

# TABASCOS



## Menü:

---

Cevapcici mit griechischem Salat

---

Chili-Chicken  
selbstgemachte Nudeln

---

Russenzopf mit Glace

---

# Cevapcici mit griechischen Salat



## Rezept für 4 Personen:

### Cevapcici:

- 350 g Hackfleisch vom Rind
- Salz
- 1 TL Paprika
- 1 EL Majoran
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zwiebel
- 1 TL Tabasco
- 1 1/2 EL Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl, kalt gepresst



### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Petersilie hacken und mit allen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Mit den Händen ca. 8 cm lange Hackfleischwürste (Cevapcici) formen und in Öl in einer Pfanne oder auf dem Grill braten.

---

## Rezept für 4 Personen:

### Griechischer Salat:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke (ca. 450 g)
- 4 Tomaten
- 1 gelbe und 1 rote Peperoni
- 200 g Feta
- 40 g schwarze Oliven



Zwiebel in Streifen schneiden. Gurke längs halbieren, entkernen, in Stängel schneiden. Tomaten in Schnitze, Peperoni in Streifen, Feta zerbröckelt, mit den Oliven begeben, mischen.

### Dressing:

Essig und Öl verrühren, Knoblauchzehen dazu pressen und würzen.

- 1.5 EL Rotweinessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehen
- Dijon-Senf
- Zwiebelpulver
- Salz, wenig Pfeffer
- Oregano
- 1 Bund Basilikum (grob schneiden)

# Chili-Chicken



## Rezept für 4 Personen:

4 Stk Pouletbrüschli

### Marinade:

1 EL **Senf**  
½ **Zitrone**, (abgeriebene Schale)  
**Pfeffer** aus der Mühle  
3 EL **Cognac** oder Sherry  
2 Stk **Knoblauchzehen**, gepresst



Alles verrühren, Poulet-Teile damit bestreichen, zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen

2 EL **ÖL oder Bratbutter**

In der Bratpfanne heiss werden lassen, Poulet-Teile mit Haushaltspapier abtupfen, beidseitig gut anbraten, in ofenfeste Form legen. Bratfett in der Pfanne mit Haushaltspapier auftupfen. Die restliche Marinade für die Sauce beiseite stellen.

### Sauce:

1 EL Margarine oder Butter

in derselben Pfanne warm werden lassen

1 **Zwiebel**, fein gehackt  
1-2cm **Ingwerwurzel**, gehackt  
1 Stk **Chilischote**, in Streifen

alles beigeben, andämpfen

#### restliche Marinade

1 Dose **gehackte Pelati** (ca. 400g)  
1 Becher **Saucenrahm** (180g)  
1EL **Cognac** oder Sherry  
2 EL **Hot Ketchup**

zugeben, 5 Minuten köcheln, vom Feuer nehmen

¾ TL **Salz**  
wenig **Pfeffer**

würzen, Sauce über das Poulet verteilen

**Garen:** ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

1 **Chilischote**, entkernen, in Streifen  
2 EL gehackte **Petersilien**

alles darüberstreuen

# Nudelteig - Grundrezept



## Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Weizenmehl, (z.B. Typ 405)
200 g	Grieß (Hartweizen)
6	Eigelb
1	Ei(er)
2 TL	Olivenöl
3 EL	Wasser
1 Prise	Salz

6 Hühnereier trennen. Mehl und Grieß in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsplatte sieben. Eine Mulde bilden und die Eigelbe und noch ein Ei (mit Eiweiß) zum Mehl geben. Das Salz und das Öl und 3 EL Wasser hinzufügen. Alles solange miteinander verkneten (mindestens 15 Min.), bis ein fester, aber noch formbarer Teig (Klumpen) entstanden ist. Sollte der Teig zu trocken sein (d. h. er bröselt), dann noch 1 EL Wasser oder einige Tropfen Öl hinzufügen (Total ca. 8 EL). Den Teig etwas flach drücken und in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 Min. kühl lagern (Kühlschrank).

Danach kann der Teig von Hand oder in einer Nudelmaschine verarbeitet werden.

Im siedenden Wasser brauchen die Nudeln ca. 8 Min.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 30 Min.



# Russenzopf



## Rezept für 8 Personen

500 g Mehl  
1,5 Teelöffel Salz  
1 Stk. Zitronenabrieb  
60 g Zucker  
60 g Margarine

.....  
40 g Hefe  
2 dl Milch

.....  
1 Stk. Ei



## Füllung:

250 g Haselnüsse gemahlen  
100 g Zucker  
1 Stk. Zitronenabrieb  
1,5 dl Rahm  
6 EL Aprikosenmarmelade



## Glasur:

100 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft

Alle Zutaten bis zur Hefe in eine Schüssel geben.

Die Hefe mit der Milch anrühren und hinzufügen.

Das Ei verklopfen und dazugeben. Teig gut kneten, bis er geschmeidig ist, in eine Schüssel geben, leicht befeuchten, mit einem Tuch bedecken und für ca. 90 Min. aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung gut vermischen und kalt stellen.

Nach der Ruhezeit den Teig 3 mm dick zu einem Rechteck auswallen. Die Füllung gleichmässig auf den Teig verstreichen. Danach von einer Seite her einrollen wie eine Roulade.

Die Roulade längs halbieren bis auf 2 cm (damit am Schluss das Ende zusammenhält). Die beiden halben Rollen mit der Schnittfläche nach oben ineinanderschlingen und in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform legen. Bei auf 180° vorgeheiztem Ofen ca. 40 - 50 Minuten backen.

Nach dem Backen die Glasur auf dem heissen Zopf verstreichen.