

Caritas &Du



Kochbuch für freiwillige Kochgruppen

**Danke
für Euer
Engage-
ment!**

„Das Kochen mit meinen Kolleg*innen hat einfach so viel Spaß gemacht, wir haben uns ganz anders kennengelernt und nebenbei noch was Gutes getan.“

„Wir können nur Danke sagen, für diesen wunderbaren und lehrreichen Vormittag bei euch. Wir hatten große Freude für euch zu kochen und kommen sehr gerne wieder.“

**Was
bisherige
Kochgruppen
von ihrem
Einsatz mit-
genommen
haben ...**

„Am meisten gefreut hat mich, dass wir die Lebenswelt von obdachlosen Menschen in Wien etwas kennen lernen durften. Es entstanden ein paar wirklich nette Gespräche mit den Besuchern während wir gekocht haben.“

„Essen kochen und an Obdachlose auszugeben, hat mich sehr dankbar gemacht für den Wohlstand, in dem ich lebe.“

„Sonst sitzen wir im Büro vorm PC, heute standen wir in der Küche und haben gut 120 Portionen Chili con Carne gekocht – ein sehr lustiger und spannender Tapetenwechsel.“

Liebe Kochgruppen!

Kennen wir nicht alle das wohlige Gefühl nach dem Verzehr eines wärmenden Eintopfs an einem kalten Wintertag? Die Erfrischung nach einem knackigen Salat im Hochsommer oder einfach das zufriedene Bauchgefühl nach einem duftend süßen Kaiserschmarrn?

Wie wichtig eine gesunde und ausgewogene Ernährung für körperliche Gesundheit und geistiges Wohlbefinden ist, ist uns allen bekannt. Und dennoch gibt es Menschen, die es sich aufgrund Ihrer Lebenssituation nicht leisten können, auch nur einmal am Tag eine warme und vor allem nahrhafte Mahlzeit zu sich zu nehmen.

Wir möchten Ihnen daher auch im Namen unserer KlientInnen danke sagen, dass Sie sich die Zeit nehmen, im Tageszentrum am Hauptbahnhof für genau diese Menschen ein warmes Essen zuzubereiten und auszugeben.

Da wir Sie bei der Herausforderung, eine Mahlzeit für so viele Personen zuzubereiten, gerne so gut wie möglich unterstützen möchten, finden Sie in unserem Kochbuch schmackhafte Rezeptideen, die sich auch in großen Mengen mühelos zubereiten lassen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und spannende Erfahrungen bei Ihrem Kocheinsatz im Tageszentrum am Hauptbahnhof.

Vielen Dank für Ihr Engagement!



Günter Wimmer
Einrichtungsleiter

Die wichtigsten Infos auf einen Blick

Die Idee

Kochgruppen bereiten ein gesundes Essen für obdachlose Menschen zu.

Danach wird das Essen direkt an die Klient*innen ausgegeben.

Im Anschluss unterstützen die Kochgruppen beim Abwasch.

Tipps & Hinweise

- Der Einkauf ist am besten im Großhandel oder online zu erledigen (größere Mengen erleichtern das Kochen und verursachen weniger Müll). Bitte unbedingt vorab bezahlen.
- Die gekauften Lebensmittel können in der Regel am Vortag bereits in der Einrichtung eingelagert werden. Bitte vorher telefonisch Bescheid geben.
- Die Speisen dürfen keinen Alkohol enthalten (z.B. manchmal Bestandteil im Joghurt oder Kuchen). Bitte auch kein Schweinefleisch verkochen.
- Achten Sie auf küchenadäquate Kleidung und geschlossene Schuhe. Bitte keine ärmellosen T-Shirts, kurzen Röcke oder Hosen, Schmuck oder Nagellack.
- Kochschürzen sind vorhanden, längere Haare bitte zusammenbinden und ggf. Mützen selbst mitbringen

- Leider sind keine eigenen Parkmöglichkeiten für die Dauer Ihres Kocheinsatzes vorhanden.
- Wir bitten um Verständnis, dass Kinder und Jugendlichen unter 18 Jahren nicht mitkochen können.
- Die ideale Gruppengröße beträgt 3 bis 4 Personen, maximal können Gruppen von 5 Personen bei uns kochen.
- Für weitere Fragen können Sie uns gerne erreichen unter:
kochen-taz@caritas-wien.at

Tageszentrum am Hauptbahnhof

Wiedner Gürtel 10
1040 Wien

Terminvereinbarung

kochen-taz@caritas-wien.at
Tel. 01-376 02 01

Kochzeit

9 – 14 Uhr
inkl. Einführung, Kochen,
Essensausgabe, Abwasch

Anlieferung

tgl. bis 16 Uhr
nach Absprache in der
Mommengasse 35 (Kurzparkzone)

Küchenausstattung

Kombi-Dämpfer (Dampfgarer),
Gemüseschneidemaschine,
ausreichend Geschirr, große Töpfe
sowie Pfannen, ein Handmixer und
ein Stabmixer.

Zusätzlich benötigte Kochgeräte
bitte selbst mitbringen.

Die Rezepte

Hauptgerichte

Gemüse-Reis-Pfanne mit Huhn	9
Blechpizza	10
Chili con Carne mit Fladenbrot	11
Erdäpfelgulasch mit Frankfurter	12
Pasta Asciutta mit grünem Salat	13
Kässpätzle mit Salat	14
Schinkenfleckerl mit Gurkensalat	15
Reisfleisch	16
Kichererbsencurry mit Reis	17
Züricher Geschnetzeltes	18
Linsen mit Speck & Semmelknödel	19
Schnelle Chinesische Nudeln	20
Letscho mit Wurst & Reis	21
Kartoffel-Putenfleisch-Gratin	22
Esterhazy Gulasch	23
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree & gedünsteten Karotten	24
Ofengemüse	25
Rindsrouladen	26
Grenadiermarsch	27
Spinatstrudel	28
Faschierter Braten mit Kartoffelpüree	29
Risotto mit Basilikumpesto & geschmorten Tomaten	30
Krautfleckerl	31
Kürbisgulasch	32
Nudelsalat	33

Süße Gerichte

Scheiterhaufen	35
Apfelstrudel	36
Reisaufbau	37
Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	38
Schnelle Gewürzschnitten	39
Schnelle Schokoschnitten	40
Zitronenblechkuchen	41
Mohnkuchen	42
Schoko-Zimt-Kuchen	43
Streuselkuchen	44
Russischer Zupfkuchen	45
Brownies	46
Butterkekskuchen mit Himbeeren	47
Kokoskuchen	48
Limettenkuchen	49
Topfenschnitten mit Obst	50
Karottenkuchen	51
Zucchini-kuchen	52
Bananenschnitten	53

**Alle
Mengen-
angaben bei den
Zutaten sind für
100 Personen
gedacht.**

Haupt- gerichte

Gemüse-Reis-Pfanne

mit Huhn



6 kg Basmatireis
14 kg Hühnerbrustfilet
3 kg Zwiebeln
1 kg Stangenlauch
5 kg Zucchini
5 kg Karotten
12 L Gemüsebrühe

Salz
Pfeffer
Paprika
Basilikum
Kräuter der Provence

Zunächst wird ein Topf mit Salzwasser für den Reis aufgesetzt. Anschließend die Hühnerbrustfilets waschen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln werden geschält und in feine Würfel geschnitten. Den Lauch ebenfalls putzen und in kleine Ringe schneiden. Die Karotten waschen, grob putzen und in feine Streifen schneiden. Die Zucchini putzen und in mittelgroße Würfel schneiden.

Bis auf die Zwiebeln alles Gemüse in eine Schüssel geben und auf die Seite stellen. Während der Reis bissfest gart, wird das Hühnerfleisch angebraten. Währenddessen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Wenn das Hühnerfleisch Farbe bekommen hat, werden die Zwiebeln hinzugefügt und mit angebraten. Anschließend gibt man das restliche Gemüse hinzu und lässt es dünsten.

Danach löscht man die Pfanne mit der Brühe ab und lässt es etwa **30 min** auf kleiner Flamme einköcheln. Zum Schluss hebt man den Reis unter, rührt noch einmal alles gut durch und schmeckt es mit Kräutern nach Geschmack ab.

Blechpizza



Für den Teig

9 kg Mehl
10 Würfel Hefe
(ca. 20g pro Würfel)
250 ml Olivenöl
5 L lauwarmes Wasser
Salz

Belag

9 kg passierte Tomaten
(Dose oder Tetrapack)
2 kg Käse, gerieben
(Pizzakäse, Mozzarella,
Emmentaler etc.)
Oregano

nach Wahl:
Putenschinken, Salami,
Thunfisch, Zwiebel, Mais
Champignons, Oliven,
Paprika, Pfefferoni etc.

Für den Teig Mehl mit Salz mischen. Hefe mit einem Teil des lauwarmen Wassers verrühren, mit dem Öl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa **60 min** gehen lassen.

Backbleche gut mit Öl bepinseln. Den Teig nochmals durchkneten, auf wenig Mehl ausrollen und auf die Backbleche geben. Die passierten Tomaten darauf verteilen. Anschließend nach Wunsch den Belag (siehe links) darauf verteilen.

Alles mit dem Käse bestreuen, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C Unter- und Oberhitze ca. **30–35 min** goldbraun backen.

Vor dem Servieren mit Oregano bestreuen.

Chili con Carne

mit Fladenbrot



15 kg Faschiertes
4 kg Zwiebel
3 kg Mais
6 kg Kidneybohnen
7 L pürierte Tomaten
2 kg getrocknete Tomaten
2 Tuben Tomatenmark
100g dunkle Schokolade

Chilipulver, Kreuzkümmel,
Paprikapulver, Suppen-
pulver, Öl zum Anbraten

20 Fladenbrote

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit den Chilischoten klein hacken. Das Öl im Topf erhitzen und das Fleisch anrösten. Anschließend die Zwiebel zugeben und weiter anbraten. Sobald die Zwiebeln weich sind, Chili und Kreuzkümmel begeben.

Etwas später folgen Paprikapulver, Tomaten und -mark. Jetzt mit der Bouillon bedecken, jeweils die Hälfte von Salz und Pfeffer begeben, genauso wie Bohnen und Mais. Unter häufigem Umrühren dünsten lassen und später nachwürzen. Die Schokolade fein raspeln, zum Chili dazugeben und alles eine gute Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Brot schneiden und danach noch final abschmecken.

Erdäpfelgulasch

mit Puten-Frankfurter



20 kg Erdäpfel
(roh, geschält)
5 kg Zwiebel
5 Knoblauchknollen
7 kg Puten-Frankfurter
6 L Suppe oder Wasser
10 EL Essig
Salz, Pfeffer, Majoran,
Paprikapulver

Zwiebel fein würfelig und Frankfurter in Scheiben schneiden. Die Erdäpfel schälen und kurz abspülen.

Danach das Fett erhitzen, Zwiebel goldbraun anrösten und das Paprikapulver dazugeben. Sofort mit Essig und Wasser oder Suppe aufgießen, danach Erdäpfel, Knoblauch und die restlichen Gewürze dazugeben und unterrühren bis der Saft durch die Kartoffelstärke cremig wird und die Erdäpfel weichgekocht sind.

Die Frankfurter noch kurz mitkochen lassen und anschließend servieren.

Pasta Asciutta

mit grünem Salat



Pasta

12 kg Faschiertes
vom Rind
12 kg Spaghetti
2,5 kg Zwiebel
5 Knoblauchknollen
5 kg Zucchini
4 kg Karotten
6 L passierte Tomaten
2 kg Tomaten
Mehl für Einbrenn
Öl

Oregano, Basilikum,
Majoran, Salz und Pfeffer,
geriebenen Parmesan
nach Geschmack

Salat

25 Köpfe Chinakohl
Essig, Salz, Pfeffer, Zucker
und Öl nach Geschmack

Zwiebel, Knoblauch, Zucchini und Karotten waschen, schälen und schneiden.

Zwiebeln und Karotten in Öl anschwitzen und gemeinsam mit dem Faschierten anbraten. Das Wasser für die Spaghetti aufsetzen, die Zucchini mit den anderen Zutaten zu einer Sauce kochen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano und Majoran würzen.

Den Salat schneiden und mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl anrichten und beides gemeinsam servieren.

Kässpätzle

mit Salat



12 kg Mehl
150 Stk Eier
3 L Milch
9 kg Bergkäse
4 kg Emmentaler
1,5 kg Zwiebel
(in Ringe geschnitten)

15 Köpfe Salat,
Essig und Öl

Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Für die Kässpätzle das Mehl, die Eier und die Milch in einer Schüssel mit dem Kochlöffel vermischen (muss nicht wirklich glatt sein) – der Teig sollte zähflüssig sein. Ist der Teig zu fest, kann man noch ein wenig Wasser hinzufügen. Nun Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen, gut verrühren und **10 min** ruhen lassen.

Anschließend den Teig durch das Spätzlesieb in kochendes Salzwasser (großer Topf) lassen, einmal aufkochen und mit einem Lochsieb abschöpfen. In eine Schüssel geben (dabei ist es kein Problem, wenn ein wenig „Spätzlewasser“ mitgeschöpft wird). Sofort den geriebenen Käse dazugeben und mit dem Kochlöffel durchmischen. Der Käse sollte durch die noch heißen Spätzle ein wenig schmelzen und „Fäden“ ziehen.

Zum Schluss die Spätzle auf Teller anrichten und mit den in Butter goldbraun gebratenen Zwiebeln garnieren.

Tipps

Zu den Vorarlberger Kässpätzle serviert man einen Kartoffelsalat oder einen grünen Blattsalat. Und kauft man fertige Spätzle beim Großhändler und lässt diese nur fertig garen, dann bleibt noch Zeit, eine kleine Nachspeise zu zaubern.

Schinkenfleckerl

mit Gurkensalat



Fleckerl

10 kg Fleckerl
6 kg Putenschinken
5 Knoblauchknollen
1,5 kg Zwiebel
4 L Sauerrahm
4 L Schlagobers
750 g Butter
Salz, Pfeffer Petersilie

Gurkensalat

20 kg Salatgurken
4 L Sauerrahm
2 Knoblauchknollen
Salz, Pfeffer, Essig und
Zucker nach Geschmack

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen lassen. Die Fleckerl darin al dente, also bissfest, kochen (bei der Menge empfiehlt sich die Verwendung des Konvektomaten) Inzwischen den Schinken klein würfeln sowie Knoblauch und Zwiebel fein hacken. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben, kurz anschwitzen, Schinkenwürfel untermischen und gemeinsam weiter anschwitzen. Mit Sauerrahm und flüssigem Obers aufgießen, dabei die Hitze reduzieren. Anschließend Petersilie zugeben und die Sauce glattrühren. Die mittlerweile bissfest gekochten Fleckerl abgießen und gut abtropfen lassen. Zum Abschluss unter die Schinkensauce mischen und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze lässt sich auch hervorragend – mit Käse gratiniert – im Ofen überbacken.

Gurkensalat

Die Salatgurken waschen und fein blättrig schneiden, **10–20 min** stehen lassen und gut ausdrücken. Während die Gurkenscheiben abtropfen, nimmt man eine geeignete Salatschüssel und vermischt den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und dem gepressten Knoblauch. Sobald die Gurkenscheiben abgetropft sind, gibt man sie in die Schüssel und vermischt sie mit dem Rest.

Reisfleisch



12,5 kg Puten- oder
Hühnerfleisch
12,5 L Klare Suppe
7,5 kg Reis
2 kg Zwiebel
400 ml Öl
½ TL Salz
25 g Majoran
1 Pkg Lorbeerblätter
2 Knoblauchknollen
Paprikapulver, süß
Paprikapulver, scharf
Pfeffer, Salz & Kümmel zum
Abschmecken

Das Fleisch in Würfel schneiden (ca. 3x3 cm). Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und in einem großen Topf mit einem Schuss Öl anbraten – dabei ständig umrühren. Nun die Fleischwürfel etappenweise zu den angerösteten Zwiebeln in den Topf geben und mitrösten lassen – die Hitze ein wenig reduzieren – dabei ständig rühren. Das Paprikapulver (süß und scharf) hinzufügen und mit der klaren Suppe (am besten eignet sich Rinderbrühe) aufgießen – das Fleisch muss dabei von der Flüssigkeit komplett bedeckt sein. Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Lorbeerblatt und der kleingeschnittenen Knoblauchzehe und den Reis hinzufügen. Topf bei kleinerer Hitze (mit geschlossenem Deckel) für **ca. 50–60 min** dünsten lassen, bis kein Wasser mehr vorhanden ist.

Tipp

Das fertige Reisfleisch mit etwas Parmesan servieren.

Der Topf kann nach Zugabe vom Reis auch ins vorgeheizte Backrohr (**ca. 25–30 min**) bei 180° C geschoben werden, so gibt es kein anbrennen oder überlaufen. Zusätzlich können auch Paprika- und Karottenstücke in das Reisfleisch gemischt werden – die müssen natürlich mitgekocht werden.

Kichererbsencurry

mit Reis



250 ml Kokosöl
1kg Zwiebeln, gehackt
4 Knoblauchknollen,
fein gehackt
10 kg gehackte Tomaten
6 L Kokosmilch
25 Dosen Kichererbsen
Garam Masala
Curry
Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer & Chili
6 kg Reis

Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen und glasig werden lassen. Gehackte Tomaten (auch aus der Dose möglich) und Kokosmilch hinzufügen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Abgetropfte Kichererbsen hinzufügen und **ca. 10 min** einkochen lassen. Gewürze hinzufügen, dann weitere fünf Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken, dann mit Reis und frischem Koriander servieren.

Tipp

Mit etwas Gemüse wie z.B. Karotten, Zucchini, Paprika oder Kürbis kann man das Curry noch richtig aufpeppen.

Züricher Geschnetzeltes



18 kg Putenfleisch,
geschnitten
4 kg Champignons
1 kg Zwiebeln
Öl nach Bedarf
4 L Schlagobers
2,5 L Sauerrahm
500 g Mehl
4 L Suppe zum Aufgießen
Petersilie, Salz & Pfeffer
nach Geschmack
12 kg Spätzle

Das Putenfleisch scharf anrösten. Genauso die Zwiebel (ohne Farbe) und später die Champignons hinzugeben. Anschließend das Suppenpulver für **10–15 min** in Wasser aufkochen lassen und mit Schlagobers aufgießen.

Das Ganze weitere **5 min** kochen lassen, um es gemeinsam mit dem Fleisch nochmal **5 min** einkochen zu lassen. In der Zwischenzeit Sauerrahm, Mehl und 1 Liter Wasser verrühren. Bei Mehlbröckerln einfach den Stabmixer verwenden. Wenn das Fleisch-Flüssigkeitsverhältnis passt, das Sauerrahmgemisch dazu gießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Jetzt aber die Hitze reduzieren, damit der Sauerrahm nicht ausflockt. Sollte die Sauce zu flüssig sein einfach mehr Mehl mit Wasser vermischen und noch einmal einrühren. Nun nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten die gehackte Petersilie untermischen.

Die Spätzle aus der Verpackung nehmen, mit den Fingern lockern und im Kombidämpfer **10–12 min** erhitzen. Anschließend die zerlassene Butter zugeben und mit Salz würzen.

Linsen *mit*

Semmelknödel



Linsen

20 kg Linsen (Dose)
3,5 kg Zwiebel
1 L Rapsöl
1 kg Mehl
3 Knollen Knoblauch
250 ml Essig
Salz
15 g Pfeffer
Thymian
Bohnenkraut
10 Blätter Lorbeer

Semmelknödel

6,5 kg Semmelwürfel
6,5 L Milch
1,75 kg Butter
50 Eier
3 Bund Petersilie
Salz
Muskatnuss gerieben

Specklinsen

Die Linsen aus der Dose geben und abwaschen. Dann in Öl erhitzen, Zwiebel anrösten, die Linsen, mehrere Liter Wasser und Gewürze dazugeben. **30 min** kochen. Das restliche Öl erhitzen, das Mehl begeben und eine Einbrenn machen. Dazu röstet man das Mehl kurz an bis es etwas Farbe bekommt, stellt es dann zur Seite und rührt nach und nach die Linsen unter. Jetzt noch verkochen lassen, am Schluss den Essig einrühren, abschmecken und mit den Knödeln servieren!

Serviettenknödel

Für die Serviettenknödel die Butter zerlassen und die Milch erwärmen. Salz und Muskat über die Semmelwürfel geben, etwas ziehen lassen und dann mit den Eiern und der Petersilie gut vermengen.

Auf gefettete Bleche Stangen mit ca. 10 cm Durchmesser formen – je 2 davon pro Blech – und die Oberfläche mit Wasser glattstreichen. Dann im Kombidämpfer **35 min** dämpfen, **10 min** rasten lassen und anschließend am Blech mit einem Sägemesser schneiden.

Schnelle Chinesische Nudeln



8,5 kg Chinesische
Mie-Nudeln
8 kg Hühnerfilet
150 g Paprikapulver
6,5 kg Karotten
1,5 kg Zwiebeln
6 kg Paprika
3,5 kg Zucchini
1,5 kg Petersilwurzel
600 ml Wok-Öl
2 L Sojasauce

getrocknete Asia-Kräuter
Knoblauchpfeffer

Die Nudeln in kochendem Wasser laut Packungsanleitung kochen. Die Hühnerfilets in Streifen schneiden und mit Kräutersalz, Knoblauchpfeffer und Paprikapulver würzen. In einer großen Pfanne bzw. in einem Topf Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten.

Das Fleisch wieder herausnehmen und zur Seite stellen. Das Gemüse schälen und klein schneiden. Ebenfalls gut anbraten. Das Fleisch wieder dazugeben und die gekochten Nudeln daruntermischen. Mit etwas Wasser aufgießen. Asia-Kräuter hinzufügen. Mit Sojasauce gut würzen.

Noch kurz köcheln lassen und dann servieren.

Letscho

mit Wurst *und* Reis



2 kg Zwiebeln,
in Scheiben geschnitten
7,5 kg rote Paprika,
in Streifen geschnitten
3,5 kg gelbe Paprika,
in Streifen geschnitten
3,5 kg grüne Paprika,
in Streifen geschnitten
60 Paar Puten-Frankfurter
18 Dosen (à 400g)
gestückelte Tomaten
200 g Tomatenmark
350 g scharfes Ketchup
90 g Suppenwürze
3 Knoblauchknollen
180 g süßes Paprikapulver
Öl
Salz
Pfeffer
scharfes Paprikapulver
(optional)

6 kg Reis

Öl in einem großen Topf erhitzen und
Zwiebel glasig darin anschwitzen.

Paprika in einen großen Topf geben, etwas
Wasser darüber gießen, abdecken und
köcheln. Zwiebel hinzufügen und gut
umrühren.

Würstchen klein schneiden und einige
Minuten in dem Topf, in dem die Zwiebeln
waren, anschwitzen. Zu den Paprika
hinzugeben und **20 min** köcheln, bis die
diese weich sind. Tomaten, Tomatenmark
und Ketchup hinzufügen und umrühren.
Mit Suppenwürze, Knoblauch und
Paprikapulver würzen, gut umrühren und
weitere **10 min** köcheln. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken. Nach Belieben ein wenig
scharfes Paprikapulver dazugeben.

Je länger das Letscho köchelt, desto besser
schmeckt es. Man kann sich also ruhig
Zeit lassen. Der Eintopf schmeckt auch am
nächsten Tag noch wunderbar, wenn nicht
sogar noch besser!

Dazu Reis oder Kartoffeln servieren.

Kartoffel-Puten- fleisch-Gratin



22 kg Kartoffeln,
festkochend
15 kg Blattspinat
12 kg Putenfleisch
3 L Schlagobers
3 L Sauerrahm
45 Eier
1,5 kg geriebener Käse
Salz, Pfeffer,
Muskat, Thymian,
Knoblauchgranulat
Fett für die Form

Kartoffeln kochen, schälen, in grobe Scheiben schneiden. Spinat kurz blanchieren (z.B. im Kartoffelwasser ziehen lassen bis er zusammenfällt), abtropfen und ausdrücken. Putenfleisch in Streifen schneiden.

Kartoffelscheiben, Putenstreifen, Blattspinat in eine Auflaufform füllen.

Schlagobers, Sauerrahm, Eier und geriebenen Käse mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen verrühren und über den Auflauf gießen. Bei ca. 200° C **ca. 30 min** überbacken, anschließend servieren.

Tipp

Kartoffel lassen sich im Dampfgarer mit dem Locheinsatz rasch und einfach zubereiten.

Esterhazy Gulasch



15 kg Hühnerfleisch
1 kg Zwiebel
2,5 kg Karotten
8 kg Knollensellerie
3 kg Lauchstangen
2 kg Creme Fraiche zum
Verfeinern
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Paprikapulver,
Lorbeerblatt

Hühnerfleisch in kleine Stücke sowie den Lauch in Scheiben schneiden und in heißem Öl anbraten. Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Lorbeerblatt) hinzugeben mit Wasser aufgießen und etwas schmoren lassen.

Zwiebel, Karotten und Sellerie putzen, schälen und kleinwürfelig schneiden. Das Gemüse zum Fleisch dazugeben und mitdünsten. Wenn notwendig, das Wasser nachfüllen.

Das Ganze weitere **30 min** schmoren lassen und zum Schluss mit Creme Fraiche abschmecken.

Als Beilage eignen sich frische Semmeln oder Spätzle sehr gut.

Faschierte Laibchen *mit* Kartoffelpüree *und* gedünsteten Karotten



Faschierte Laibchen

15 kg Faschiertes,
bevorzugt Rind
2 kg Zwiebel
5 Knoblauchzehen
3 kg Semmelwürfel,
oder würfelig geschnittene
alte Semmeln, Weißbrot
3 L Milch
30 Eier
Salz, Pfeffer, Majoran,
Muskatnuss & Kümmel

Gedünstete Karotten

15 kg Karotten
50 g Zucker
Salz, Pfeffer, (Oliven-) Öl

Kartoffelpüree

30 kg Kartoffeln,
festkochend oder mehlig
3 L Milch (erwärmen)
750 g Butter,
Muskatnuss & Salz

Für die Faschierten Laibchen Semmelbrot in Milch einweichen. Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln und in Öl glasig anbraten.

Faschiertes mit Semmelwürfeln und restlichen Zutaten vermischen und Laibchen daraus formen. Form etwas fetten, im Backrohr bei ca. 200° C für **30 min** backen, nach **15 min** wenden.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen eventuell vierteln, in gesalzenem Wasser weichkochen. Wasser abgießen, warme Milch und Butter dazu und die Kartoffeln stampfen. Mit Muskat und Salz würzen.

Für die gedünsteten Karotten die Karotten schälen und im Häcksler in feine Scheiben schneiden. Mit Etwas Öl und Zucker im abgedeckten Topf andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Die Laibchen mit Ei oder Öl bestreichen, damit sie nicht trocken, sondern besonders lecker werden.

Ofengemüse



20 kg Kartoffeln
10 kg Paprika
10 kg Karotten
10 kg Champignons
10 kg Tomaten
4 kg Zwiebeln
1 kg Knoblauchzehen
4 kg Feta
Olivenöl nach Bedarf
Thymian
Majoran
Oregano
Rosmarin
Salz & Pfeffer

Kartoffeln schälen, restliches Gemüse putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden, Feta würfeln, Knoblauchzehen halbieren. Alles mit dem Öl und den Gewürzen vermischen und für ca. **30-40 min** bei 180° C in den Ofen.

Ein bis zweimal durchrühren, den Feta erst etwas später hinzugeben.

Rindsrouladen



120 Stk Rindsschnitzel
3 kg Zwiebeln
1,5 kg Karotten
1,5 kg Essiggurken
3 kg Speck
6 kg Sauerrahm
600 g Mehl
5 kg Nudeln
(Spiralen oder Hörnchen)
2 Tuben Tomatenmark
Lorbeerblätter
Estragonsenf
Rindsuppenbrühwürfel

Fleisch salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Karotten und Essiggurkerl in feine Streifen schneiden. Fleisch mit Speck, Karotten und Essiggurkerln belegen, einrollen und mit Faden oder Spieß (Zahnstocher) fixieren.

Rouladen im Konvektomaten portionsweise anbraten, mit etwas Mehl bestauben und braun anrösten. Tomatenmark beigegeben und kurz weiterrösten, jedoch nicht zu lang, das Tomatenmark wird sonst bitter.

Rouladen nun mit Rinderbrühe löschen und den Sud zu den Rouladen geben. Mit Rinderbrühe aufgießen, salzen und pfeffern und die Lorbeerblätter dazugeben. Zugedeckt bei 180° C **ca. 90 min** dünsten.

Rouladen aus der Soße heben, die Soße mit Sauerrahm, Mehl und Estragonsenf verrühren. Das Ganze so lange im köcheln lassen, bis eine schöne Sauce entstanden ist.

Die Nudeln kochen und als Beilage gemeinsam mit den Rindsrouladen servieren.

Grenadiermarsch



500 ml Öl
1,5 kg Zwiebel
7,5 kg Putenschinken
7,5 kg Kartoffeln
5 kg Nudeln
5 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zuerst die Kartoffeln kochen und schälen. Den Putenschinken und die Zwiebel dünn und in kleine Stücke aufschneiden. Währenddessen die Nudel in Salzwasser kochen.

Nun in eine Pfanne ein wenig Fett geben und die Zwiebel gut anrösten.

Weiters die Kartoffeln, Nudeln und den Schinken in die Pfanne hinzugeben und gut anbraten. Zum Schluss den Grenadiermarsch gut salzen und pfeffern.

Den Grenadiermarsch heiß servieren und Schnittlauch drüberstreuen.

Spinatstrudel



30 Rollen Blätterteig
11 kg TK-Blattspinat
8 kg Feta
3 kg Zwiebel
500 ml Olivenöl
5 Knoblauchknollen
Eier zum Bestreichen

3 kg Sauerrahm
3 kg Joghurt
5 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

20 kg Kartoffeln
Butter

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig anrösten und Blattspinat dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Spinatmischung auf dem Teig verteilen und Feta draufbröseln. Die Ränder dabei großzügig freilassen. Die Längsseiten mit Ei bestreichen und den Strudel zusammenklappen. Die Oberfläche ebenfalls mit Ei bestreichen und mit einer Gabel einstechen. Zuerst einige Minuten bei 220° C anbacken und dann auf 180° C reduzieren und fertig backen.

Für die Beilage Kartoffel schälen und in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Anschließend in Butter schwenken und servieren.

Für eine Joghurtsoße Joghurt, Sauerrahm sowie Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Faschierter Braten

mit Kartoffelpüree



Braten

60 Eier
15 kg Faschiertes vom Rind
30 Semmeln
1,5 kg große Zwiebel
15 Bund Petersilie
1,2 kg Brösel
10 Knoblauchknollen

Kümmel, Salz & Pfeffer,
Majoran

Püree

30 kg Kartoffeln,
festkochend oder mehlig
3 L Milch (erwärmen)
750 g Butter,
Muskatnuss & Salz

Zuerst Semmeln einweichen und Petersilie bzw. Knoblauch hacken. Zwiebel klein schneiden und in Öl anrösten. Alles mit Faschiertem, Majoran, Brösel, Kümmel, Salz und Pfeffer gut durchkneten.

Backrohr bei 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun den Braten auf einem Backblech oder in einen Bräter (Konvektomaten) geben und etwa eine Stunde braten, dabei nicht abdecken. Bei Bedarf mit ein wenig Gemüsesuppe angießen. Der Braten wird außen herum sehr knusprig, fast wie herausgebacken.

Die Kartoffeln schälen, in etwa gleich große Stücke schneiden und in einen Topf mit so viel Wasser geben, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Salzen, aufkochen und bei geschlossenem Deckel **ca. 20 min** köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Milch und Wasser, Butter und etwas Muskatnuss und Kümmel zufügen.

Mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und mit einem Schneebesen flaumig schlagen bis ein richtiges Kartoffelpüree entsteht.

Risotto

mit Basilikumpesto *und* geschmorten Tomaten



1,5 kg Butter
1,5 kg Zwiebel
5 kg Risottoreis
6 L Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
6 kg Pesto,
z.B. Basilikumpesto
2 kg geriebener Parmesan
6 kg Cocktailtomaten
300 g Butter

Salz, Pfeffer, Thymian

Gehackte Zwiebel und Reis in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe nach und nach aufgießen (Reis soll immer bedeckt sein) und einkochen lassen.

Kurz vor dem Servieren wieder erwärmen, Parmesan und Pesto einrühren. Tomaten ganz lassen oder halbieren, in Butter anrösten und auf das Risotto geben.

Tipp

Es kann auch nach Belieben Gemüse (Kürbis, Zucchini, Lauch, Karotten, Kohlrabi etc.) klein geschnitten und zu Beginn zum Reis und den Zwiebeln gegeben werden.

Krautfleckerl



15 kg Fleckerln
0,5 kg Butter
250 g Kristallzucker
2 kg Zwiebel
15 kg Weißkraut

Kümmel, ganz
Salz & Pfeffer

Für die Krautfleckerl das Kraut putzen, vierteln, den Strunk entfernen, die Viertelstücke mit dem Wiegemesser feinnudelig schneiden, salzen.

Das geschnittene Kraut zusammendrücken und **15 min** stehen lassen.

Den Zucker im heißen Fett karamellisieren lassen, die Zwiebel darin hell rösten und das ausgedrückte Kraut dazugeben. Zugedeckt, aber unter wiederholtem Umrühren leicht braun rösten bzw. weich dünsten für **ca. 60 min**.

Nun pfeffern. Zum Schluss die in Salzwasser gekochten Fleckerln begeben, zugedeckt erhitzen und noch etwas dünsten lassen.

Kürbischgulasch



15 kg Kürbis,
Hokkaido oder Muskat
10 kg Zwiebeln,
grob geschnitten
600 g Paprikapulver (süß)
30 TL Tomatenmark
600 ml Öl
15 L Wasser oder
Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer
Majoran
Kümmel (gemahlen)
15 Bund Petersilie,
zum Garnieren

Den Kürbis halbieren, schälen, mit einem Löffel die Kerne entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden und beiseite stellen – einen Hokkaido muss man nicht schälen.

Die grob geschnittenen Zwiebeln im Öl glasig dünsten, Paprikapulver, Tomatenmark und Gewürze (Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel) dazugeben, kurz rühren und mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen.

Mit dem Stabmixer cremig mixen und die Kürbiswürfel hineingeben. Weitere **10 min** auf kleiner Stufe kochen.

Die Suppe nochmals nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.

Nudelsalat



6 kg Nudeln,
Hörnchen oder Spiralen
2,5 kg Äpfel
5 Gläser Essiggurkerl
4,5 kg Schinken
4,5 kg Emmentaler oder
Gouda
frische Petersilie
4 kg Creme Fraiche
5 kg Joghurt
5 kg Sauerrahm
250 g Ketchup
100 g Senf
250 ml Essig

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Nudeln bissfest kochen, abseihen und abkühlen lassen. Äpfel waschen und in kleine Stücke schneiden.

Essiggurken, Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und hacken. Creme Fraiche, Joghurt, Sauerrahm, Ketchup, Senf, Essig und die Gewürze verrühren und abschmecken.

Sauce mit den anderen Zutaten unter die Nudeln mischen und den Nudelsalat gut durchziehen lassen.

Süße Gerichte

Scheiterhaufen



14 L Milch
20 kg Weißbrot oder
Milchbrot (kann auch
hart sein)

14 kg Äpfel (mindestens)
2 kg Zucker
30 Eier

Zimt
eventuell Vanillezucker,
gehackte Nüsse &
eingeweichte Rosinen
Staubzucker

Äpfel schälen und entkernen. Brot in fingerdicke Scheiben schneiden, Milch und Eier vermischen. Brot in Milch-Ei-Gemisch einweichen.

Schichtweise Äpfel, Brot, Zimt, Zucker (eventuell Nüsse und Rosinen) in der Form verteilen, mit einer Schicht Brot abschließen. Goldgelb bei ca. 200° C für **45 min** backen.

Mit Staubzucker bestreuen.

Apfelstrudel



25 kg Äpfel
200 ml Zitronensaft
1,5 kg Rosinen
3 kg Zucker
Zimt
1 kg Butter
2 kg Semmelbrösel
25 Blätterteig, tiefgekühlt
Rum-Aroma
25 Eidotter
1 kg geriebene Walnüsse

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herauschneiden und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Butter in einem Topf zerlassen, die Semmelbrösel und die Walnüsse darin goldgelb anbraten. Vom Herd nehmen, mit Zucker, Zimt, Rosinen, Rumaroma und den Äpfeln vermengen.

Den Blätterteig ausrollen, die Apfelfülle darauf verteilen und zu einer Rolle einschlagen. Mit etwas Eidotter bestreichen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180° C Ober-/Unterhitze backen bis der Strudel schön goldbraun ist.

Reisauflauf



5 kg Reis (am besten
Rundkornreis)

12 L Milch

2 TL Salz

20 Pkg Vanillezucker

1,5 kg Zucker

80 Eier (getrennt)

Zimt

eventuell Äpfel, Rosinen,
Zitronenschale

Reis mit Milch, Gewürzen, Zucker und etwas Zitronenschale in den Dampfgarer geben (Universalgaren, 100° C, 100 % Luftfeuchte). Nach 30 min umrühren, nochmals für 30 min garen.

Im fertigen, heißen Milchreis Butter zergehen lassen und umrühren, auskühlen lassen.

Eventuelle Äpfel werden nun geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten.

Eiklar steif schlagen. Zuerst Dotter, dann Eiklar in den überkühlten Reis einarbeiten, in eine gefettete Form geben (wenn Äpfel da sind, eine Schicht Reis in die Form geben, dann die Äpfel darauf verteilen und den restlichen Reis darüber verteilen). Bei 160° C Heißluft ca. 40 min backen.

Mit Kompott servieren.

Kaiserschmarren

mit Apfelmus/
Zwetschkenröster



125 Eier
4,5 kg Mehl
9 L Milch
250 g Zucker
Geriebene Zitronenschale
2 kg Rosinen
250 g Butter
250 g Zucker zum
Karamellisieren

Apfelmus bzw.
Zwetschkenröster

Eigelb, Milch, Salz, Zucker und die Zitronenschale in eine Schüssel geben und zu einer dickflüssigen Masse rühren. Nun das Mehl unter ständigem Rühren in die Schüssel einstreuen und solange rühren bis eine Teigmasse entsteht. Wenn der Teig die richtige Konsistenz hat, können die Rosinen eingerührt werden. Zum Schluss das Eiweiß in einer anderen Schüssel zu Schnee schlagen und langsam in die Teigmasse heben.

In einer Pfanne etwas Butter oder einen Schuss Öl geben und heiß werden lassen. Die Teigmasse hineinschütten und bei mittlerer Hitze (nicht zu heiß) den Teig an der Unterseite goldgelb werden lassen. Dann den Teig mit einem Pfannenwender oder einer Gabel in Stücke zerreißen und umdrehen.

Die Kaiserschmarrnstücke jetzt vorsichtig immer wieder umrühren und wenden bis alle Stücke eine goldgelbe Farbe haben. Jetzt noch etwas Zucker über den Schmarren geben, ein paar Mal umrühren damit der Zucker karamellisiert und servieren – eventuell noch mit Staubzucker bestreuen.

Mit Apfelmus oder Zwetschkenröster servieren.

Schnelle Gewürzschnitten



1 kg Butter
1 kg Zucker
5 Pkg. Vanillezucker
30 Eier
1 kg Haselnüsse, gerieben
1 kg Schokostreusel
1 kg Mehl
5 Pkg. Backpulver

Zimt, Lebkuchengewürz,
Rum-Aroma,
Schokoladenglasur

Alle Zutaten gut verrühren.

Anschließend auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen und im Ofen bei 175° C rund **20 min** backen.

Auskühlen lassen, mit der Schokoladenglasur überziehen und in Stücke schneiden.

Schnelle Schokoschnitten



1,5 kg Kochschokolade
(gerieben)
1,5 kg Butter
1,5 kg Staubzucker
3 TL Salz
50 Eier
1,4 kg Mandeln (gerieben)
500 g Bröseln
500 g Mehl (griffig)

Die Butter wird gemeinsam mit Zucker und Salz mit einem Mixer schaumig gerührt. Danach werden die Eier getrennt und der Dotter kommt nach und nach unter die Zuckermasse.

Nun wird die Schokolade unter die Masse gerührt, anschließend werden abwechselnd Brösel, Mandeln sowie Mehl untergezogen.

Die Teigmasse wird auf mit Backpapier belegte Backbleche gestrichen und kommt für **25 Minuten** in den auf 180°C vorgeheizten Backofen.

Zitronen-blechkuchen



1,75 kg Butter
(Zimmertemperatur)
1 kg Kristallzucker
5 Pkg. Vanillezucker
30 Stk. Eier
1,75 kg Mehl (glatt)
5 Pkg. Backpulver
500 ml Zitronensaft

Glasur

1,25 kg Staubzucker
750 ml Zitronensaft

Die Butter wird mit dem Zucker sowie dem Vanillezucker mit dem Mixer schaumig geschlagen.

Danach werden die Eier einzeln untergerührt, anschließend werden Mehl, Backpulver und der Zitronensaft unter die Buttermasse gehoben.

Der Teig wird auf ein mit Backpapier belegtes Blech gestrichen, so klebt der fertige Kuchen später nicht am Blech fest.

Das Blech kommt für **25–30 min** in den auf 180° C vorgeheizten Backofen.

Für den Guss wird der Staubzucker mit dem Zitronensaft in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzt und mithilfe eines Schneebesens zu einem Guss gerührt.

Zum Schluss wird der fertiggebackene Kuchen mit dem Guss glasiert.

Mohnkuchen



3,5 kg Butter
3,5 kg Zucker
3,5 kg geriebene Nüsse
3,5 kg geriebener Mohn
100 Stk Eier
10 Pkg. Vanillezucker
7 Pkg. Backpulver
Zitronenschale

Aus dem Eiklar sehr festen Schnee schlagen. Butter, Zucker und Eidotter sehr schaumig rühren.

Mohn, Backpulver und Nüsse einmengen und zuletzt den Schnee leicht unterheben.

In Formen geben und bei 160° C
ca. 45 min backen.

Schoko-Zimt-Kuchen



2 kg Butter
1,8 kg Zucker
1,5 kg Vollkornmehl
1 kg Kochschokolade
5 EL Zimt
5 Pkg. Backpulver
Salz
30 Eier (getrennt)
3 kg Mehl

Kochschokolade im Wasserbad zergehen lassen. Dotter mit Butter und Zucker sowie Zimt schaumig rühren. Lauwarme Kochschokolade einrühren.

Eiklar mit Prise Salz steif schlagen. Abwechselnd Mehl mit Backpulver und Eischnee mit Schneebesen unterheben.

Die Masse aufs Backblech streichen und bei 180° C **20–25 min** backen.

Anschließend kann der Kuchen noch mit Marmelade bestrichen oder Schokoglasur überzogen werden.

Streuselkuchen



1,8 kg Mehl
10 Pkg. Backpulver
1,8 kg Zucker
15 Pkg. Vanillezucker
geriebene Zitronenschale
1,8 kg weiche Butter
30 Eier

Zum Belegen

7 kg Obst (Zwetschken,
Äpfel, Marillen etc.)

Streuselteig

1,2 kg gesiebtes Mehl
750 g Zucker
5 TL Zimt
900 g Butter

Das Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in eine Backform geben und glattstreichen. Die Obstspalten mit der Innenseite nach oben fächerförmig auf der Masse verteilen.

Für die Streusel das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben, mit den Händen zu Streuseln verreiben und auf dem Kuchen verteilen.

Im Rohr bei 180° C rund eine Stunde backen.

Russischer Zupfkuchen



3 kg Mehl
1,8 kg Butter
2 kg Zucker
20 Eier

10 Pkg. Backpulver
400 g Kakaopulver

Für die Füllung

1,5 kg Zucker
30 Eier
2 kg Schlagobers
5 kg Topfen
10 Pkg. Vanillezucker
700 g Butter

Mehl und Backpulver vermischen und in eine große Schüssel geben. Zucker, Kakao, Butter und Eier untermischen und alles gut verkneten.

Ein Viertel des Teiges zur Seite stellen und den restlichen Teig in eine Backform geben und am Rand gut hochziehen.

Für die Füllung die Butter schaumig schlagen. Topfen, Schlagobers, Eier, Zucker und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. Auf den Teig gießen und verteilen.

Den zur Seite gestellten Teig in Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen. Den Kuchen bei 180° C für **60 min** backen lassen.

Brownies



3 kg Zucker
1 kg Kakao
2 kg Mehl
100 ml Zitronensaft
10 Pkg. Backpulver
1,5 kg Butter
30 Eier



Zuerst gibt man den Kakao und den Zucker in eine Schüssel.

Danach schmilzt man die Butter in einem extra Topf. Die Eier schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter abwechselnd mit dem Mehl, Zitronensaft und dem Backpulver in die Schüssel zu den Eiern geben. Zum Schluss die Kakao-Zucker-Mischung zufügen.

Die Brownies bei 170° C rund **20 min** backen

Butterkeksskuchen *mit* Himbeeren



1 kg Butter
720 g Zucker
16 EL Milch
16 Eier
1,2 kg Mehl
5 Pkg Backpulver

Für Füllung & Creme

3 kg Tiefkühl- Himbeeren
8 Pkg Vanillepuddingpulver
8 EL Zucker
2,5 kg Schlagobers
12 Pkg Sahnesteif
8 Pkg Vanillezucker
Butterkekse

Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen. Etwas höhere Backbleche gut einfetten.

Butter, Zucker, Milch und Eier miteinander verrühren. Mehl, Backpulver vermischen und zur Buttermasse geben. Kurz verrühren. Teig auf das Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. **20 min** backen. Vollständig abkühlen lassen. Währenddessen für die Füllung Beeren antauen lassen.

Für die Füllung Vanillepuddingpulver mit 1,5 L Wasser und Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen, bis die Masse zu kochen beginnt und andickt. Vom Herd nehmen und sofort mit den Beeren vermischen. Mit einem Spatel Beeren unterheben, bis sie leicht geschmolzen sind und eine Masse entsteht. Beeren-Puddingmasse auf den ausgekühlten Teig geben und glatt streichen. Fest werden lassen.

Für die Creme Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Schlagobers auf der Beerenmasse verteilen, ebenfalls glatt streichen und mit Butterkekse belegen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Kokoskuchen



1,2 L Öl
2,5 kg Mehl
2 kg Zucker
1 kg Kakaopulver
30 Eier
1 kg Kokosraspeln
1 kg Sauerrahm
Rum-Aroma
5 Pkg Backpulver
10 Pkg Vanillezucker
500 ml Orangensaft

Das Öl mit den Eiern und dem Zucker schaumig rühren. Die trockenen Zutaten gut miteinander vermengen und langsam in die Öl-Eier-Masse unterheben. Ebenso den Sauerrahm, den Rum und den Orangensaft.

Die Masse auf das Backblech geben und für ca. **30 min** backen.

Den Kuchen eventuell mit warmer Marmelade bestreichen und Kokosflocken draufstreuen.

Limettenkuchen



30 Eier
1,5 kg Zucker
10 Pkg Vanillezucker
1 L Speiseöl
1 L Limettensaft
2,5 kg Mehl
8 Pkg Backpulver

Für die Glasur

500ml Limettensaft
2 kg gesiebter Staubzucker

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer cremig aufschlagen. Öl mit Limettensaft kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180° C ca. **20 min** backen.

Für die Glasur Limettensaft mit Staubzucker zu dicklicher Konsistenz verrühren und den noch warmen Kuchen damit glasieren.

Topfenschnitten

mit Obst



40 Eier
1,6 kg Zucker
1,6 kg Butter
4 kg Topfen
15 Pkg. Vanillepudding-
pulver
4 kg Obst (Himbeeren,
Marillen, Mandarinen etc.)

Dotter und Eiklar trennen. Eiklar mit $\frac{1}{2}$ Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. In einer anderen Schüssel die zimmerwarme Butter und den restlichen Zucker verrühren und die Eidotter nach und nach dazu geben. Den Topfen und das Puddingpulver zur Buttermasse geben und schließlich den Eischnee unterheben.

Das Obst waschen und klein schneiden. Die Hälfte des Teiges aufs Backblech geben, dann das Obst darauf verteilen und schließlich mit dem restlichen Teig abdecken. Die Masse *ca. 40 min* bei 160° C backen.

Karottenkuchen



3 kg fein geraspelte
Karotten
1 kg Zucker
800 g Mehl
8 Pkg. Backpulver
800 g Staubzucker
Geriebene
Zitronenschale
8 Pkg. Vanillezucker
8 TL Zimt
1 TL Nelkenpulver
1,5 kg Haselnüsse

Glasur

1 kg Staubzucker
250 ml Zitronensaft

Karotten fein raspeln, Eier trennen. Eiklar zu steifem Eischnee schlagen und dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen. Mehl und Backpulver gut vermischen. Eidotter mit dem Staubzucker gut flaumig rühren und die Zitronenschale, Vanillezucker, Zimt und Nelkenpulver dazugeben. Ein Drittel der Schneemasse unterheben und anschließend Nüsse und Mehl sowie die Karotten behutsam untermischen. Den restlichen Eischnee unterheben. Den Teig in eine Form geben, glattstreichen und bei 170° C ca. **50 min** backen.

Für die Glasur den Staubzucker, Zitronensaft und eventuell mit einem Schuss heißem Wasser verrühren und damit den ausgekühlten Kuchen überziehen.

Zucchiniuchen



24 Eier
2 L Öl
2,4 kg Zucker
2,8 kg Mehl
800 g geriebene
Haselnüsse
8 Pkg. Vanillezucker
8 Pkg. Backpulver
2 TL Salz
4 TL Zimt
3 kg geriebene Zucchini

Eier mit Öl und Zucker schaumig rühren, dann die anderen Zutaten – bis auf die Zucchini – beifügen. Die Zucchini erst jetzt raspeln und zur Teigmenge dazu geben.

Die Masse auf ein Backblech geben und **40 min** bei 180° C backen. Nach dem Auskühlen mit säuerlicher Marmelade bestreichen und eventuell mit einer Schokoglasur überziehen.

Bananenschnitten



40 Eier
1 kg Staubzucker
500 g Butter
600 g Mehl
600 g Maisstärke

10 Pkg. Vanillepudding-
pulver
5 L Milch
500 g Zucker
1,5 kg Staubzucker
1,5 kg Butter
50 Bananen
1 Glas Marillenmarmelade

500 g Kochschokolade
100 g Honig
400 ml Schlagobers

Für den Biskuitboden Eier und Staubzucker gut schaumig rühren. Die Butter schmelzen, Mehl und Speisestärke mischen und alles unter die Eier-Zucker-Mischung geben. Den Teig **15 min** bei 190° C backen und sofort mit Kristallzucker bestreuen.

Für die Creme Butter und Staubzucker schaumig schlagen. Den Pudding mit Milch und Zucker wie angegeben zubereiten. Der abgekühlte Vanillepudding und Butter sollten die gleiche Temperatur haben! Den erkalteten Pudding löffelweise hinzufügen bis eine glatte Masse entsteht. Diese auf den Bananenstücken verteilen und glattstreichen.

Für die Glasur Schokolade im Wasserbad schmelzen, Honig und Schlagobers einrühren und unter ständigem Rühren kurz erwärmen. Nach dem Abkühlen die Bananenschnitten mit der Schokoglasur überziehen.



Danke für Euer

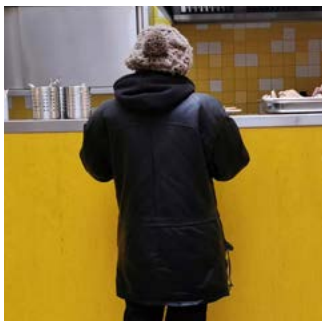




Engagement!



Danke.



Nach der Flucht vor ihrem Mann und erfolgloser Arbeitssuche ist Ingrid M. auf der Straße gelandet – und jetzt seit 4 Jahren obdachlos. „Der Moment, an dem du dir eingestehst, dass du obdachlos bist, ist am schlimmsten. Ich habe lange gebraucht, dieses Wort auszusprechen, besonders die ersten Wochen waren schwer.“

Ich war hungrig und auf der Suche nach warmen Essen.“

Die Geschichte von Ingrid M. ist leider keine Seltenheit. Oft reicht ein Ereignis wie eine Erkrankung, Scheidung oder der Tod eines geliebten Menschen und das eigene Leben gerät aus den Fugen. Armut und Obdachlosigkeit betreffen alle sozialen Schichten – es kann sehr schnell gehen.

„Durch das Tageszentrum habe ich jeden Tag eine warme Mahlzeit“, sagt Ingrid. „Für diese Unterstützung bin ich sehr dankbar.“

BIC GIBAATWWXXX

IBAN AT47 2011 1890 8900 0000

Kennwort Tageszentrum Hauptbahnhof

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich,
Copyright: Caritas der Erzdiözese Wien;
Redaktion: Anna Gamperl, Bianca
Kunz, Magdalena Waibel; Koordination:
Nikolaus Sigl, Fundraising; Fotos:
Caritas, Erscheinungsort:
Wien, Oktober 2021

Wir freuen uns über
Eure Rückmeldungen
zum Kochbuch unter
kochen-taz@caritas-wien.at