

Jana Berger

Rezepte

Das
alles

AUSSER

GEWÖHNLICHE

Kochbuch

Kalligraphie

Encaustic

Jana Berger

Rezepte

Das
alles

AUSSER

GEWÖHNLICHE

Kochbuch

Kalligraphie

Encaustic

Vorwort

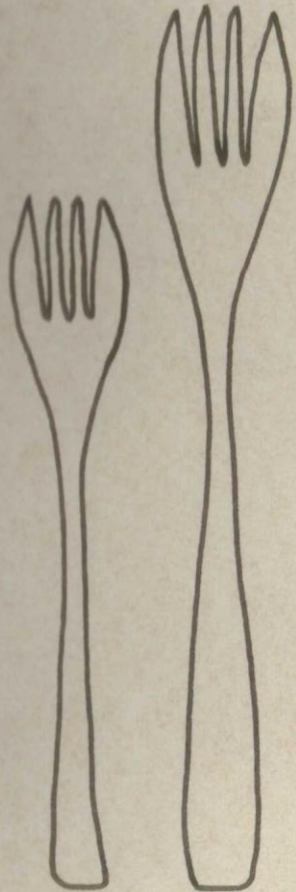
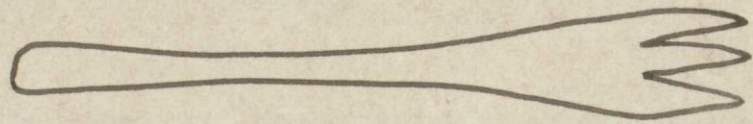
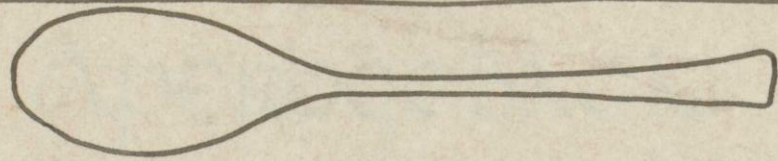
Das Schönschreiben faszinierte mich schon in den Jugendjahren. Stetig war ich in Büchereien und Papeterien zu finden. All die verschiedenen Stifte und Papiersorten nannte ich nach und nach mein eigen. So war ich mit ca. 14 Jahren stolze Besitzerin eines Kalligraphiebuches mit Feder, Halter und Tuschke. Meine Leidenschaft war geboren. Üben, üben und nochmals üben war mein Motto.

Über viele Jahre hinweg habe ich mein Wissen in der Kalligraphie ergänzt und bilde mich seit 2015 intensiv bei bekannten Künstlern und autodidaktisch weiter.

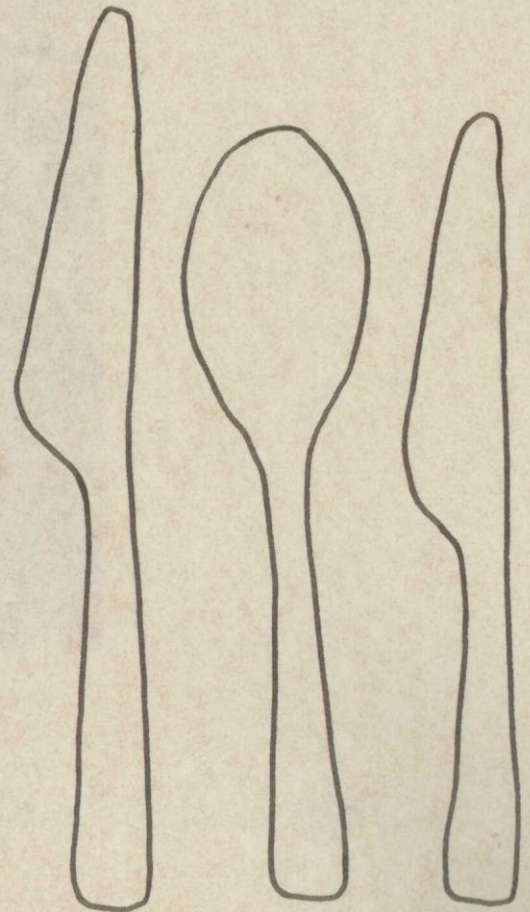
Neben der Kalligraphie probierte ich mehrere Maltechniken (Acryl, Aquarell, Airbrush) aus. Durch eine liebe, ältere Bekannte kam ich zur Encaustic, der Bienenwachs-malerei. Diese Technik hat mich so begeistert, dass ich seit 2016 stetig Kurse an der Encaustic-Academie in Weilheim/Teck (D) besuche und dieses Jahr die Ausbildung zum Kursleiter abschließen werde.

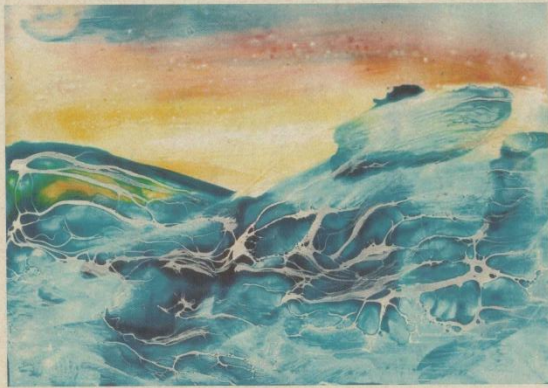
Nachdem ich die letzten Jahre entweder encaustiert oder kalligraphiert habe, liegt ich schon seit längerem dem Wunsch beides zu kombinieren. In der Vorweihnachtszeit, beim Backen und Kochen, reifte die Idee dieses Kochbuches. Also fragte ich Freunde, Kollegen und die Verwandtschaft nach Rezepten.

Nach und nach kamen diese bei mir an. Die Freude war gross und ich konnte mit meinem Projekt 2021 starten.



KPERO



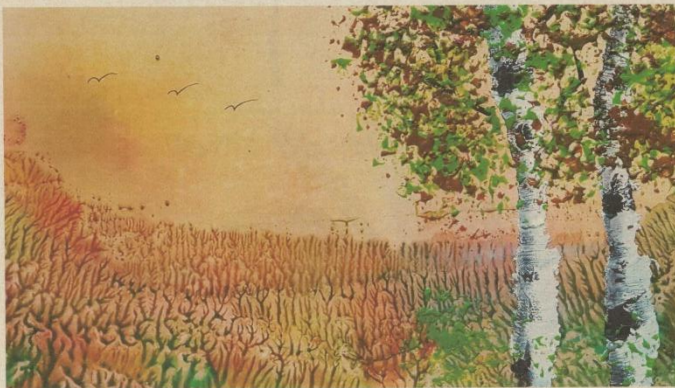


Grosi's Käsesouffle

Zutaten: 1 Tl Rahm, 1 Tl Milch, 1 Tl Mehl, 1 Tl Salz, 150gr geriebener Käse (ca. 1 1/2 Tl)
4 Eier

- ~ Rahm, Milch, Mehl, Salz, Käse miteinander vermischen
- ~ 4 Eigelb untermischen
- ~ 4 Eiweiss steif schlagen
- ~ Ebenfalls unterheben
- ~ 45 Minuten bei 200 Grad backen

Rezept von Monika Bachofen



Tabbouleh

Zutaten: 200gr Bulgur, 1 Bd Petersili, 4 Zweige frische Minze, 1/2 Salatgurke, 4 Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer, 2 Fleischtomaten, Saft von 2 Zitronen, 4 EL Olivenöl

- ~ Den Bulgur in 500ml Wasser etwa 10 Minuten garen, vom Herd nehmen und 20 Minuten quellen lassen
- ~ Petersili und Minze fein hacken, die Gurke in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, die Tomaten würfeln
- ~ Den Bulgur mit einer Gabel auflockern und mit dem Gemüse und den Kräutern mischen
- ~ Aus Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing erstellen und über den Salat geben
- ~ Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen
- ~ Erneut gut durchrühren, abschmecken und servieren

Rezept von Jana Berger

SCHOKOLADE
WIRD AUS KAKAO GEMACHT.
KAKAO IST EIN BAUM.
EIN BAUM IST EINE PFLANZE.
ALSO IST SCHOKOLADE SALAT.

Auf jeden Topf
passt ein
Deckel

WIRZ - WICKEL

Zutaten: 100g Hackfleisch, 1-2 Eier, Salz, Pfeffer, eingeweichtes Brot, Zwiebel, Petersilie, grosser Wurz, Tomatensauce oder Bouillon

- ~ Von einem schönen Wurzkopf die Blätter vorsichtig lösen und im Salzwasser halbweich kochen
- ~ Die gedämpfte Zwiebel und Petersilie mit Eier, Salz, Pfeffer, Brot und Hackfleisch gut durchkneten
- ~ Die Füllung auf die Wurzblätter verteilen und einrollen
- ~ Die Röllchen anbraten und mit Bouillon oder Tomatensauce ablischen
- ~ Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad ca 40 Minuten backen

Liebt bei der ganzen Familie

Rezept von Hunni Lergel

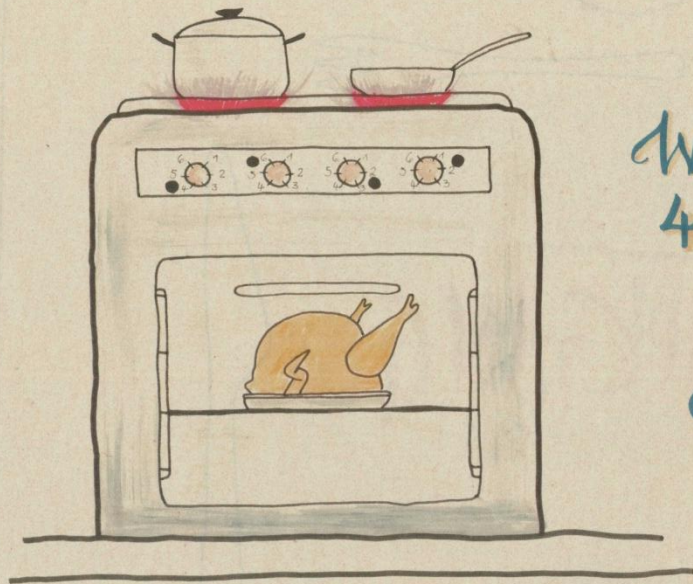
RINDFLEISCH MIT SESAMSAUCE

Zutaten: 600g Rinderfilet, 1 Lauch, 1 Ingwer (1-2cm), 2 EL Reiswein, 5 EL Sojasauce, 4 EL Sesamsamen, 1 TL Zucker, 2 EL Hühnerbouillon, 1 EL Sesamöl

- ~ Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden (angefroren geht es am Besten)
- ~ Den Lauch fein schneiden und den Ingwer fein reiben
- ~ Das Fleisch mit Lauch, Ingwer, Reiswein, 1 EL Sojasauce und Zucker marinieren
- ~ Den Sesam unter Rühren in der Pfanne einige Minuten rösten
- ~ Das Öl in der Pfanne heiss werden lassen Das Fleisch unter Rühren jeweils 2 Minuten braten
- ~ Den Sesam und die Bouillon unter die Fleischscheiben mischen und mit Sojasauce würzen
- ~ Mit Sesamöl beträufeln

Tip: Schmeckt am Besten mit Reis und frischen Gurkenscheiben

Rezept von Barbara von Ganten



Welche der
4 Schienen
ist die
Mittlere ???

Kaiserschmarren

Zutaten: 6 Eiweiss, 6 Eigelb, 2 El Schlagrahm, 2 El Rosinen, 4 El Zucker, 60gr Mehl,
Zitronenabrieb, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 50gr Butter zum Backen, Zucker

Garnierung: Zwetschgenröster

~ Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen; Rahm, Vanillezucker und Zitronenabrieb dazugeben und Mehl vorsichtig unterheben

~ Butter in grosser Pfanne schmelzen, Masse in die Pfanne einfließen lassen und mit Rosinen bestreuen

~ Zuerst am Herd anbacken, dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca 8-10 min braun backen

~ Mit 2 Gabeln vorsichtig in kleine Würfel teilen, diese mit Zucker bestreuen und am Herd nochmals nachbräunen, anrichten und nochmals mit Zucker bestreuen

Tipp: Aus der gleichen Masse kann man fingerhoch eingegossene Omeliten backen und diese mit Marmelade füllen

Rezept von Christina Landgraf

Inhaltsverzeichnis

Aperero			
Schnelles Aperogebäck	5	Gulaschsuppe	51
Grosi's Käsesouffle	7	Bündner Tartare	53
Überbackenes Blquette	9	Teigwaren mit Burrata	55
Käsetoast	11	Szegediner Gulasch	57
Sate-Spise mit Erdnussauce	13	Witz-Wichel	59
Lea's Pfingstfest - Focaccia	14-15	Österreichischer Krustenbraten	60-61
Vorpreise		Rindfleisch mit Sesamsauce	63
Gedensuppe (drevtsmarkt)	19	Geschmorte Rindsrouladen	65
Brenneshuppe	21	Süsses	
Bündner Gedensuppe	23	Fasnachtstücheli	69
Speckknödel	25	1234 Kuchen	71
Salat		Topfstrudel	72-73
Scharfer Gurkensalat	29	Budapestrolle	75
Orientalischer Hühnersalat	31	Schoggi-Kuchen	77
Tabbouleh	33	Beschripste Schoggitorke	78
Wintersalat	35	Zupfkuchen	79
Salatsauce à la Susanne	37	Zimtwafln	81
Hauptgang		Kaiserschmarren	83
Boeuf au vin	41	Quarkforte Tante Regina	85
Linsengericht	43	Pancakes	87
Huhn mit Cashews	45	Kokosmuffins mit Apfel & Riebli	89
gefüllte Teigwaren	47	Blondies für 2 Personen	91
Chinesische Nudeln	49	Zwetschgenstrussel	93

Inhaltsverzeichnis

Süsses			
Zuger Christbrödel			95
Wihnachtsstollen			97
Ja war noch ...			
Zum guten Gelingen			100
Cafe-de-Pain-Butter			101
Familienpizzafest			102
Gewürzgurken			103
Hintergrund Schifarten			104
Hintergrund Bilder			105