mayonnaise (nach Belieben)

Tomaten (nach Belieben)

1.

Auberginen bei 200°C (Umluft 180°C) auf der oberen Schiene ca. 30–40 Minuten weichbacken.

2.

Haut abziehen und die bittere Flüssigkeit abfließen lassen, pürieren. Dann unter ständigem Rühren tropfenweise Öl zufügen, bis die Masse heller wird.

3.

Zwiebel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Zitronensaft säuern.

4.

Nach Belieben noch 1 EL Mayonnaise zugeben – die Paste wird dann heller.

Sehr gut als Brotaufstrich oder für gefüllte Tomaten:

Dazu von den Tomaten die Deckel abschneiden, Innenleben entfernen, leicht salzen und Paste einfüllen, Deckel wieder aufsetzen.



Bigosch

– polnischer Weißkohltopf –

- 1 kg Gulasch vom Rind oder Schwein
- 1 großer Weißkohl · 500 g Champignons
- 1 Paprikaschote · 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer · Butter oder Öl
- 2 Tuben Tomatenmark · Paprikapulver

Butter oder Öl in einem großen Topf erhitzen
und das Fleisch anbraten und würzen.

Gewürfelte Zwiebeln dazugeben.

Wenn das Fleisch fertig ist, Champignon-
und Paprikawürfel zugeben.

Den Kohl in Rauten schneiden
und in Salzwasser weichkochen.

Tomatenmark zum Fleisch geben
und kurz mitgaren, dann den Kohl zugeben
und noch etwas kochen lassen
(bei Bedarf Wasser zugeben).

Bigosch schmeckt am
nächsten Tag noch besser!

BRAT APFEL KUCHEN

Für den Teig:

250 g Mehl · 150 g Butter · ½ Päckchen Backpulver
100 g Zucker · 1 Ei

.....

Für den Belag:

4 Becher Sahne · 2 Pck. Vanillepuddingpulver
125 g Zucker · 1 Pck. Vanillezucker
ca. 4 Äpfel

Aus den Zutaten für den Teig einen
Mürbeteig kneten und in eine Springform füllen.

Äpfel schälen, vierteln und auf
dem Mürbeteig verteilen.

Aus der Sahne, Vanillepuddingpulver, Zucker
und dem Vanillezucker einen Pudding kochen
und noch heiß auf die Äpfel gießen.

50 min. bei 150 Grad backen dann Mandelblättchen
darauf streuen und nochmal 10 min. backen.

CAKE POPS

- ca. 20 Stück -

Für den Teig:

125 g Butter | 80 g Zucker | 1 Pck. Vanillezucker
2 Eier | 250 g Mehl | ½ Pck. Backpulver | 125 ml Milch

Frostingmasse:

40 g Butter | 150 g Crème fraîche | 110 g Puderzucker

2 Pck. Kuchenglasur | Zuckerstreusel | Schaschlikspieße