

Zucchini **Glutenfrei** Maisfrei

Hinweis Wein u Saft

Inzwischen gibt es ja durchaus vegetarische und auch Vegane Weine und auch Säfte. Die Winzer stellen sich auf die Wünsche der Kunden auch ein.

Hinweis **Margarine**

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reform Margarine, das Original.

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).
Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Index nicht aktiv

Diverses.....	2
Fisch.....	17

Inhaltsverzeichnis

Zucchini Glutenfrei Maisfrei	1
Hinweis Wein u Saft	1

Hinweis Margarine	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Diverses.....	2
Buchweizen Linsen Topf F Vegan	2
Gemüseauflauf Petropavlovskij F.....	3
Gemüsereispfanne – Eintopf mit roten Linsen F Vegan	5
Hirse Gemüse mit Samen S F Vegan.....	6
Kahurestän, Tomaten , gefüllt + oder Auflauf 3 Ei M.....	7
Kartoffel-Möhren-Zucchini-pufferchen mit Kräuterquark 2 Ei M..	8
Veränderung F	9
Reis Gemüse Bratlinge F Vegan.....	10
Zucchini Auflauf S F	11
Zucchini Hormud F.....	13
Zucchini Reis Apfel Kuchen F Vegan.....	14
Zucchini Brot 3 Ei S F.....	16
Fisch.....	17
Gefüllte Zucchini M F.....	17
Kabeljafilet im Chinakohlmantel F.....	18
Hinweis M	19
Hinweis Ei.....	20
Hinweis S.....	20
Hinweis F.....	20
Hinweis.....	20

Diverses

Buchweizen Linsen Topf F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Zutaten für 4 Portionen

450 ml Wasser
150 g Buchweizen
2 EL Öl
2 Paprikaschote(n), rot und grün, in Streifen
1 Zwiebel(n), gewürfelt
350 g Zucchini, in Scheiben
175 g Champignons, in Scheiben
225 g Linsen, rote
3 Lorbeerblätter
3 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe(n), zerdrückt
2 Zweig/e Rosmarin
1 TL Kreuzkümmel
600 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Wasser zum Kochen bringen und Buchweizen 1 min sprudelnd kochen. Dann Hitze reduzieren und etwa 15 min garen, bis das Wasser absorbiert ist, dabei nicht umrühren. In eine große Kasserolle geben.

Öl erhitzen und Paprika und Zwiebel dünsten. Zucchini und Champignons zugeben und 5 min garen, dann in die Kasserolle umfüllen. Linsen, Lorbeerblätter, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin, Kreuzkümmel und Gemüsebrühe zugeben und alles gut mischen. Alles zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 30 min garen, bis die Linsen gut sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer mag, kann noch geriebenen Käse darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.08.06 Cappuccino

Gemüseauflauf Petropavlovskij F

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei





500 g Pellkartoffeln
Kümmel
1 TI ungehärtete Margarine
1 Paprikaschote fein gewiegt
100 g Sonnenblumenkerne leicht geröstet
1 TI ungehärtete Margarine
1 Handvoll TK Lauch 50-100 g ca
1 Zucchini ca 200 g
400 g Bio Möhren
20 g Ingwer

50 g Ziegenkäse geraspelt

5 Pfefferkörner gemörsert
1 TI Kräutersalz
0,5 Tasse kochendes Wasser
0,25 TI gekörnte Gemüsebrühe

100 g Ziegenkäse geraspelt

Paprikagranulat

Zwei a 1 Liter feuerfeste Schüsseln mit Deckel, mit ungehärtete Margarine austreichen.

Kartoffeln mit Kümmel kochen, abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden, den Boden der feuerfeste Schüsseln damit bedecken, sollte was übrig bleiben, würfelförmig schneiden, dann in die noch kommende Gemüsemasse in eine separate Schüssel geben, dazu Paprikaschote da können ein paar Kerne mit bei bleiben, fein wiegen. Sonnenblumenkerne rösten, ca die Hälfte davon fein mahlen, die andere Hälfte ganz lassen, sowie

In der noch heißen Pfanne 1 TI ungehärtete Margarine den TK Lauch kurz anbraten, gibt einen guten Geschmack, zum Gemüse geben.

50 g Ziegenkäse geraspelt.

Möhren und Ingwer schälen mit den entkernten Zucchinihälften zusammen fein raspeln lassen, auch dazu geben.

Pfeffer sowie Salz daruntermischen.

In eine halbe Tasse kochendes Wasser die Brühe auflösen, und unter das Gemüse vermischen, und auf den Kartoffeln in den Schüsseln verteilen.

100 g Ziegenkäse geraspelt drauf geben, und darüber noch das Paprika-
granulat , Vorsicht scharf. Deckel schließen.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 50 min backen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 18. April 2007 Hans60

Gemüsereispfanne – Eintopf mit roten Linsen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + Fettarm

Bratpfanne u o Kochtopf



1 Tasse Naturreis
2 Tassen Wasser
150 g TK Paprikaschoten in Streifen ODER
1 grüne + 1 rote Paprikaschoten in Streifen
5 Frühlingszwiebeln in Ringe
2 kleine Zucchini in Würfel
3 Möhren grob geraspelt
1 Fleischtomate in Würfel Oder
1 El Tomatenmark a d T
600 ml o 1000 ml Wasser
2 o 2,5 El gekörnte Gemüsebrühe
100 g rote Linsen
1 TI Kurkuma; Gelbwurz
1 El Rapsöl
Petersilie

1 Tasse Naturreis in 2 Tassen kochendes Wasser geben, aufkochen, Hitze
klein stellen, Deckel drauf + ca 35 min kochen + ca 10 min ausquellen
lassen.

Rote + grüne Paprika in Streifen schneiden,
Frühlingszwiebeln mit grün, in Ringe,

Zucchini in kleine Würfel,
Möhren in Stifte oder grob raspeln,
rote Linsen ausspülen,
1 El Öl in Pfanne oder Kochtopf heiß werden lassen, gespülte Linsen kurz andünsten, durch das andünsten bleiben die Linsen in Form, sie werden dann gelb, mit 600 / 1000 ml Wasser ablöschen, Kurkuma + gekörnte Gemüsebrühe, Tomatenmark und Gemüse außer Zucchini dazugeben, Deckel drauf ca 5 –10 min dünsten lassen.
Gekochten Reis und kleingewürfelte Zucchini reingeben, und ca 5 min kochen lassen.
Bei Gemüsepfanne mit einer Gabel auflockern.
Sonst umrühren, und mit Petersilie bestreut servieren.

Dienstag, 11. September 2007

Hirse Gemüse mit Samen S F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei



160 g Hirse = 1 Tasse
320 g Wasser = 2 Tassen
280 g Möhren ca
200 g Paprikaschote ca ,
250 g Zucchini ca
30 g Ingwer
1 El Margarine u
1 El Olivenöl
1 TI gekörnte Gemüsebrühe
250 ml Wasser
1 TI Kurkuma
10 Datteln

200 g Tofu naturell

1 Ei Margarine
300 g frische Ananas ca
2 El Balsamico Bianca ca
2 El Tamari ca zum abschmecken
2 El Sonnenblumenkerne leicht geröstet
2 El BIO Sesam leicht geröstet

Hirse heiß abspülen, um evtl Bitterstoffe zu entfernen,
Hirse ins kochende Wasser geben, Hitze klein stellen, Deckel schließen,
nach 6 min Hitze ausstellen, ca 10 min quellen lassen, ist dann schön trocken und körnig.

Möhren, Paprikaschote, Zucchini und Ingwer klein würfeln und mit Kurkuma in 1 El Margarine und Olivenöl anbraten, dabei die gekörnte Gemüsebrühe auflösen, mit 250 ml Wasser ablöschen und ca 15-20 min dünsten lassen bis die Möhren fast weich sind, kleingeschnittene Datteln, dann in das Gemüse geben, Tofu mit einer Gabel zerdrücken und in 1 El Margarine leicht bräunen, auch zum Gemüse, unterrühren, und den Topf von der Hitze nehmen, mit Balsamico Bianca und Tamari pikant abschmecken, kleingeschnittene Ananas dazu geben, nicht mehr aufkochen.
Sonnenblumenkerne in einer trocknen Bratpfanne kurz rösten, entnehmen, dann den Sesam rein, aber sofort einen Deckel drauf.

Das Gemüse auf einen flachen Teller geben, in die Mitte drauf die gekochte Hirse und darüber, dann Sonnenblumenkerne mit Sesam gemischt, streuen.

Eigenes Rezept Donnerstag, 11. Juni 2009 Hans

Kahurestän, Tomaten , gefüllt + oder Auflauf 3 Ei M
Glutenfrei

Tomaten , gefüllt + oder Auflauf

3- 4 Port.

500 ml kochendes Wasser
1 Tl gekörnte Gemüsebrühe
150 g Amaranth

8 – 12 Tomaten
1 klein. Zucchini
Olivenöl
1 Tl. getrockneter Thymian
Salz
6 Pfefferkörner gemörsert

3 Eier

100 g Ziegenkäse/ Parmesan geraspelt

250 g Magerquark/ Mascarpone

1- 2,5 cm Ingwer klein geschnitten

Fett für die Form

Amaranth in die kochende Brühe geben, Hitze runter stellen, + ca 35 min kochen, evtl ab + zu umrühren, ausstellen + ausquellen lassen.

Die Tomaten waschen und den Deckel abschneiden. Die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen.

Das Fruchtfleisch fein hacken. Den Zucchini putzen, waschen und würfeln. den Thymian + Ingwer dazugeben und das Gemüse mit (Salz , vorsichtig, da der Käse reichlich hat) und Pfeffer würzen.

Ein wenig, kochen, die Flüssigkeit reduzieren lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Bei Ober- + Unterhitze

Die Eier trennen. Den Käse reiben + ca die Hälfte, (bei Parmesan alles mit rein, der ist nicht sehr gut zum überbacken) mit Quark/ Mascarpone und Eigelb verrühren. Das Gemüse untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Zucchini-Käse-Masse ziehen. Die Masse in die Tomaten füllen.

Je nach dem ob drei oder vier Personen

Drei oder 4 feuerfeste Schüsseln einfetten, den Amaranth auf den Böden verteilen, + darauf die gefüllten Tomaten stellen, mit dem restlichen Käse bedecken

und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten überbacken.

Zub. Zeit : 30

habe es in den kalten Backofen mit Umluft 30 min bei 180°C überbacken

eigenes Rezept 03.02.2005 Hans

[Kartoffel-Möhren-Zucchini-pufferchen mit Kräuterquark](#) 2 Ei M

Zutaten

3 große Kartoffeln
2 Möhren
1 kleine Zucchini
1 Zwiebel, klein

2 Eier

etwas Mehl
Salz
Pfeffer
Öl

Zutaten für den Quark

500 g Quark

1 Becher Kräuter - creme fraiche
Kräuter nach Wahl (ich nehme Schnittlauch und/oder Petersilie)
Salz
weißer Pfeffer adM

Zubereitung

Möhren, Zwiebel, Zucchini und Kartoffeln grob reiben. Eier und etwas Mehl dazugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne aufheizen, etwas Öl in die Pfanne geben und kleine Puffer backen. In der Zwischenzeit den Quark mit Creme fraiche und Kräutern vermengen und mit Salz abschmecken. Alle Zutaten miteinander verrühren. Evtl. 1 EL Mineralwasser mit Kohlensäure untermischen.

Guten Appetit!

Gruß Maxi emf

Veränderung F



Eier und Quarkspeise entfielen.

Bei so eine Art Kartoffelpuffer esse ich lieber Zucker drauf und 1 Tasse Kaffee frisch gebrüht.

Hans

Reis Gemüse Bratlinge F Vegan
Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei





100 g Lauch
200 g Zucchini
200 g Paprikaschote
300 g Bio Möhren
40 g Ingwer
2 Tassen gekochter Naturreis
3 EI Hefeflocken
1 TI Kräutersalz
2 Tassen Buchweizen a 160 g ca gem
Buchweizen gem als Panade
Olivenöl zum braten

Lauch und Paprikaschote Kleinwiegen, und Zucchini halbieren, entkernen und mit Möhren und Ingwer fein raspeln, und alle anderen Zutaten, außer Panade zusammen vermischen, Handteller große Bratlinge formen (mit nassen Händen) in Mehl wenden, Öl heiß werden lassen, Bratlinge rein, und auf Mittelhitze stellen, Dauer richtet sich nach der Dicke der Bratlinge.

Dazu eine Tomatensauce z.B

100 g Lauch in Ringe schneiden in heißem Fett anbraten,
1-3 Knoblauchzehen in Scheiben dazu, sowie ca
1 Pfund Tomaten, Blüte entfernen,
1- 2 TI Kräutersalz, ca 15 min kochen, mit einem Pürierstab alles pürieren.

Dazu noch von Matti 11.03.05 Feigen Rotkohl.

Eigenes Rezept Montag, 16. April 2007 Hans60

[Zucchini Auflauf](#) S F

Glutenfrei u Eifrei u Kuhmilchfrei u Vegan

4 Portionen a 1 l feuerfeste Schüsseln mit Deckel



200 g Tofu Naturell

125 ml Tamari +

125 ml Balsamico Modena

160 g Naturreis (1 Tasse)

0,5 TI Kurkuma

2 Tassen Wasser

350 g Zucchini grob geraspelt

1 El Koriander gem

1 El Kreuzkümmel gem

3 rote Chilischoten mit gem

1 TI Schabzigerklee samen

1 TI Zimt gem

0,5 Zwiebel klein gewürfelt

300 g frische Ananas klein gewürfelt

100 g Koksnuss geraspelt

Salz

1 Prise Zucker

300 g Kichererbsen angeröstet + gem

500 ml Wasser

Fett für vier 1 l feuerfeste Schüsseln

Tofu klein gewürfelt, und mit Tamari u Balsamico zu gleichen Teilen , bedecken, ziehen lassen (ca 30 min)

Naturreis u Kurkuma in 2 Tassen kochendem Wasser geben, Hitze kleinstellen, ca 35 min kochen und dann 10 min ausquellen lassen. Beide Zutaten gebe man in eine große Schüssel, raspele Zucchini darüber, gebe die Gewürze sowie den Zucker darein, ebenso Zwiebel, Ananas und Kokosnuss, vermengen, gebe das Wasser dazu, und mit Salz kräftig würzen, dann erst das gem Kichererbsen, alles gut vermischen, und in den vier ausgefetteten feuerfeste Schüsseln verteilen, glattstreichen, Deckel schließen, in den kalten Backofen bei ca 140°C ca 60 min backen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 6. Juli 2008 Hans60

Zucchini Hormud F

glutenfrei / kuhmilchfrei / eifrei



Zutaten für 4 Portionen
8 Stück Zucchini, ca 1 kg
Hefe - Flocken
½ TL Gemüsebrühe, gekörnte
125 g Linsen, rote
½ TL Majoran, getrockneten
1 kleine Zwiebel(n), gewürfelt ODER
1 handvoll Porree, geschnitten
1 TL Margarine, ungehärtete, laktosefrei
1 Paprikaschote(n), rote/ gelbe, klein gewürfelt
Meersalz
Paprikapulver
4 Körner Pfeffer, gemörsert
Paprikapulver

250 g Ziegen- oder Schafskäse, geraspelt.

1 Tasse/n Hirse ca 170 g
0,5 TL Gemüsebrühe, gekörnte
Fett, für die Formen

Zubereitung

Zucchini schälen, wer will, den oberen Deckel längs abschneiden, Kerne + Inneres entfernen + klein schneiden, beiseite stellen.

Zucchini eine halbe Min. in kochendem Wasser blanchieren. Abtropfen, mit Hefeflocken + Paprikapulver ausstreuen.

Zwiebel/Porree in Margarine andünsten, rote Linsen dazu, kurz mitdünsten.

250 ml heißes Wasser mit der gekörnten Brühe vermischen + Majoran dazu geben, Hitze runter schalten, knapp 10 min kochen, Wasser verdunstet, fertig, runter von Hitze.

Hirse in ein Haarsieb + mit kochendem Wasser abspülen, damit die Bitterstoffe entfernt werden. Hirse in 2 Tassen kochendes Wasser/Brühe geben, aufkochen, Deckel rauf. Hitze auf 0,5 von drei möglichen Stufen, 12 min kochen, Hitze ausschalten + ausquellen, (knapp 10 min) ist dann schön trocken.

Zucchinideckel + Innerei + Paprikaschote vermischen, gemörserten Pfeffer + ein wenig Salz sowie die roten Linsen (sind jetzt gelb) vorsichtig unterheben + die Zucchini damit füllen.

4 Jenaglasschüssel o. ähnliche feuerfeste Formen ausfetten, die Böden der Formen mit Hirse bedecken, nicht zu dick. Je 2 Zucchini darauf, den Rest der Gemüsemasse drum rum verteilen.

Ca 500 ml Gemüsebrühe (Wasser + 0,5 Tl gekörnte Gemüsebrühe) auf alle 4 Formen verteilen. Den geraspelten Käse drauf streuen + mit ein wenig Paprikagranulat bestreuen. Deckel drauf. In den kalten Backofen stellen, bei 200° C etwa 30 min, bissfest etwa 50 min, backen. Mit Umluft ca. 170 - 180° C etwa 30 min bissfest backen, etwa 50 min weich backen. Mit Petersilie bestreuen + in den Formen auf einem Teller servieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.05.05 Hans60

Zucchini Reis Apfel Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Sojafrei u Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



200 g süße Mandeln +
10 bittere Mandel
150 g Zucker
1 TI Salz
300 g Naturreis mahlen
8 cm Zimtstange mit mahlen
1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl
500 g Zucchini
300 g Äpfel
150 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, Medium
25 g bittere Schokolade ab 70 %

süße Mandeln und bittere Mandel rösten, bis sie kräftig riechen, mit einer Mandelmühle mahlen und fein pürieren bis das Fett austritt, in eine Rührschüssel geben, Zucker u Salz beifügen und Rührhaken anstellen, Naturreis mit Zimtstange mahlen, mit Backpulver vermischen und in rührende Rührschüssel geben,
gekaufte Zucchini schälen, aus eigenen Anbau, nicht schälen, und mit geviertelte Äpfel grob raspeln, (wer gegen Jod empfindlich reagiert, sollte den Griebesch sowie die Kerne entfernen) nun noch das Wasser zugießen gut verrühren lassen, in die 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattschütteln, die Schokolade in einer Mandelmühle mahlen und mit einem Teelöffel auf den Kuchenteig streuen.
In einen kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 -120 min backen, Nadelprobe, ca 30 min in der Form lassen, die Form kippen, vorsichtig am Backpapier den Kuchen aus der Form ziehen, ganz abkühlen lassen, eine Nacht stehen lassen wäre ideal.

eigenes Rezept Freitag, 29. Juli 2011 Hans

Zucchini**br**ot 3 Ei S F

glutenfrei / milchfrei



Zutaten für 18 Portionen

3 Ei(er)

1 Tasse/n Rohrzucker ca 170 g o anderen

1 Tasse/n Olivenöl o anderes, Rapsöl

400 g Buchweizen, gemahlen

100 g Kichererbsen, gemahlen,

100 g Sojaschrot , gemahlen

50 g Hirse, gemahlen

50 g Naturreis gemahlen

100 g Mandel(n), gemahlen o andere Nüsse

1 TL Meersalz

1,5 TL Zimt, gemahlen

½ Muskat, frisch gerieben ODER

1,5 TL Muskat

2 Tasse/n Zucchini, geriebenen / grobgeraspelte ca 500 g

1 Schuss Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges bei Bedarf (Gefühlssache)

Zubereitung

Eine 30 cm teflonbeschichtete Königs-kuchenbackform.

Eier, Öl + Zucker schaumig rühren, trockene Zutaten vermischen + nach + nach dazu geben, eventuell kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, zum Schluss, Zucchini untermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Backform geben, ca. 70 min, bei 170 C Umluft, ohne vorheizen, backen.

Ein wenig in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchenrost kippen, auskühlen lassen.

Am besten mit einem Sägemesser (Tomatenmesser) schneiden, kann auch jedes andere Mehl + auch Vollkornmehl genommen werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.09.04 Hans60

Fisch

Gefüllte Zucchini M F

Glutenfrei + Eifrei



1 kg Zucchini

250 g geräuchertes Forellenfilet

500 g Pellkartoffeln

ungehärtete Margarine o Butter

warme Milch

Kräutersalz o Salz

Frisch geriebene Muskatnuss

200 g Möhren fein geraspelt

100- 150 g Ziegenkäse geraspelt

Paprikagranulat

2-3 El Sonnenblumenkerne

ungehärtete Margarine o Butter zum ausfetten

geschälte Pellkartoffeln noch heiß, zusammen mit Butter, Milch, Kräutersalz und Muskatnuss quetschen, in drei eingefettete ein Liter feuerfeste Schüsseln geben, glattstreichen und ein wenig den Rand hoch.
Zucchini schälen, halbieren das weiche Kernfleisch entfernen, und ca 5-10 min kochen, abgießen,
Zucchini mit dem Rücken auf den Kartoffelbrei legen und ein wenig mit Kräutersalz bestreuen,
geräucherten Fisch so schneiden, dass er gut in die Zucchini zu liegen kommt, darauf jetzt die geraspelten Möhren,
darüber den geraspelten Ziegenkäse und mit Paprikagranulat vorsichtig bestreuen und mit Sonnenblumenkerne bestreuseln,
Deckel schließen, in den kalten Backofen bei ca 160°C ca 40 min backen.

Eigenes Rezept , Donnerstag, 29. November 2007 Hans60

Kabeljaufilet im Chinakohlmantel F

als Auflauf

Glutenfrei / Eifrei / Milchfrei ohne den Zusatz



3 Tassen kochendes Wasser
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe
1 TI Kurkuma
1,5 Tassen Buchweizenkörner 240 g

800 g Kabeljau

Salz
Pfeffer

8-12 Chinakohlblätter
0,5 El gekörnte Gemüsebrühe
Wasser

ca 60 g Möhren +
ca 100 g Zucchini ohne Kerne +

ca 80 g Sellerie
1 TI Gewürzsalz

ca 400 ml Gemüsebrühe (0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe)

Rapsöl
4 feuerfeste 1 l Schüsseln

Die abgespülten Buchweizenkörner in das kochende mit 0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe + 1 TI Kurkuma Wasser geben. Nach wieder aufkochen, die Hitze klein stellen, Deckel drauf ca 20 min, (außer den Buchweizen aus der Ukraine, der geht schneller), wenn der Wasserspiegel innerhalb des Getreide ist, Hitze ausstellen, ausquellen lassen, ca 10 min, dann ist er trocken + körnig.

Möhren, Sellerie + Zucchini klein raspeln + mit 1 TI Gewürzsalz würzen oder mehr, Geschmacksache.

Die Chinakohlblätter, mit 0,5 El gekörnte Gemüsebrühe, ca 1 min blanchieren, in eine Seihe abtropfen lassen.

Buchweizenkörner auf vier 1 l feuerfeste eingefettete Schüsseln verteilen. 4 x 2 Chinakohlblätter (je nach Größe) nebeneinander, etwas überlappend legen, drauf den gewürzten Fisch, darauf das gewürzte Gemüse, + dann zusammen rollen, das Ende der Rolle, aufs Gesicht, auf den Buchweizen geben.

Mit Gemüsebrühe aufgießen, das es ca 1-1,5 cm hoch in der Schüssel steht, Deckel drauf, in den kalten Backofen bei ca 160°C ca 30-50 min backen.

PS.

Da ich noch einige blanchierte Chinakohlblätter übrig hatte, wurden dies mit je 2 Scheiben Limburger belegt + eingerollt, + neben der Fischrolle gelegt.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis S

Soja oder Tofu oder Tamari im Rezept

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Dienstag, 22. Januar 2013

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de