

DORIS ZANOTTI

daweg Rezepte

Kochrezepte für Essensreste die noch da sind und weg gehören

Rezepte für die Resterküche



Verlag

Inhaltsverzeichnis

Rezepte Übersicht

Der Rest - Knödel	Seite 3 - 4
Der Rest - Reis	Seite 5
Der Rest - Kartoffeln	Seite 6 - 8
Der Rest - Nudeln	Seite 9
Der Rest - Omletten	Seite 10
Der Rest - Fleischlaiberl	Seite 11
Der Rest - Schinken & Co	Seite 12 - 13
Der Rest - Braten & Würstel	Seite 14

Der Rest - Knödel

Essigknödel

1 Stk.	Knödel(reste)	(vom Vortag)
	Zwiebel	
	Essig	
	Öl	
	Salz	
	Pfeffer	

Den Knödel und die geschälte Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Beides auf einem Teller anrichten und dann mit der Marinade aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer übergießen.

Knödel-Grillspieß

200 g	Knödel(reste)	(vom Vortag)
12 Stk.	Schafskäse	(fest)
150 g	Tomaten	(klein)
	Champignons	
	Öl	
	Salz	
	Pfeffer	

Champignons putzen, Zucchini waschen und den Schafskäse längs halbieren. Gemüse, Käse und die Knödel in Scheiben schneiden. Dann abwechselnd alle Zutaten auf die Spiesse stecken und jeweils eine Cocktailtomate an das Spiessende geben.

Die Spiesse nun mit dem Öl bestreichen und abschließend salzen und pfeffern. Jeden Spieß nun in ein Stück Alufolie legen und die Enden gut verschließen, dann ca. 15 - 20 Minuten gar grillen.

Tipps & Tricks

Holzspiesse vor der Verwendung entweder 10 Minuten in Wasser einlegen oder mit Öl bestreichen, so lässt sich das Grillgut anschließend wieder leicht vom Spieß entfernen.

Geröstete Knödelpfanne

1 Stk.	Knödel(reste)	(vom Vortag)
	Zwiebel	
	Eier	
	Schinken, Wurst oder Bratenreste	
	Öl	
	Salz	
	Pfeffer	

Den Knödel in Würfel und die geschälte Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Schinken, Wurst oder Bratenreste ebenfalls in Würfel oder Scheiben schneiden. Alle Zutaten gut anbraten. Zum Schluss die Eier darüber geben, salzen und pfeffern.

Tipps & Tricks

Bei Zwiebeln immer darauf achten, daß sie nicht zu dunkel und dadurch bitter werden. Wer seine Knödel knusprig angebraten möchte, sollte den Zwiebel zuvor anbraten, entfernen und erst später wieder hinzugeben.

Der Rest - Reis

Gebratene Reispfanne

1 Stk.	Reis(reste)	(vom Vortag)
	Zwiebel	
	Eier	(optional)
	Gemüsereste	(Mais, Erbsen etc.)
	Schinken, Wurst, Hühnchen, Fisch, Faschiertes oder Bratenreste	
	Was auch immer als Rest vorhanden ist.	
	Öl	
	Salz	
	Pfeffer	

Alle Zutaten klein schneiden und zusammen mit dem Reis anbraten. Zum Schluss die Eier darüber geben, salzen und pfeffern. (optional)

Tipps & Tricks

Rohes Fleisch muss zuvor immer angebraten werden! Die Pfanne ist sehr schnell fertig und rohes Fleisch wie z.B. Faschiertes benötigt länger um durchbraten zu können.

Die geröstete Reispfanne ist auch bekannt unter dem Namen „Reis mit Scheiß“, weil fast alles an vorhandenen Resten aufgebraucht werden kann, auch Fisch- und Hühnchenreste.

Der Rest - Kartoffeln

Kartoffelauflauf mit Faschiertem

30	dag	Kartoffel(reste)	(vom Vortag)
2	Gläser	Faschiertes	
		Sugo	(groß)
		Käse zum überbacken	
		Öl	
		Salz	
		Pfeffer	

Das Faschierte anbraten bis es krümmelig ist. Dann das Sugo dazugeben und ein wenig einkochen lassen. Die Masse in eine Auflaufform geben. Die Kartoffeln halbieren oder dritteln und auf das Sugobett setzen. Auf die Kartoffeln noch ein wenig Käse zum überbacken geben und in den vorgeheizten Ofen geben bis der Käse leicht braun wird.

Kartoffelpfanne

1	Stk.	Kartoffel(reste)	(vom Vortag)
		Zwiebel	(optional Knoblauch)
		Eier	(optional)
		Gemüsereste	(Mais, Erbsen etc.)
		Schinken, Wurst, Faschiertes oder Bratenreste	
		Öl	
		Salz	
		Pfeffer	

Alle Zutaten klein schneiden und zusammen mit den Kartoffeln anbraten. Zum Schluss die Eier darüber geben, salzen und pfeffern. (optional)

Folienkartoffeln

Kartoffel(reste)	(vom Vortag)
Gemüsereste	(Mais, Kapern etc.)
Käsereste	(zum überbacken)
Knoblauch	(optional)
Schinken, Wurst, Salami	
Sauce (Grillsauce)	

Die ganzen Kartoffeln einmal fast ganz durchschneiden und halb aufgeklappt in eine aus Aluminiumfolie geformte Halbschale setzen. Die Schnittfläche nun mit den kleingeschnittenen Resten belegen. Auf die Kartoffeln noch ein wenig Käse zum überbacken geben und in den vorgeheizten Ofen stellen bis der Käse leicht braun wird.

Tipps & Tricks

Das Gericht schmeckt, wie die Folienkartoffeln im Griechischen Restaurant ohne Zsaziki, äußerst trocken! Hier beeinflusst vor allem der verwendete Käse wie z.B. Gorgonzola oder Feta sehr stark die Geschmacksrichtung.

Bauernomlett

1 Stk.	Kartoffel(reste)	(vom Vortag)
	Zwiebel	(optional Knoblauch)
	Gemüsereste	(Mais, Erbsen etc.)
100 g	Mehl	
2 Stk.	Eier	
1 dl	Wasser	
1 dl	Milch	
	Schinken, Wurst, oder Bratenreste	
	Öl	
	Salz	

Aus den Eiern, Milch, Salz und Mehl einen Omletten-Teig herstellen. Ein viertel davon in die heiße Pfanne geben und die zuvor kleinschnittenen Zutaten sofort gleichmäßig darauf verteilen. Das Omlette auf halber Stufe herausbacken.

Kartoffelkäse Aufstrich

1/2 kg	Kartoffel(reste)	(vom Vortag)
1 Stk.	Zwiebel	
1 Becher	Sauerrahm	
	Salz	
	Pfeffer	

Die Kartoffeln zerstampfen, die klein geschnittenen Zwiebeln und den Sauerrahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kartoffelkäse Aufstrich einige Stunden einziehen lassen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipps & Tricks

Der Kartoffelkäse Aufstrich sollte nie länger als zwei Tage verzehrt werden! Der Aufstrich kann geschmacklich mit ein paar Löffeln Joghurt verfeinert werden.

Der Rest - Nudeln

Gebratene Nudelpfanne

1 Stk.	Nudel(reste)	(vom Vortag)
	Zwiebel	
	Eier	(optional)
	Gemüsereste	(Mais, Erbsen etc.)
	Schinken, Wurst, Faschiertes oder Bratenreste	
	Öl	
	Salz	
	Pfeffer	

Alle Zutaten klein schneiden und zusammen mit dem Reis anbraten. Zum Schluss die Eier darüber geben, salzen und pfeffern. (optional)

Knoblauch Spaghetti

	Nudel(reste)	(vom Vortag)
	Knoblauch	
	Käse	
	Öl	
	Salz	
	Pfeffer	

Den kleingeschnittenen oder zerdrückten Knoblauch anrösten, die Spaghetti dazugeben geben und mit genügend Käse anbraten.

Thunfisch Nudelsalad

1 Dose	Nudel(reste)	(vom Vortag)
	Thunfisch mit Gemüse	

Den Thunfisch zu den Nudeln (am besten Hörnchen) geben und gut vermengen. Den Thunfisch Nudelsalad noch einige Stunden ziehen lassen.

Der Rest - Omletten

Omletten Calzone

Omletten(reste)	(vom Vortag)
Käse	
Gemüsereste	(Mais, Kapern etc.)
Schinken, Wurst, oder Bratenreste	
Öl	
Salz	
Pfeffer	

Die Omletten zur Hälfte mit den kleingeschnittenen Zutaten belegen und dann in der Hälfte wie eine Calzone zusammenklappen. Die Omletten Calzone auf beiden Seiten herausbraten.

Tipps & Tricks

Der Käse sorgt dafür das die Calzone zusammenhält und beim Wenden nicht aufklappt. Für dieses Gericht müssen immer ungesüßte Omletten, wie bei der Frittatensuppe verwendet werden.

Omlettenfüllung aus Resten

1 Stk.	Ei
200 g	Schinken, Wurst oder Salamireste
	Petersilie
50 g	Käse
1 Stk.	Zwiebel
	Öl
	Salz
	Pfeffer

Die Zwiebel und Wurstreste in kleine Würfel schneiden und anbraten. Dann den Käse und das Ei dazugeben bis das Ei gestockt ist. Petersilie dazugebeben, salzen und Pfeffern.

Diese Fülle nun noch heiß in eine Omlette geben und einrollen.

Tipps & Tricks

Die gefüllten Omletten können auch als Auflauf weiterverarbeitet werden. Die gefüllten Omletten in eine Auflaufform geben, mit einer Sauce aus einem Ei, Creme Fraiche, und Gewürzen übergießen und mit ein wenig Käse zum überbacken in das vorgeheizte Rohr geben bis der Käse leicht gebräunt ist.

Der Rest - Fleischlaiberl

Fleischlaiberl Toast

Fleischlaiberl(reste)	(vom Vortag)
Toast	
Toastkäse	
Eier	(optional)

Wie einen normalen Schinken-Käse-Toast zubereiten. Aus den Eiern Spiegeleier braten und oben auf den Toast setzen.

Fleischlaiberl Auflauf

8 Stk.	Fleischlaiberl(reste)	(vom Vortag, quer halbiert)
1 kg	Kartoffeln(reste)	(vom Vortag, in Scheiben)
1 Stk.	Zwiebel	(fein gewürfelt)
2 Stk.	Mozzarella	(gewürfelt)
100 ml	Milch	
4 Stk.	Eier	
	Muskat	
450 g	Rosenkohl	(geputzt)
125 g	Bacon	(in Scheiben)
	Salz	
	Pfeffer	

Die Eier mit Milch, Muskat, Pfeffer und Salz verquirlen. Den Rosenkohl 6 Min. kochen und abtropfen lassen. Alle Zutaten wie folgt schichten: Kartoffeln, Zwiebeln, Rosenkohl (oder Brokkoli), Mozzarella, Fleischlaiberl. Dann mit der Eiermilch übergießen und mit den Baconscheiben belegen. Den Auflauf bei 180 Grad Heizluft ca. 30 Min. backen.

Der Rest - Schinken & Co

Pizza Brötchen

Aufbackbrötchen
Sugo
Käse (zum überbacken)
Reste von allem

Die Aufbackbrötchen halbieren und mit Sugo bestreichen. Mit allem möglichem belegen und im vorgeheizten Ofen solange überbacken bis der Käse zerläuft bzw. anbräunt.

Tipps & Tricks

Reste von allem - Darunter versteht sich jeder Rest, den man auch auf einer Pizza findet. Ob Schinkenreste, Salami, Speck, Gorgonzola, Camenbert, Feta, Pfefferoni, Kapern, Mais, Rucola, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch etc. Erlaubt ist was schmeckt.

Die größere Variante der Pizzabrötchen ist ein Pizzabaguette. Hier würde ich aber zum aufbackbaren Chiabatta raten, da es eine bessere Auflagefläche besitzt als ein rundes herkömmliches Baguette.



Pizza Blätterteigkipferl

Blätterteigkipferl	(Teig)
Maresi	
Parmesan	(zum bestreuen)
Reste von allem	

Den Blätterteil mit allen möglichen Resten füllen und einrollen. Den Blätterteig mit Maresi oder verquirltem Ei bestreichen und mit ein wenig Parmesan bestreuen. Nach Anleitung im Ofen backen.

Tipps & Tricks

Reste von allem - Darunter versteht sich jeder Rest, den man auch auf einer Pizza findet. Ob Schinkenreste, Salami, Speck, Gorgonzola, Camembert, Feta, Pfefferoni, Kapern, Mais, Rucola, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch etc. Erlaubt ist was schmeckt.

Die größere Variante der Pizza Blätterteigkipferl ist der Blätterteigstrudel.

Bunter Restesalat

4 Stk.	Tomaten	
6 Scheiben	Schinken oder Wurstreste	
2 Stk.	Eier	(gekocht)
50 g	Käse	
4 Stk.	Salzgurken	(optional Mais oder Mixed Pickles)
1/2 Stk.	Zwiebel	
	Dressing	

Tomaten, Schinken und Käse in Würfel schneiden. Die Eier und Salzgurken in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken und alles mit einander vermischen.

Der Rest - Braten & Würstel

Bratwurst Päckchen

1	Pkt.	Blätterteig
200	g	Schmand
250	g	Topfen
300	g	Bratwurst(reste)
1	Stk.	Zwiebel

Die Bratwurst in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel fein hacken und mit dem Schmand und dem Topfen verrühren. Die Bratwurststücke mit der Masse vermengen. Den Blätterteig in Quadrate schneiden, mit der Masse füllen und zusammenklappen. Die Ränder andrücken und im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Zwiebelfleisch

375	g	Braten(reste)
40	g	Fett
3	Stk.	Zwiebeln
125	ml	Fleischbrühe
		Salz

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und im Fett anbraten. Das in feine Scheiben oder Würfel geschnittene Fleisch dazugeben und leicht anrösten. Mit der Fleischbrühe auffüllen, einmal aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.