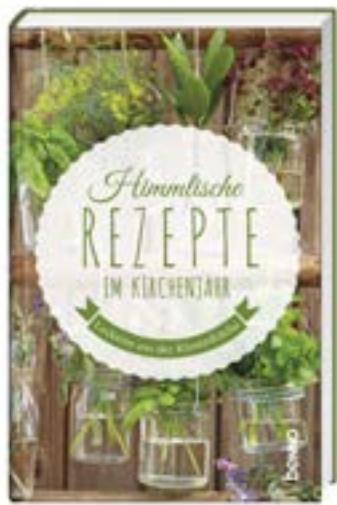


benno

Leseprobe



Himmlische Rezepte im Kirchenjahr

Leckeres aus der Klosterküche

80 Seiten, 12,5 x 19,5 cm, gebunden, durchgehend farbig
gestaltet, mit zahlreichen Farbfotos

ISBN 9783746252827

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2018



Himmlische
REZEPTE
IM KIRCHENJAHR

Leckeres aus der Klosterküche

benno

Inhalt

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Die Rezepte dieses Buches wurden nach bestem Wissen und Ge-
wissen erarbeitet und sorgfältig geprüft. Dennoch kann eine Garantie
nicht übernommen werden. Eine Haftung des Verlages oder seiner
Beauftragten für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ist aus-
geschlossen. Sofern in diesem Buch eingetragene Warenzeichen,
Handelsnamen und Gebrauchsnamen verwendet werden, auch wenn
diese nicht als solche gekennzeichnet sind, gelten die entsprechenden
Schutzbestimmungen.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.st-benno.de

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell
auch in unserem Newsletter zum Verlagsprogramm,
zu Neuerscheinungen und Aktionen.
Einfach anmelden unter www.st-benno.de.

ISBN 978-3-7462-5282-7

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig
Umschlaggestaltung: Rungwerth Design, Düsseldorf
Zusammengestellt von Dirk Klingner, Leipzig
Gesamtherstellung: Kontext, Lemsel (C)

Rezepte für die Advents- und Weihnachtszeit	6
Nougatkekse & Kokoskugeln	8
Rumkugeln	9
Veganes Zimtbrot	10
Engellikör	11
Christstollen	12
Himmlische Sternchensuppe	14
Glasierte Entenbrust in Orangensauce	15
Rezepte für die Fastenzeit	16
Exotischer Wintereintopf	18
Kräftige Dinkelgrießsuppe	19
Emmentaler Kartoffelsuppe	20
Wärmende Käsesuppe	21
Gratinierter Lachs	22
Lachslasagne	23
Brotauflauf	24
Apfel-Grieß-Auflauf	25
Kartoffelgulasch	26
Rheinischer Kartoffelkuchen	27
Kässpatzen	28
Topfenknödel	29
Leineweber	30
Hasenöhrl mit Sauerkraut	31

Rezepte für die Osterzeit	32	Birnenrisotto mit Gorgonzola	57
Lamm mit Kräuterkruste	34	Lauchsuppe und Palatschinken	58
Überbackene Putenschnitzel	35	Königsberger Suppe	59
Karibische Hähnchenkeulen	36	Gebackene Schinkenfleckerl	60
Geflügelbrust mit Gemüsegratin	37	Schweinlendchen in Calvadossoße	61
Osterpinze	38	Kalbsröllchen	62
Eierlikör-Osterlamm für eine Form	39	Saure Zipfel	63
Rezepte für den Jahreskreis	40	Vollkornbrot	64
Griesknödel mit Bärlauchbutter	42	Bierbrot	65
Gratinierter Spargel	43	Bürcher-Müsli	66
Bohnensalat	44	Klostermarmelade	67
Gemüsefrikadellen mit Tzatziki und Kräuternudeln	45	Rhabarber-Crumble im Glas	68
Flammkuchen mit Kräutern	46	Joghurtcreme	69
Rucolapesto	47	Kirschkuchen	70
Mediterraner Sommersalat	48	Kürbis-Tiramisu	71
Schinken-Zucchini-Strudel	49	Frühstückskipferl	72
Rote-Bete-Blumenkohl-Auflauf	50	Heidesandplätzchen	73
Rote-Rüben-Gnocchi	51	Spiegelei-Kuchen	74
Spinat-Palatschinken	52	Waldmeistersirup	75
Mangold-Strudel	53	Maibowle	76
Karotten-Lachs-Lasagne	54	Holunderblüten sirup und Holundersaft	77
Rosmarinkartoffeln im Speckmantel	55	Holunderwein	78
Krautstrudel	56	Gin & Tonic Benedict	79

Rezepte für die
Advents- und
Weihnachtszeit





Nougatkekse & Kokoskugeln



AUS DER KÜCHE VON

Andreas Eberl

kocht für die Franziskanerinnen in Hallein bei Salzburg



ZUTATEN

Nougatkekse:

250 g Mehl
150 g kalte Butter
100 g Kristallzucker
1 Päck. Vanillezucker
1 Ei, 1 Prise Salz
150 g Nougat

Kokoskugeln:

350 g Staubzucker
250 g Butter
70 g Mehl
130 g Kokosraspeln
1 TL Kakao, 3 EL Rum
1 Päck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Mehl, Butter, Vanillezucker, Zucker und Ei zu einem Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Teig zu Kugeln formen, mit dem Finger eine Mulde hineindrücken. Auf ein Backblech mit Trennpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C backen. Nougat über dem Wasserbad schmelzen und in die Kekse füllen.

Kokoskugeln: Butter und Zucker schaumig rühren. Die anderen Zutaten untermengen, Masse kalt stellen. Kleine Kugeln formen, in Kokos wälzen und in Papierkapseln anrichten.



Rumkugeln



AUS DER KÜCHE VON

Pater Karl Wallner

Professor an der Hochschule Heiligenkreuz Österreich und Nationaldirektor von Missio Österreich

ZUTATEN

100 g Butter
30 g Kakao
120 g Zucker

120 g Hafermark (sehr feine Haferflocken)
2 El 80-prozentiger Rum

ZUBEREITUNG

Weiche Butter (Zimmertemperatur) mit allen anderen Zutaten vermengen. Kugeln aus der Masse formen und in großem Kristallzucker wälzen – fertig sind die Rumkugeln.



Veganes Zimtbro $\ddot{\text{a}}$ t



AUS DER KÜCHE VON

Margarete Tremel

kocht im Haus am Maiberg in Heppenheim

ZUTATEN

650 g Mehl	250 ml Wasser, lauwarm
100 g Zucker	1 EL Speisestärke
60 g Margarine	Für die Füllung: 100 g Zucker mit Zimt gemischt, neutrales Öl
1 Päckchen Vanillezucker	
½ Würfel Hefe	
½ Teelöffel Salz	

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig kneten und an einem warmen Ort ca. 2 h gehen lassen. Dann den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit neutralem Öl bestreichen und Zimt-Zucker darauf verteilen. Von der kurzen Seite her eng aufrollen und die Rolle in eine gefettete Kastenform legen. Noch einmal 30 min gehen lassen, dann ca. 35 min bei 180 °C Umluft backen.



Engellikör



AUS DER KÜCHE VON

Maria Hager

kocht im Priesterseminar St. Stephan in Passau

ZUTATEN

150 g weiße Schokolade	300 ml Amaretto
500 ml Sahne	Zimt oder
50 g Zucker	Spekulatius-Gewürz
1 Ei	

ZUBEREITUNG

Weisse Schokolade klein hacken. Sahne, Zucker und Schokolade in einem Topf leicht erhitzen, bis die Schokolade sich aufgelöst hat. Anschließend unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen das Ei untermengen. Amaretto zugeben und unter ständigem Rühren ein bis zwei Minuten erhitzen (Vorsicht: darf nicht kochen, da sonst der Alkohol verdampft! Eventuell Lebensmittelthermometer verwenden und nur bis 80 °C erhitzen). Weitere zwei Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Der Engellikör ist nun fertig und kann abgefüllt werden. Am besten stellen Sie die leeren Flaschen auf ein feuchtes Tuch, damit die Flaschen durch den heißen Likör nicht zerspringen. Verfeinern kann man den Likör mit etwas Zimt oder Spekulatius-Gewürz.



Rezepte für die
Fastenzeit



Exotischer Wintereintopf



AUS DER KÜCHE VON

Axel Kurzweg

kocht im Haus des Lebenslangen Lernens in Dreieich-Sprendlingen

für 4 Personen

ZUTATEN

1 Zwiebel	2 – 3 Kartoffeln
2 Knoblauchzehen	1 EL Öl
20 g Ingwer	1 TL Currypulver
200 g Lauch	1 kleine Dose Kokosmilch
200 g Möhren	1 l Gemüsebrühe
1 Paprikaschote rot	100 g Rosenkohl oder Erbsen
100 g Sellerie	Salz/Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln, den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden, den Lauch der Länge nach durchschneiden, gründlich waschen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen und würfeln, Sellerie und Paprika würfeln. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Öl glasig dünsten. Ingwer und Curry dazugeben, kurz mitrösten. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe auffüllen. Jetzt das Gemüse in die Suppe geben und 15 bis 20 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer, Sambal oelek oder/und grüner Currysauce abschmecken. Dazu passt warmes Fladenbrot ebenso gut wie ein Panini mit Sesam.



Kräftige Dinkelgrießsuppe



AUS DER KÜCHE VON

Schwester Zäzilia

leitet das Don-Bosco-Schulcafé »Mazzarello« in Vöcklabruck

für 4 Personen

ZUTATEN

60 g Dinkelgrieß	1 Ei
800 ml Gemüsebrühe	1 TL Butter
100 g Lauchstreifen	Salz, Pfeffer
100 g geriebene Karotte	Galgant

ZUBEREITUNG

Den Dinkelgrieß in einem Topf ohne Fett leicht anrösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und mit den Gewürzen zehn Minuten köcheln lassen.

Gemüse fein schneiden und schließlich in die Suppe geben. Ei versprudeln und in die Suppe einquirlen. Alles noch weitere fünf Minuten kochen lassen, damit der Grieß ganz aufgehen kann. Zum Schluss die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.



Emmentaler Kartoffelsuppe



AUS DER KÜCHE VON

Axel Kurzweg

kocht im Haus des Lebenslangen Lernens in Dreieich-Sprendlingen

ZUTATEN

4 – 6 mittelgroße Kartoffeln
1 Bd. Suppengemüse
1 Kräuterstrauß mit Petersilie,
Kerbel und Lorbeer
1 EL Butter
1 l Bouillon (Fleisch od. Gemüse)
geriebene Muskatnuss

für 4 Personen

½ Bd. Kerbel
100 ml Sahne od. Crème fraîche
etwas Apfelessig oder
Gewürzgurkenwasser
gut 100 g Schweizer
Emmentaler (45% Fett i. Tr.)
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, mit Suppengemüse und Kräutersträußen in der Butter anschwitzen. Mit Bouillon auffüllen, etwa 30–40 min köcheln lassen. Suppengemüse und Kräutersträußen entfernen, mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm und kleingeschnittene Kerbelblätter zufügen. Nach Belieben mit Apfelessig oder Gurkenwasser abschmecken. Emmentaler geraspelt oder in sehr dünnen Scheiben in vorgewärmte Teller geben, mit der heißen Suppe auffüllen. Hervorragend dazu: frisches Zwiebelbaguette.



Wärmende Käsesuppe



AUS DER KÜCHE VON

Waltraud Harlander

kocht im Geistlichen Zentrum Embach

ZUTATEN

30 g Mehl
1 l Suppenbrühe
200 g Bergkäse
50 g Emmentaler
Salz

Pfeffer
Muskat
Zwiebelringe
etwas Butter
Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit ein wenig kaltem Wasser verrühren und mit einem Liter Suppenbrühe aufgießen. 200 Gramm Bergkäse und 50 Gramm Emmentaler fein schneiden oder reiben und in die Suppe geben. Die Suppe unter ständigem Rühren ca. 10 min kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken. Ein paar Zwiebelringe in Butter goldgelb anbraten und als krosse Einlage in die Suppe geben. Zum Abschluss noch mit etwas Schnittlauch garnieren.



Rezepte für die
Osterzeit



Lamm mit Kräuterkruste



AUS DER KÜCHE VON

Albrecht Stoltz

kocht in der Benediktinerabtei St. Bonifaz in München

für 4 Personen

ZUTATEN

Lammoberschale (2 Stück á 300–350g)	1 Zweig Thymian
80 g Butter	1 Zweig Rosmarin
2 Schalotten	Petersilie
1 Knoblauchzehe	100 g Semmelbrösel
	Öl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Lamm von allen Seiten in der Pfanne mit Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Gewürfelte Schalotten in Butter anbraten und mit Knoblauch, gehackten Kräutern und Semmelbröseln vermengen. Masse auf Oberseite des Fleisches streichen. Fleisch in vorgeheizten Ofen bei 180 °C braten (ca. 20–30 min, je nach gewünschter Kerntemperatur).



Überbackene Putenschnitzel



AUS DER KÜCHE VON

Schwester Zäzilia

leitet das Don-Bosco-Schulcafé »Mazzarello« in Vöcklabruck

für 4 Personen

ZUTATEN

4 Putenschnitzel	8 weiße Spargelstangen oder anderes Gemüse
Salz, Pfeffer	200 g Sahne
etwas gehackte Zwiebel	100 – 150 g geriebenen Emmentaler
Kräuter nach persönlichem Geschmack	

ZUBEREITUNG

Die Putenschnitzel leicht klopfen, salzen und pfeffern. In einer Auflaufform die Schnitzel nebeneinander legen. Mit gehackten Kräutern nach Belieben bestreuen. Dann alles mit Sahne übergießen und den geriebenen Emmentaler drüberstreuen. Bei 180 °C im Backofen überbacken. Als Beilage eignen sich hervorragend Kartoffeln oder Reis und Gemüse, z. B. Spargel. Auch frischer Salat sollte nicht fehlen.



Holunderwein



AUS DER KÜCHE VON

Schwester Zäzilia

leitet das Don-Bosco-Schulcafé »Mazzarello« in Vöcklabruck

ZUTATEN

3 l Wasser
3 kg Zucker

3 l schwarze Holunderbeeren
30 g Hefe

ZUBEREITUNG

Alles zusammen aufkochen. Wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, die Hefe unterrühren. Die ganze Masse in ein großes Glas halb voll anfüllen (da die Masse sich mit der Hefe verdoppelt) und mit einem Tuch zudecken. Alles drei Wochen stehen lassen; durch den Gärungsprozess entsteht Alkohol. Die Mischung täglich umrühren. Danach abseihen und in Flaschen füllen. Es ergeben sich 5–6 l Wein.



Gin & Tonic Benedict



AUS DER KÜCHE VON

Abt Jeremias Schröder OSB

Abtpräses der Benediktinerkongregation von St. Ottilien

ZUTATEN

1 Fl. Gin (auch einfache Marken wie Gordons sind möglich)
Tonic Water

1 Fläschchen Schweiklberger Geist
1 Speisegurke
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1/3 Gin ins Glas, 2 Tropfen Schweiklberger Geist zur Aromatisierung, dann Eiswürfel, 2/3 Tonic Water und eine Scheibe randlos geschälter Speisegurke. Prost!
Das Rezept entstand in Afrika. Früher wollten sich unsere Missionare dort durch das Chinin im Tonic Water vor der Malaria schützen.

Abbildungsnachweis

Cover: © Angela/fotolia; S. 6f. © mhgophoto/fotolia; S. 8 © Anna Kurzaeva/shutterstock; S. 9 © Sonja Birkelbach/fotolia; S. 10 © Arina P Habich/shutterstock; S. 11 © mizina/fotolia; S. 12f. © Pronina Maria/shutterstock; S. 14 © arfo/fotolia; S. 15 © Lisovskaya Natalia/shutterstock; S. 16f. © focus finder/fotolia; S. 18 © Cock inspire/fotolia; S. 19 © Heike Rau/fotolia; S. 20 © Johanna Mühlbauer/fotolia; S. 21 © Manuela Manay/fotolia; S. 22 © blende40/fotolia; S. 23 © alain wacquier/fotolia; S. 24 © AS Food Studio/shutterstock; S. 25 © lilechka75/fotolia; S. 26, 28, 63 © kab-vision/fotolia; S. 27 © contrastwerkstatt/fotolia; S. 29 © Slavica Stajic/shutterstock; S. 30 © Brent Hofacker/fotolia; S. 31 © babsi_w/fotolia; S. 32f. © leoks/shutterstock; S. 34 © lima1990/fotolia; S. 35 © st-fotograf/fotolia; S. 36 © tunedin/fotolia; S. 38 © Ideenkoch/fotolia; S. 39 © FFcucina Liz Collet/fotolia; S. 40f. © Markus Gann/shutterstock; S. 42 © StockFood/Westermann, Jan-Peter; S. 43 © A-Lein/shutterstock; S. 44 © Yvonne Bogdanski/fotolia; S. 45 © Liliya Kandrashevich/shutterstock; S. 46 © Heiko Löffler/fotolia; S. 47 © kitchenkiss.de/fotolia; S. 48 © vanillaechoes/shutterstock; S. 49 © Lapina Maria/shutterstock; S. 50 © picture alliance/Lehtikuva; S. 51 © Sonatali/fotolia; S. 52 © Agnes Kantaruk/shutterstock; S. 53 © mdlart/fotolia; S. 54 © PHB.cz/fotolia; S. 55 © draganica/shutterstock; S. 56 © marco mayer/shutterstock; S. 57 © zoryanchik/fotolia; S. 58 li. © Kathleen Rekowski/fotolia; S. 58 re., 76 © Printemps/fotolia; S. 59 © Paulista/fotolia; S. 60 © HandmadePictures/fotolia; S. 62 © Jörg Lantelme/fotolia; S. 64 © Daniilantiq/shutterstock; S. 65 © demarcomedia/shutterstock; S. 66 © Ekaterina Smirnova/shutterstock; S. 67 © Shaiith/shutterstock; S. 68 © photogal/shutterstock; S. 69 © Dream79/shutterstock; S. 70 © chauffe/fotolia; S. 71 © Ahanov Michael/shutterstock; S. 74 © Pia Krah, St. Benno Verlag GmbH; S. 75, 77 © fotoknips/shutterstock; S. 78 © Hetizia/fotolia; S. 79 © robcartorres/fotolia

Die Abbildungen der Köche und der Speisen auf S. 37, 61, 72 und 73 stellten freundlicherweise die Köche zur Verfügung.