



Frohe Ostertage

Auf dem Tisch

INHALT

01. Ostersuppe: Zurek
02. Kaninchen mit Kräutern
03. Knuspriger Kabeljau
04. Kleine Käsekuchen
05. Osterkränze
06. Klassisches Osterlamm

Es darf endlich wieder bunt und sonnig werden - auch in unseren Küchen. Mit diesen Rezepten für das Osterfest wird es stimmungsvoll und lecker!

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

POLNISCHE ZUREK OSTERSUPPE



Für 6-8 Portionen

- 100 g Roggenschrot
- 400 ml Wasser
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Kartoffel, festkochend
- 1 Möhre
- 200 g Krakauer
- 2 EL Öl
- 750 ml Brühe
- 1 TL Majoran, gerebelt
- 4 Eier
- 100 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

3 Tage vor Zubereitung den Roggenschrot in ein sauberes Einmachglas füllen und mit 400 ml warmem Wasser aufgießen. Glas nicht verschließen. Ein Butterbrotpapier darüber stülpen und mit einem Haushaltsgummi fixieren. Mit einer Gabel Löcher ins Papier stechen und bei Raumtemperatur vergären lassen.

Schritt 2

Wenn es soweit ist, Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln sowie Möhre schälen und würfeln. Wurst in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und Wurst sowie Gemüse anbraten. Mit Brühe ablöschen. Majoran dazugeben und Suppe für 20-30 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Eier hart kochen, abschrecken, pellen und halbieren.

Nun den Schrot zur Suppe geben und unter stetigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Saure Sahne unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



KANINCHEN mit Kräutern

Für 4-6 Portionen

- 1 Kaninchen in Teilen oder 6 Keulen
- 100 g Räucherspeck
- 2 EL Öl
- Etwas Rotwein
- 3 Möhren
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 2 Stangen Sellerie, ½ Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin
- 500 ml Wildfond

Zubereitung

Schritt 1

Am Morgen Senf mit etwas Olivenöl, Salz & Pfeffer und einigen gezupften Stängeln Thymian und Rosmarin vermischen und das gesäuberte Kaninchen damit einreiben. Alles im Kühlschrank marinieren lassen.

Schritt 2

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Sellerie und Lauch abspülen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Öl in einen Bräter geben und das Kaninchen scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und den Speck hinzugeben und 5 Minuten weiter braten. Nun Zwiebeln, Möhren, Tomatenmark, Sellerie sowie Knoblauch hinzugeben und anschwitzen.

Schritt 3

Den Ofen auf 150°C vorheizen. Das Kaninchen mit Rotwein ablöschen und Brühe angießen. Die Kräuter mit in den Sud geben. Den Bräter abdecken und das Kaninchen für 1 Stunde in den Ofen schieben.

Schritt 4

Kaninchen auf eine warme Platte legen, den Sud durch ein Sieb gießen und zu einer Sauce abbinden.



KABELJAU in Knusperhülle

Für 2 Portionen

- 400 g Kabeljaufilet
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Chiliflocken
- Pankomehl
- Schale einer halben Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Den Kabeljau abspülen und ihn dann trocknen. Den Fisch in 2 gleich große Stücke schneiden, wenn er nicht schon passend filetiert ist.

Schritt 2

Die Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen. Währenddessen den Knoblauch schälen, hacken und ihn dann mit in die Butter geben und andünsten. Anschließend sowohl Senf und Paprikapulver als auch Zitronenschale und Chiliflocken hinzugeben. Alles kurz zusammen anrösten, dann vom Herd nehmen und salzen und pfeffern.

Schritt 3

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Den Fisch von allen Seiten leicht salzen und in die Form geben. Nun die Kruste mit einem Esslöffel auf den Fisch geben und vorsichtig etwas fest drücken.

Den Fisch nun für 30-35 Minuten im Backofen knusprig backen und mit ein paar Zitronenschnitzen servieren.

Passt zu leichtem Weißwein!



OSTERKUCHEN

Kleine Käsekuchen

Für 12 Stück

- 1 Pck. Butterkekse
- 250 g Frischkäse
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 250 g Magerquark
- 2 Eier
- 150 g Puderzucker
- 1 Pck. Zitronenaroma
- Etwas Salz
- 6 EL Butter
- Ostereier und Kokosflocken zum Dekorieren

Zubereitung

Schritt 1

Die Kekse in eine verschließbare Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz zu Krümeln wälzen. Dann die Butter schmelzen und zusammen mit den Keksen und einer Prise Salz in einer Schüssel gründlich vermischen.

Schritt 2

Frischkäse und Magerquark in eine Schüssel geben. Die Eier sowie Zitronenschale und Puddingpulver hinzugeben und mit dem Handrührer zu einer Creme verarbeiten. Nun nach und nach den Puderzucker unterrühren.

Schritt 3

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken. In jeder Mulde aus den Kekskrümmeln mit einem Esslöffel einen Boden für die Käsekuchen formen. Mit dem Löffelrücken gut festdrücken. Dann die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und 25 Minuten backen.

Die Kuchen abkühlen lassen und mit Kokosflocken und bunten Ostereiern dekorieren.

Perfekt auch zum Verschenken und Mitbringen!



OSTERKRÄNZE

für das Frühstück

Für etwa 4 Stück

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 mittelgroße Eier
- 250 ml lauwarme Sahne
- 50 g geschmolzene Butter zum Bestreichen
- 250 g Puderzucker und bunte Streusel, gefärbte Ostereier

Zubereitung

Schritt 1

Hefe in 5 Esslöffeln der lauwarmen Sahne auflösen. Schale 20 Minuten lang ruhen lassen. Restliche Sahne mit dem Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und den Eiern in einer Rührschüssel zu einem Teig verarbeiten. Diesen Teig mit der Sahne-Hefe-Mischung glatt verkneten. Den Hefeteig für gut 45 Minuten lang abgedeckt gehen lassen.

Schritt 2

Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte noch einmal durchkneten, in 12 Portionen teilen und Stränge rollen. Anschließend aus drei Strängen einen Hefekranz flechten. Die Zöpfe zu einem Kreis legen und die Enden festdrücken.

Schritt 3

Die Kränze auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt noch einmal für mindestens eine Stunde gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25 bis 30 Minuten backen. Nach 10 Minuten mit der Butter bestreichen.

Abkühlen lassen und mit Zuckerguss und Streuseln dekorieren.

Sind perfekt als Eierbecher zu verwenden!

OSTERLAMM

KLASSISCHES GEBÄCK



Für 1 Stück

- Backform Osterlamm
- 150 g zimmerwarme Butter
- Prise Salz
- 150 g gesiebttes Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 mittelgroße Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- Etwas Butter und Mehl oder Semmelbrösel für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Schritt 1

Lamm-Backform mit Butter einfetten und bemehlen bzw. mit Semmelbröseln austreuen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit 50 g Puderzucker gründlich steif schlagen. Das Eigelb mit 100 g Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln gut vermischen und unter die Eigelb-Masse rühren, so dass ein gleichmäßiger Teig entsteht. Zum Schluss den Eischnee unter den Teig heben.

Schritt 2

Den Teig in die vorbereitete Lammform füllen und auf dem niedrigsten Rost etwa 45 Minuten backen, bis das Lamm eine goldbraune Farbe hat. Zwischendurch mit dem Holzstäbchentest prüfen, ob der Teig durch ist.

Schritt 3

Das fertig gebackene Osterlamm in der Form etwa 15 Minuten leicht auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form klopfen. Mit Puderzucker bestäuben und mit z.B. Erdbeersauce und Schlagsahne servieren.



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
Fax: +49 (841) 634 - 1179

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

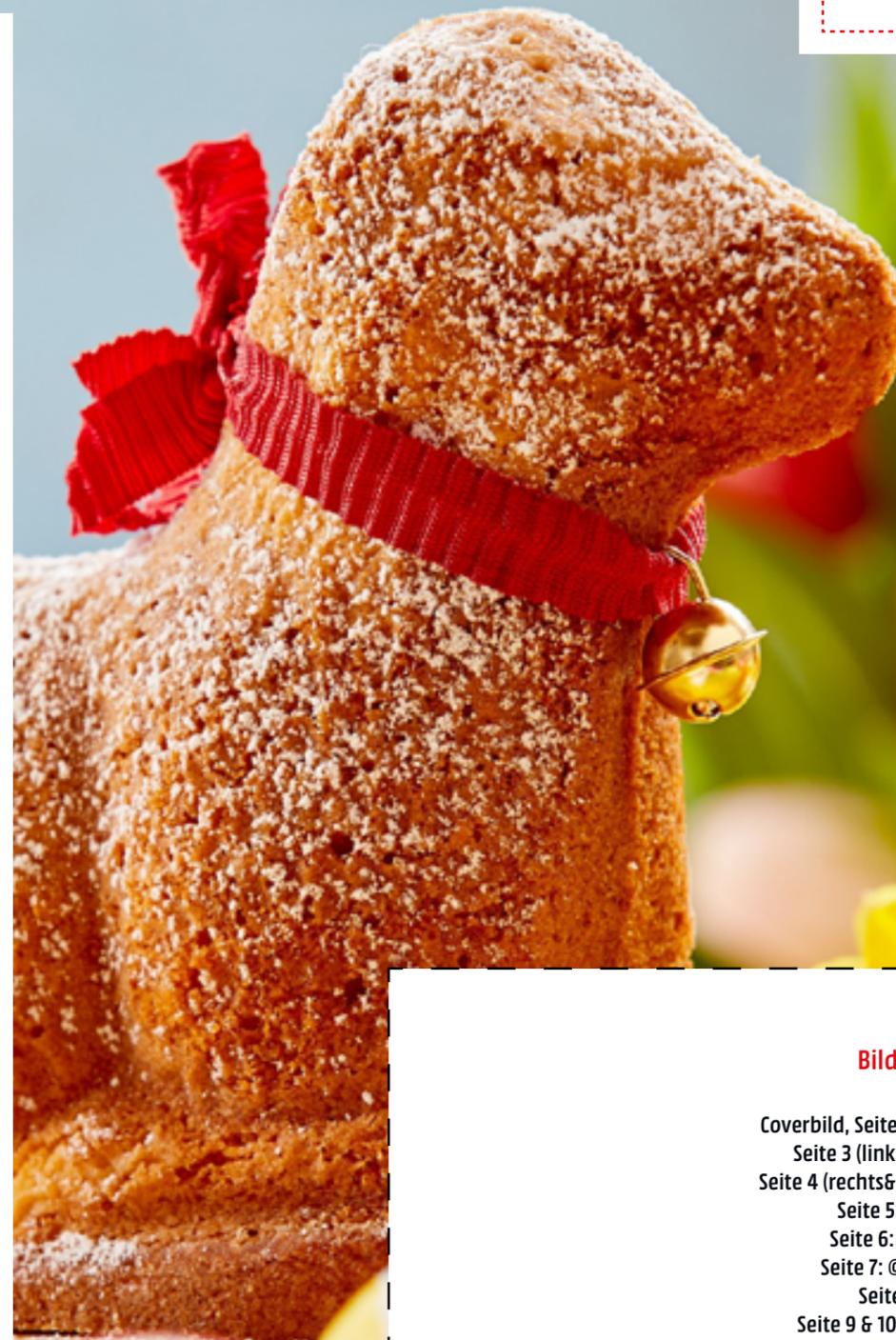
Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
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: @ritaklimenko
Seite 3 (links): @ritaklimenko
Seite 4 (rechts&links): @ritaklimenko
Seite 5: @ji_images
Seite 6: @toyechkina
Seite 7: @myviewpoint
Seite 8: @Kitty
Seite 9 & 10: @Anatoly Repin
Seite 11 & 12: @Anatoly Repin