

# Minifest 2018

in Buchs

# Kochbuch



Mit den Lieblingsrezepten der Ministrantinnen und Ministranten vom Pastoralraum Region Aarau





# Lieblings Rezepte der Ministranten



## Pita Taschen

### Zutaten:

250 gr. Rindshackfleisch

1 kl. Zwiebel

2 Tomaten

1 dl Rahm

Bratfett

Pfeffer, Salz

Bratensauce-Würfel

1 Pizzateig mit Dinkel quadratisch



### Zubereitung

Bratfett in der Bratpfanne warm werden lassen. Hackfleisch rein geben und anbraten. Die gehackten Zwiebeln dazu geben. Würzen.

Bratensauce-Würfel auflösen und mit etwas Wasser ablöschen. Dann die geschnittenen Tomaten begeben. Ca. 20 Minuten einkochen lassen.

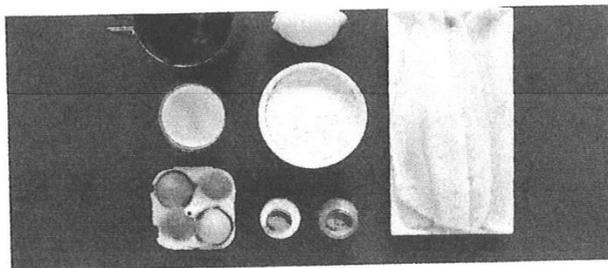
Rahm begeben, umrühren und nochmals ca. 20 Minuten einkochen lassen, es darf nur noch sehr wenig Sauce haben. Alles etwas abkühlen lassen.

Pizzateig flach auslegen, in 4 Quadrate schneiden. Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Sauce auf die 4 Quadrate aufteilen. Zuerst die Längsseiten einklappen, dann die kurzen. Evt. noch etwas Reibkäse darauf verteilen.

20 – 25 Minuten im Backofen auf der mittleren Rille backen.

En Guete!



🕒 25 MIN.

🍴 EINSTIEGER

🚫 LAKTOSEFREI

## Fischknusperli

FRISCHER FISCH MIT KNUSPERKRUSTE: ZANDERSTREIFEN, FRITTIERT IN BIERTEIG, SERVIERT MIT ZITRONE. FISCHKNUSPERLI SCHMECKEN ALS HAUPTGERICHT ODER ALS VORSPEISE.

Für 4 Personen

### ZUTATEN

**800 g** Fischfilets, z. B. Zander  
Salz  
Öl zum Frittieren

**1** Zitrone

### Bierteig:

**300 g** Weissmehl  
**3 dl** helles Bier  
Salz  
Pfeffer

**3** Eiweiss

Fotos: Aurelia Schmid  
Rezept: Carmen Becher

### Zubereitung

①

Für den Bierteig Mehl in eine Schüssel geben. Bier unter Rühren dazugeben, bis ein dickflüssiger, glatter Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in der Friteuse auf ca. 170 °C erhitzen.

②

Für den Teig Eiweiss mit Salz würzen und schlagen. Teig nochmals gut umrühren und Eiweiss vorsichtig unter die Mehl-Bier-Masse ziehen.

③

Fisch in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Mit wenig Salz würzen.

④

Fischfilets portionenweise durch den Bierteig ziehen, gut abtropfen lassen. Fischstücke portionenweise in das heisse Öl geben. Im Öl 3–4 Minuten goldbraun frittieren. Dabei den Frittierkorb ab und zu bewegen, damit die Fischknusperli nicht am daran kleben bleiben.

⑤

Frittierkorb aus dem Öl heben und abtropfen lassen.

⑥

Fischknusperli auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

⑦

Zitrone waschen und in Schnitze schneiden.

⑧

Fischknusperli mit Zitronenschnitz anrichten.

### Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 25 Min.

Von Noah St.

# Isabelle 's Omeletten

6 Eier in Schüssel schaumig schlagen

400 g Mehl

1 TL Salz

2 dl Wasser

4 dl Milch



alles zusammen  
mischen ,  
schaumig schlagen  
1/2 Stunde ruhen  
lassen

Portionenweise

in Bratpfanne goldig anbraten.

Auf Teller anrichten und mit  
Zimtzucker bestreuen.

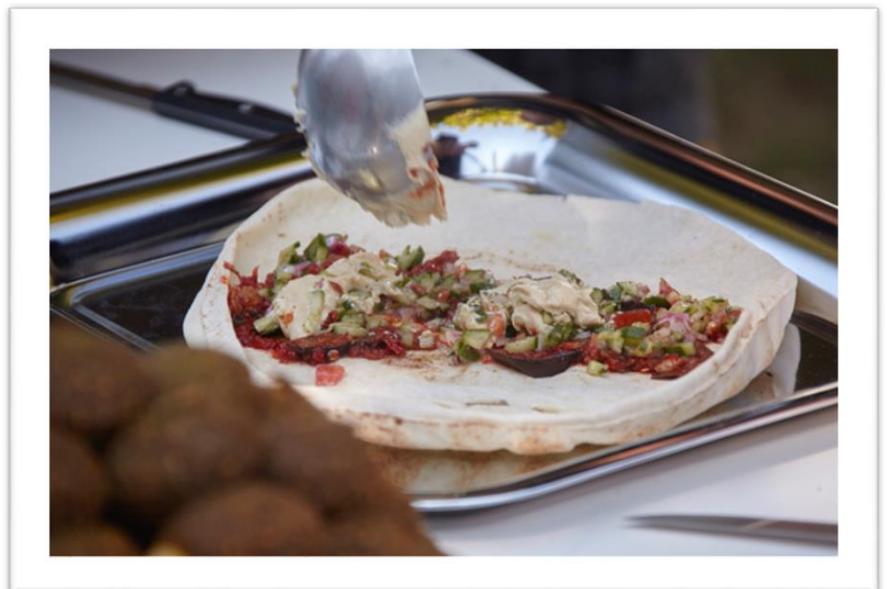
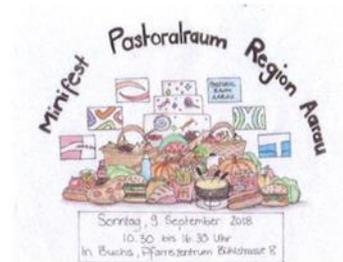
mmmmmmhhhhhhh e Guete wönscht  
öich d Isabelle Müller



## Mein Lieblingsrezept

Name : Rodas

zuerst nimmt man Mehl und danach wasser. Wenn man es vermiss  
vermischt dann füllt man es in die Pfanne. Wenn man es gerochen  
hat wie gut es ist dann nimmt man es vorsichtig raus.



## Italienische Bruschetta

# Sam

### Zutaten

4 - 5 Trompeten Tomaten aus Italien  
1 Bund frisches Basilikum  
2 bis 3 Zwiebeln  
8 EL Balsamico  
5 EL Olivenöl  
1 Zehe Knoblauch  
Italienisches Ciabatta Brot  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

1. Die Tomaten gründlich waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Basilikum sehr fein hacken. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Den Knoblauch mit einer Knoblauch-Pressen presse. In der Zwischenzeit das Ciabattabrot leicht im Ofen erhitzen.
2. Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel mit dem Olivenöl und dem Balsamico gründlich vermengen. Ein paar Minuten durchziehen lassen bzw. marinieren lassen.
3. Das Ciabattabrot aus dem Ofen holen. Es darf noch nicht kross gebacken sein. Das Brot in Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Das Ciabatta auf den Grill legen und grillen. Wenn das Brot schön kross ist, mit den marinierten Tomatenwürfeln belegen. Das Bruschetta nun heiß servieren.

# Rezept Bolognese

1-2 EL Öl oder Fett erhitzen

300 g gehacktes Rindfleisch auf grosser Stufe braten

1 Rüebl

wenig Sellerie

1-2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Krauter z.B.

Petersilie

Basilikum

Schneiden, zugeben  
Auf kleiner Stufe  
dunsten

4 Tomaten

Waschen, schneiden  
hinzufügen

1 EL Mehl

3 EL Tomatenpüree

beifügen, mischen

4-5 dl Wasser oder Bouillon

ablöschen

evtl. Salz oder  
Streugewürze  
wenig Pfeffer, Paprika

1 Lorbeerblatt

würzen

Kochzeit 1-1½h



# Poulet - Chnuspierli



## Zutaten:

4 Pouletbrüstli  
5 El. Mehl  
3 Eier  
100g. Cornflacks

1 dl Erdnussöl  
Gewürz

Mais + Ketchup als  
Sauce

- Poulet in Streifen schneiden + mehlen.
- Eier aufschlagen + würzen. Cornflacks zerdrücken.
- Poulet durch das Ei ziehen und mit Flacks pannieren + gut andrücken.
- Mit Öl in Pfanne knusprig braten.
- Mais + Ketchup mischen zur feinen Sauce

## Zutaten für 6 Personen

- 400 g Spaghetti
- 400 g Kalbs- oder Pouletfleisch, geschnetzelt
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Büchse Pelati
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Salz, schwarzer, grob gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Oregano
- 50-100 g Rohschinken, in Streifen geschnitten
- 1 Esslöffel Petersilie, gehackt
- 100 g Sbrinz AOP



# Nüsslisalat mit Granatapfelkerne

## Zutaten

1 Granatapfel  
3 El. Olivenöl  
2 El. Aceto balsamico Bianco/Rosso

150 g Nüsslisalat  
Pfeffer  
Salz

① Eine Schüssel mit Wasser füllen. Granatapfel in in der Schüssel aufbrechen. Kerne unter Wasser austösen. So lassen sie sich einfach von den Häutchen trennen. Häutchen von der Wasseroberfläche abschöpfen.

Für das Dressing Öl, Essig, Salz und Pfeffer mischen.

② Fertigstellen: Nüsslisalat und Dressing mischen mit Granatapfelkernen bestreuen und servieren.

Wenn man möchte kann man noch Fetakäse und Pouletstreifen (angebraten) dazugeben.



# Christmagnonen

für 4 Pers:



Zutaten:

400gr. Magnonen

Milchwasser

Gemüsebouillon

200gr. Champignons

200gr. Schweinsgeschätzelt

1 1/2 dl. Halbraten

200gr. Cantadou mit Kräutern

Zubereitung:

Magnonen in Milchwasser mit Gemüsebouillon ca. 12 Min. al dente kochen und abtropfen.

Fleisch und Pilze gut anbraten. Halbraten und Cantadou dazugeben.

Das Ganze leicht anköcheln lassen und mit wenig Pfeffer pikant abschmecken.

Sofort unter die abgetropften Magnonen mischen und servieren.





Verschiedene Pizza Rezepte

Hotella

# PIZZA

Teig: 250g Mehl in Schüssel geben  
1 KL Salz beifügen  
1-2 EL Olivenöl zugeben  
10g Hefe  
1 1/2 dl Wasser



Alles zusammen kneten



Belag: 150g Salami  
200g Mozzarella  
3-4 Tomaten  
Salz oder Streuwürze  
wenig Olivenöl darüberträufeln

Backen untere Ofenhälfte  
220°C  
☐ 25-35min



# Pizza

Teig

80g Mehl

$\frac{1}{3}$  KL Salz

1 KL Olivenöl

3g Hefe

$\frac{1}{2}$  dl Wasser

---

Belag/ 50g Schincken

50g Mozzarella

$\frac{1}{2}$ -1 Tomaten

Wenig Salz

Wenig Olivenöl

15-20 min bei 220°C backen

Fertig ist die Pizza





## Mein Lieblingsrezept

Name: Valerie Ann Lumagbas

### Pizza

- 400g Mehl in Schüssel geben
  - 1 KL Salz beifügen
  - 2 EL Olivenöl zugeben
  - $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe, ca. 15g Hefe auflösen
  - 2 dl Wasser Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren
- Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist  
Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen
- Teig
- 4 EL Tomatenpüree auf den Teig verteilen
  - Salami, Schinken oder Ananas evtl. schneiden, auf den Teig legen
  - 200g-300g Mozzarella zerkleinern, darauflegen
  - wenig Salz, Pfeffer, Oregano würzen
  - wenig Olivenöl darüberträufeln
- Backen  
Untere Oberehälfte 220°  
 15-20 Min  
 25-30 Min



Süßes ...





## Mein Lieblingsrezept



Name: Ramona Rosenast

# Schoko-Cupcake



### Zutaten für Teig:

- 80g weiche Butter
- 160g Zucker
- 1,8 dl Milch
- 1 Ei
- 30g Kakaopulver
- 150g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50g gehackte Schokolade

### Zutaten für Topping:

- 100g Puderzucker
- 60g weiche Butter
- Kakaopulver

### 12 Stück

- 1 Muffinblech
- 12 Papierbackförmchen
- 1 Spritzsack mit Tülle

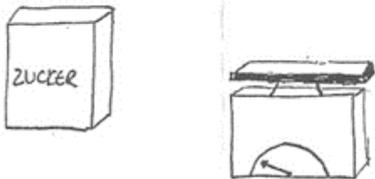
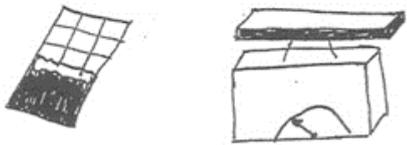
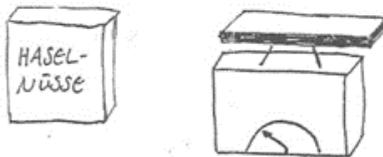
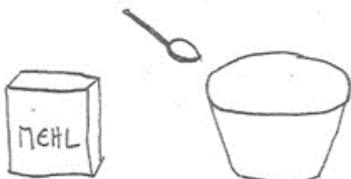
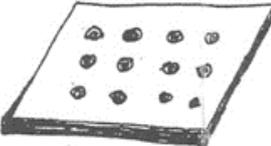
### Cupcake

1. Das Ei und die Milch verquirlen.
2. Alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben und bei mittlerer Stufe mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig in die Muffinformen geben.
4. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen.
5. Cupcakes 5 Minuten in der Form lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

### Topping

1. Butter und Puderzucker mit dem Mixer zu einer cremigen Masse rühren.
2. Je nach Wunsch der Farbenstärke mehr oder weniger Kakaopulver dazugeben.
3. Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes verzieren.
4. Alle Cupcakes in den Kühlschrank bis zum Essen.

# Schokoladenkugeln

 <p>1 Ei in eine Schüssel geben</p>	 <p>90 g Zucker abwägen</p>	 <p>60 g Schokolade abwägen</p>
 <p>Schokolade mahlen</p>	 <p>100 g gemahlene Haselnüsse abwägen und in die Schüssel geben</p>	 <p>2 1/2 Löffel Mehl dazugeben</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Teig gut kneten</li> <li>• Aus dem Teig nussgrosse Kugeln formen</li> <li>• Puderzucker in eine Tasse geben</li> <li>• Die Kugeln im Puderzucker wenden</li> </ul>	 <p>auf ein Blech legen</p>	 <p>bei 250° 5 Minuten backen</p>



LINA

## Schneller Blech- Lebkuchen



Ein schnelles, aber sehr feines Blechkuchen Rezept das in die Adventszeit passt, weil es Lebkuchengewürz enthält. Ich bringe das jeweils mit wenn eine Adventsfeier ist, der Samichlaus kommt, Räbeliechtliumzug (St. Martinsumzug) oder stelle es auf wenn wir Besuch haben zum Zvieri.

### Zutaten:

- 250 Gramm, Zucker
- 500 Gramm Mehl
- 1 Pack Backpulver
- 1.5 EL Lebkuchengewürz
- 2 EL Kakao
- 5 dl Milch
- 1 Pack Kuchenglasur dunkel
- Dekostreusel

### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao mischen, Milch dazugeben und gut durchrühren. Auf ein Blech das mit 2 Baktrennpapier ausgelegt ist giessen und etwas glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca 25 Minuten backen, auf ein Kuchengitter geben und etwas auskühlen lassen. Kuchenglasur gemäss Packung flüssig machen und mit einem Pinsel auf dem Kuchen verteilen, mit Dekostreussel verzieren. Nach dem die Schokolade vollständig getrocknet ist in Würfel schneiden.



E Guete

# Schokoladen-Cookies

ergibt 20 – 25 Stück

125 g Butter

Butter in einer Schüssel weich rühren

160 g Rohrzucker  
½ EL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

Rohrzucker, Vanillezucker, Salz und das Ei begeben und weiterrühren, bis die Masse heller ist.

75 g dunkle Schoggiwürfeli

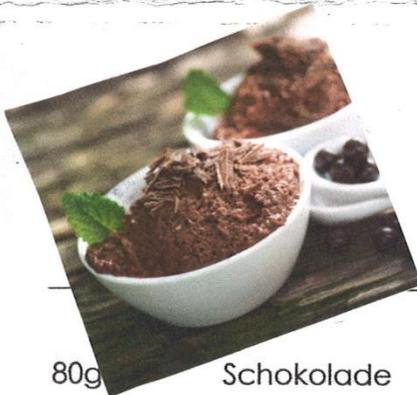
darunter rühren

200 g Mehl  
½ KL Backpulver

Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen

**Cookies formen:** 2 Rollen von je ca. 4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen. Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit grossem Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

**Cookies backen:** ca. 10 Minuten in der Mitte, des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen.



## Mousse au chocolat

Für 3 Personen

80g	Schokolade	In Stücke brechen, in eine kleine Schüssel geben.
2-3 dl	Kochendes Wasser	darüber giessen, damit die Schokolade schmilzt. (siehe auch TT S.344)
125g 1Ei	Quimik Zucker	In einen Massbecher geben, mit dem Mixer verrühren. Die geschmolzene Schokolade unter die Masse rühren.
1 ½dl	Vollrahm	Schlagen, bis er fest ist, unter die Schoggi Masse ziehen. Etwa eine Stunde kühl stellen.

### Anrichten:

Mit dem Glacéportionierer oder einem Löffel Kugeln formen und auf einem Teller anrichten.  
Mit Schokoladenspänen garnieren.

1.

# Subarice

Ivan Jekinić

## Zutaten

Für den Biskuit

4 Eier

200g Zucker

250g Mehl

100 ml Öl

100 ml heisses Wasser

1 Backpulver

2 EL Kakao

## Für die Creme

1 Vanille Pudding

350 ml Milch

100g Zucker

1 Vanille Zucker

200g Butter

100g Kokosraspeln

## Für die Glasur

300g Schokolade



2.

Ivan Jelinčić

## Zubereitung Biskuit

Eier trennen und aus Eiweiss streifen Schnee schlagen. Zu dem Eigelb Zucker hinzufügen und schaumig rühren. Öl und Wasser hinzugeben und weiter rühren. Mehl mit Backpulver durchsieben und zu den Eiern geben. Den Eischnee unterheben und den Teig halbieren. In eine Hälfte den Kakao geben. Auf dem Backblech 2 Biskuit Backen. Bei 180° 10-15 Minuten. Nach dem backen mit einem Glas runde Formen ausstechen.

## Zubereitung Creme

Puding Pulver mit Zucker, Vanille-Zucker und etwas Milch vermischen und dann in der Milch kochen.

Kalt werden lassen und dann die weiche Butter hinzufügen und gut Mixen. Auf einen schwarzen Boden reichlich Füllung geben, mit einem hellen Boden bedecken, von aussen mit Creme ein schmieren und dann in Kokosraspeln wenden.

3.

Für die Glasur die Schokolade im Dampfbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Mit einem kleinen Löffel die Glasur vorsichtig auf die Oberseite schmieren und dann für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



NuMa

## Schokoladenmousse



150g Schwarze Schokolade

½ Espresso Kaffeetasse

⇒ schmelzen bain-Marie

3 Eigelb, 10g Puderzucker,

1 Vanille-Zuckerbeutel

⇒ gut schlagen, dann geschmolzene Schokolade  
hinzufügen

2dl Schlagsahne

⇒ an Schokolade hinzufügen

3 Eiweiss zum Schnee geschlagen

⇒ alles vollständig hinzufügen

Halten die Creme für ein paar Stunden kühl



Sophie

## Mein Lieblingsrezept



Name: Läbchueche

500g Mehl

500g Zucker

3 Esslöffel Kakaopulver

3 Esslöffel Lebkuchengewürzmischung

1 Esslöffel Backpulver

5 dl Milch

4 Esslöffel Öl

in die Teigschüssel  
sieben, alles zusammen  
gut mischen.

nach und nach in die  
Vertiefung geben.  
an- und glattrühren  
Teigmasse in das mit  
Backtrennfolie belegte  
Wähenblech leeren.

Backen: Ofen nicht vorheizen  
Blech auf zweitunterste

Rille einschieben

Bei guter Mittelhitze (180 Grad)  
Backzeit: ca. 30-40 Minuten



# Lebkuchencake

*Weniger süß als gewohnter Lebkuchen,  
wir nennen es «Lebkuchen-Brot»*

## ZUTATEN:

300 g	Mehl
200 g	Rohrzucker (grobkörnig oder gemahlen beides ok)
½ TL	Muskat
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
½ Pack	Backpulver
2 EL	Lebkuchengewürz
5 bis 6 dl	Milch
Etwas	Butter (zum Einfetten der Form)

Alle Zutaten in einer Schüssel mit Milch mischen, bis eine klebrig-flüssige Masse entsteht.

Masse in eine gut eingefettete Cakeform geben und bei 200 ° Celsius in der Ofenmitte circa 60 Minuten backen.

# GETRÄNKTER ZITRONENCAKE

*Teig:*

- 150 g Butter, weich
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 4 Eier, zimmerwarm
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver

*Sirup:*

- 1 dl Zitronensaft
- 50 g Puderzucker

*Alle Zutaten bereitstellen. Backofen auf 180°C Unter-/Oberhitze (Heissluft/Umluft 160°C) vorheizen. Boden und Wände der Cakeform mit etwas Butter bestreichen. Backpapier in die Form legen und gut an Boden und Wände drücken.*

*Teig: Butter mit dem Mixer rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren. Eier nach und nach dazugeben, rühren, bis die Masse gut gemischt und cremig ist (siehe Tipp). Mehl und Backpulver mischen, begeben und zu einer homogenen Masse vermischen.*

*Teig in die vorbereitete Form füllen. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 50-55 Minuten backen.*

*Mit einer Stricknadel oder einem Holzspiess die Backprobe machen: Nadel oder Spiess in die Mitte des Gebäcks stecken. Bleibt beim Herausziehen kein Teig daran kleben, ist der Cake fertig gebacken. Cake herausnehmen, in der Form lassen.*

*Sirup: Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. Mit der Nadel oder dem Spiess dicht nebeneinander senkrechte Löcher in den noch warmen Cake stechen. Sirup gleichmässig über den Kuchen träufeln. Nach ca. 10 Minuten Cake aus der Form heben und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.*



## Mein Lieblingsrezept

Name :

Julian Oertke



### Hirse muffins mit Heidelbeeren (oder Himbeeren)

#### Zutaten:

125 gr weiche Butter  
125 gr Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
150 gr Hirse  
150 gr Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
0.5 dl Milch  
100 gr Heidel- oder Himbeeren, tiefgefroren



#### Zubereitung:

Backofen auf 180° vorheizen  
Muffinform mit Papierförmchen auslegen  
Butter, Zucker, Salz schaumig schlagen  
Eier zugeben und verrühren, dann ca. 3 min.  
schaumig schlagen  
Mehl mit dem Backpulver mischen.  
Mehl, Hirse und Milch zur Eimasse geben, zu einem dicklichen  
Teig verrühren.  
Die Beeren unterheben und den Teig in die Förmchen füllen.  
Backzeit: ca. 30 Minuten







**À Guete!**