



## ***Bunte Rezepte***

**Für die gemütliche Jahreszeit**

## **INHALT**

01. Cheddar-Bacon Kartoffelsuppe
02. Kürbis-Hühnchen Auflauf
03. Tex Mex Ofenkartoffel
04. Hackeintopf mit Weißkohl
05. Brotauflauf mit Apfel
06. Orangenbrot mit Mandeln

---

Die Rezepte unserer Herbstausgabe stehen ganz im Zeichen der Regionen und des Erntefests. So bunt wie die Saison, so wärmend wie ein sonniger Tag!

Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

# CHEDDAR-BACON KARTOFFELSUPPE



## HERZHAFT CREMIG

### Für 4-6 Portionen

600 g Kartoffeln, mehlig kochend

- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Milch
- 2 Stangen Lauchzwiebeln
- 1 TL Öl
- 150 g Bacon
- 250 g Cheddar, gerieben
- ½ TL Cayennepfeffer
- ¼ TL Muskatnuss
- Salz

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Gemüsebrühe in einem ausreichend großen Topf aufkochen und die Kartoffeln hineingeben. Je nach Größe der Würfel die Kartoffeln etwa 10 Minuten gar kochen.

#### Schritt 2

Den Bacon in einer Pfanne mit einem Teelöffel Öl knusprig braten. Währenddessen die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Den fertigen Bacon auf Küchenpapier legen.

#### Schritt 3

Die Suppe je nach Geschmack stückiger oder fein pürieren und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Vorsicht mit dem Salz, denn es kommt noch Käse hinzu.

#### Schritt 4

200 g des Cheddars unter die noch heiße Suppe heben. Vor dem Servieren die einzelnen Portionen mit Cheddar, Bacon und Lauchzwiebel bestreuen. Deftig!



## Kürbis-Hähnchen Auflauf

### Für 4 Personen

- 550 g Hähnchenbrustfilet
- ½ Butternut Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 8 Tomaten
- Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Becher Sahne
- ½ TL Thymian, getrocknet
- 2 Stängel Petersilie
- 150 g Gouda
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 1

Den Kürbis halbieren, entkernen, schälen und würfeln. Etwa die Hälfte der Würfel für ein anderes Rezept einfrieren. Das Fleisch abspülen, trockentupfen und ebenfalls würfeln.

#### Schritt 2

Zwiebel und Knoblauch pellen und fein hacken. Die Tomaten waschen, vierteln, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Nun in einer Pfanne mit etwas Öl zuerst das Huhn durchgaren und auf einen Teller legen.

#### Schritt 3

In der Pfanne den Kürbis zusammen mit den Zwiebeln und den Gewürzen und einem Schuss Wasser etwa 10 Minuten anschmoren. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Wenn der Kürbis beinahe gar ist, den Knoblauch hinzufügen. Weitere 3 Minuten schmoren, die Sahne hinzufügen und alles ein paar Minuten einkochen lassen.

#### Schritt 3

Die Masse gut abschmecken und mit gezupfter Petersilie und den Tomaten in die Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen und 20 Minuten überbacken.



## Tex Mex Ofenkartoffel

### Für 4 Personen

- 4 gleichgroße Süßkartoffeln
- 500 g Hackfleisch
- 250 ml stückige Tomaten
- 2 Stängel Lauchzwiebeln
- 1 Möhre
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 2 TL Paprikapulver
- Eine Messerspitze Zimt
- Salz

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Süßkartoffeln mit einer Gabel einstechen und bei 200°C etwa 40 Minuten gar backen. Zwischendurch mit einer Gabel einstechen um zu sehen, ob sie schon gar sind.

#### Schritt 2

Für die Füllung währenddessen etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch hinzugeben und krümelig anbraten. Die Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Das Hack nun mit Salz und Pfeffer würzen und die stückigen Tomaten, die Gewürze sowie die Möhre hinzugeben und alles köcheln lassen.

#### Schritt 3

Die Lauchzwiebeln waschen, in Ringe schneiden. Bis auf die dunkelgrünen Enden alles mit zum Hackfleisch geben und weitere 5 Minuten simmern lassen. Sauce vom Herd nehmen.

#### Schritt 4

Die fertigen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, aufschneiden, bis zur Hälfte mit einem Löffel aushölen und das Fruchtfleisch mit in die Füllung rühren. Die Süßkartoffeln füllen und mit der übrigen Lauchzwiebel bestreuen.



## Hackeintopf mit Weißkohl

### Für 6 Personen

- 8 große Kartoffeln, festkochend
- 2 Möhren
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Einen Kopf Weißkohl
- 3 EL Öl
- 500 g Hackfleisch
- 1 TL Chiliflocken
- 200 g Sahne
- Salz, Pfeffer
- Etwas Petersilie

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Möhre ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Die äußeren Blätter des Kohls sowie den Strunk entfernen und den Kohl mit einem großen Messer in Streifen schneiden.

#### Schritt 2

Die Gemüsebrühe in einem großen Topf aufkochen und Kartoffeln, Kohl und Möhre hinzugeben. Alles für 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Nach etwa 10 Minuten die Sahne hinzufügen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch pellen und hacken.

#### Schritt 3

In einer Pfanne das Hackfleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann zuerst die Zwiebel hinzugeben, zum Schluss den Knoblauch. Den fertig gegarten Eintopf mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

#### Schritt 4

Das Fleisch in den Eintopf rühren. Vor dem servieren die Petersilie abspülen, zupfen und in den Eintopf geben.

Schmeckt auch mit Wirsing oder Chinakohl!



## Brotauflauf mit Apfel

### Für eine Kastenform

- 1 kleines Weißbrot (500 g)
- 2 Äpfel
- 800 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 80 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Rosinen
- ½ TL Zimt
- Etwas Muskatnuss
- Eine Prise Salz

### Zubereitung

#### Schritt 1

Das Brot in Streifen schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.

#### Schritt 2

Die Milch in einer Schüssel mit den Eiern und dem Zucker gründlich verrühren. Vanillezucker und Puddingpulver ebenfalls hinzugeben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gewürze hinzugeben, die Mischung über das Brot gießen und alles 10 Minuten durchziehen lassen.

#### Schritt 3

Ofen auf 180°C vorheizen. Die Kastenform einfetten. Die Rosinen unter die Brotmischung rühren, anschließend die Apfelspalten unterheben. Die Mischung sofort in die Form geben und 30 - 40 Minuten backen.

#### Schritt 4

Vor dem Servieren mit Puderzucker und Zimt bestreuen oder aus 1 Päckchen Vanillepudding, 2 EL Zucker und 750 ml Milch eine Vanillesauce kochen.

Das Rezept eignet sich ideal für altes Weiß- oder Toastbrot!

# ORANGENBROT MIT MANDELN



## FÜR 1 KASTENFORM

- 1 kg Weizenmehl
- 400 ml Milch
- 2 Würfel Hefe
- 2 unbehandelte Bio-Orangen
- 190 g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- Etwas Salz
- 4 Eier
- 200 g weiche Butter
- 200 g gehackte Mandeln

### Zubereitung

#### Schritt 1

Das Mehl in eine Backschüssel geben und eine Mulde hinein drücken. Die Hefe hineinbröseln, eine Prise Zucker darüber streuen und mit lauwarmen Milch aufgießen. Mit einem sauberen Handtuch abdecken und etwa 10 Minuten stehen lassen.

#### Schritt 2

Währenddessen die Orangen waschen, trocknen und die Schalen abreiben. Die Orangen auspressen und die restliche Milch mit dem Saft und dem Abrieb in einen Topf geben. Zucker und Salz hinzufügen und alles aufkochen lassen.

#### Schritt 3

Die Mischung etwas abkühlen lassen und dann mit Mehl, Hefe, Vanillezucker, Butter und 3 Eiern zu einem Teig verkneten. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

#### Schritt 4

Ofen auf 160°C vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen, Teig noch einmal durchkneten. Die Kastenform einfetten, Ei mit 3 EL Milch verquirlen, den Teig in die Form geben und mit der Mischung bestreichen. Die Mandeln darüber streuen und 60 Minuten backen.





# Impressum

**Redaktion:**  
Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH  
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin  
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert  
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin  
HRB 114531  
USt-ID-Nr. DE264913326

**Verantwortlich für das Angebot:**  
gemäß § 5 Telemediengesetz  
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:  
MediaMarkt E-Business GmbH  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt  
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts  
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:  
E-Mail: [koch-mit@mediamarkt.de](mailto:koch-mit@mediamarkt.de)  
Fax: +49 (841) 634 - 1179

**Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:**  
Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl,  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.  
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per  
E-Mail an [Jugendschutz@media-saturn.com](mailto:Jugendschutz@media-saturn.com)  
Vertrieb und Marketing Koch-mit.de  
Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den  
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

## Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: ©Dar1930  
Seite 3 (links): ©Dar1930  
Seite 4 (rechts&links): ©Dar1930  
Seite 5: ©mahara  
Seite 6: ©FomaA  
Seite 7: ©Ildi  
Seite 8: ©Africa Studio  
Seite 9 & 10: ©Dar1930  
Seite 11 & 12: ©Dar1930