

# Trudi's Hausrezepte – einfach vom Feinsten!

Pfaffhausen, im Januar 2008



## **Reisfleisch – eine feine Hausmannskost**

Fleischresteverwertung auf eine ganz andere Art.

Geben Sie in eine Bratpfanne Olivenöl und fein gehackte Zwiebeln und ev. etwas Knoblauch. Schneiden Sie gegarte Fleischreste (auch Wurst und Speck) in kleine Würfel und geben diese auch in die Pfanne. Sorgfältig anbraten und mit Hubis Traumgewürz würzen. Gleichzeitig kochen Sie Basmati-Reis, man kann auch Nudeln verwenden. Das gebratene Fleisch mit etwas Wasser oder Bouillon und Weisswein ablöschen und kurz durchköcheln. Nach dem Kochen von Reis oder Nudeln diese abseihen und in die Bratpfanne geben und gut vermischen. Um das ganze zu verfeinern geben Sie Rahm, Kaffeerahm oder Crème Fraiche und frischen Schnittlauch oder Petersilie dazu, abschmecken mit Hubis Traumgewürz. Das Ganze vorsichtig vermischen und auf eine warme Platte anrichten. Als Beilage zu diesem leckeren Gericht eignet sich am Besten Salat.

## **Gnocchi mit Tomatensauce**

Schnell sind die Tomaten nicht mehr schnittfest, also gibt es eine Tomatensauce auf Gnocchi. Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch anziehen und die fein geschnittenen Tomaten und ev. Tomatenmark dazugeben. Ca. 20 – 30 Minuten köcheln. Rässig würzen mit Hubis Traumgewürz. Gleichzeitig machen Sie die Gnocchi und geben diese auf einen Suppenteller, warmstellen. Nun machen Sie die Sauce fertig, abschmecken, ev. nachwürzen. Möchten Sie das Ganze sämig, dann geben Sie Rahm oder Crème fraiche dazu. Nun die Sauce über die Gnocchi anrichten. Natürlich geht das auch wunderbar mit Nudeln oder Spaghetti. Ev. Reibkäse dazu. En Guete!

## **Italienische Salatsauce à la Trudi**

½ - 1 Zwiebel, Peterli und Schnittlauch fein gehackt, (oder getrocknete Kräuter). Und nun „Hubis Traumgewürz“ dazu, aber schon genug. 2 Esslöffel Olivenöl und 1 El. Aceto-Balsamico in guter Qualität. Dazu ein rechter Gutsch Rotwein, fertig. Passt zu allen Blatt- und Mischsalaten. Auch vorzüglich bei Tomaten-Mozarella- Salat, den ich lagenweise anrichte auf Teller oder Platte. Rässig würzen, frischen Basilikum dazu verwenden. Wichtig: 10 bis 15 Minuten einziehen lassen. So habe ich einen tollen Salat, dazu ein frisches Bürli oder Brot, herrlich zum Geniessen und erst noch eine volle Mahlzeit.

## **Eierbrötli oder Eiersalat**

Gekochte (8min) und gehackte Freiland-Eier in eine Schüssel geben. Kräftig würzen mit „Hubis Traumgewürz“. Nun kommen Sie zum Zug, nehmen Sie etwas Mayonnaise, Crème fraiche, Rahm oder Quark, mischen das Ganze und lassen es etwas ziehen. Probieren, da die Masse nach kurzer Zeit milder wird, wenn nötig nachwürzen. Vorsicht, nicht zu dünn machen. Zum Apéro auf Toastbrot, Kräckers oder Pumpernickel, schmeckt bekömmlich. Wenn es ein Eiersalat werden soll, geben Sie Essig und Öl dazu. Gutes Gelingen wünscht Ihnen Trudi Knecht.

## **Meine Meinung über Hubis Traumgewürz**

Seit über 10 Jahren koche ich nun mit Hubis Traumgewürz und ich möchte es nicht mehr missen. Die Gewürzmischung ist sehr sorgfältig zusammengestellt und ausgezeichnet im Geschmack. Natürlich ist immer die Kreativität der Köchin oder des Koches wichtig. Es gibt nur eines: AUSPROBIEREN! Die einen rässig würzen, andere weniger, einfach experimentieren. Zum Beispiel einen Blattsalat mit einem Schuss Rotwein verfeinern. Andere Salate, z.B. Tomaten- Mozzarella unbedingt nach dem Würzen mit Hubis Traumgewürz mindestens 10 Minuten ziehen lassen, Ihr Gaumen dankt es Ihnen.

# Trudi's Hausrezepte – einfach vom Feinsten!

Pfaffhausen im Januar 2008



## **Mischtchraterli auf Gemüse us em Ofe**

Man nehme eine Gratin-Form und streiche diese mit Olivenöl aus. Rohe Gemüse und Kartoffeln (auch Resten wie sie es oft im Kühlschrank gibt) in gleich grosse Stücke schneiden. Mit Hubis Traumgewürz und Olivenöl in einer Schüssel mischen. 1 bis 2 Mischtchraterli ohne Schnur mit Hubis Traumgewürz und Olivenöl gut einstreichen, wichtig auch innen würzen. Ganz auf das Gemüse legen und in vorgeheizten Backofen (200 °) auf mittlerer Rille ca 15 Minuten goldbraun backen. Dann das Mischtchraterli umdrehen und auf anderer Seite ebenfalls bis zur Goldbräune backen. Nun nehmen Sie die ganze Gratinform raus, schneiden das Mischtchraterli in zwei oder vier Teile und legen diese mit ein paar frischen Rosmarinzwiegen wieder auf das Gemüse und verfeinern das Ganze mit ein paar Butterstückli. Nochmals in die Röhre für ca. 15 Minuten, nach 10 Minuten den Ofen abschalten. Dieses Gericht duftet köstlich aus Ihrer Küche, geben Sie die ganze Gratin-Form auf den Tisch. Bleibt mir nur noch „En Guete“ zu wünschen. Ihre Trudi Knecht

## **Trudis Gemüse-Wähe**

Man nehme einen kleinen oder grossen Kuchenteig (Migros) je nach Gröse des Wähenbleches. Auswallen, in die Form legen und mit Gabel einstechen. Sämtliche Gemüse-Arten vom Kühlschrank oder aus dem Garten. Kartoffeln, Broccoli, Rüebli, Tomaten, Zuccetti, Peperoni, Kohlrabi, Salatgurken oder was auch immer Sie wollen. Alles in kleine Würfel schneiden, dann mit Hubis Traumgewürz in einer Schüssel würzen und vermengen und anschliessend auf dem Kuchenteig verteilen. Für den Guss nehmen Sie: 3 Freilandeier, Kaffeerahm und Hubis Traumgewürz. In vorgeheizten Backofen (200°) auf der untersten Rille ca 25 Minuten, dann auf middle Rille bei 180 ° ca 30 – 35 Minuten fertig backen. Gesamte Backzeit 1 Stunde. Dazu servieren Sie lauwarme oder kalte Apfelstückli. Ich sage Ihnen, es ist einfach lecker, und super guet. Ein feiner Zmittag oder Znacht.  
Gutes Gelingen wünscht Ihre Trudi Knecht.

## **Pouletschenkel mit Country - Frites**

Man nehme ein Backblech, lege Backpapier drauf und streiche ein wenig Olivenöl darauf. Neue (oder auch nicht zu alte) Kartoffeln gut waschen, mit der Schale in Viertel längs schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl und Hubis Traumgewürz gut vermischen. Dasselbe machen Sie mit Pouletschenkel oder Pouletflügeli. Nun geben Sie eine Reihe Kartoffeln und dann eine Reihe Schenkel (wiederholen) auf's Blech. Im 200 ° vorgeheizten Ofen in der Mitte 15 Minuten backen, wenden und nochmals 15 Minuten weiterbacken, dann den Ofen ausschalten und weitere 5 Minuten im Rohr lassen. Mit zerkleinertem Rosmarin und ein paar Butterflocken verfeinern Sie dieses köstliche Essen. Stellen Sie das Backblech auf den Tisch und geniessen Sie das feine Glace de Viande mit zerdrückten Kartoffeln oder mit einem Stück Brot. Toll und wenig Abwasch!  
Gutes Gelingen wünscht Ihre Trudi Knecht