



Livre de recettes

Rezeptbuch

Lectoure-Dresde
2016-2017



VORSPEISEN ENTREES



Bretzel



Das Rezept

Zutaten

- 300 G Mehl
- 5 G Salz und Grobes Salz
- 20 Zentiliter Wasser oder Milch
- 1 Liter Wasser
- 25 G Lauge
- Hefe (vom Bäcker)
- 50 G Butter

Das Rezept

Hefe und Salz in 10 cl Wasser auflösen (oder in Milch).

2 Suppenlöffel Mehl hinzufügen und vermischen .

Hefe hinzufügen und den Teig kneten.

Ruhen lassen.

Den Teig in Kugeln formen und dann Bertzelformen machen .

In 1l Wasser kochen.

Abkühlen lassen.

Im Ofen bei 300° backen. (8 Minuten)

Bretzel



Ingrédients

- 300g de farine
- 5g de sel +gros sel
- 20cl de d eau ou de lait
- 1l de d eau
- 25 g de bicarbonatte de soude
- levure de boulanger
- 50g de beurre

la recette

Délayer la levure et le sel fin dans 10 cl d'eau ou de lait tiède .
Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et mélanger.
Incorporer le levain en pétrissant et laisser reposer.
Rouler des boules de pâtes, faite des noeuds comme la forme des bretzels et les faire cuire dans 1l dl d'eau et le bicarbonate de soude puis laisser tiédir .
Faire cuire au four très chaud 300 c° pendant 8mn.

Hauptspeisen

Plats principaux



Durüm

Zutaten :

- Kebab-Fleisch
- Salat
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- Gewürze
- Salz, Pfeffer

Zubereitung :

- Alle Zutaten in den Wrap legen
- Dann, rollen Sie den Wickel und essen Sie.
Guten appetit !



Durüm



Ingrédients

- Viande Kebab
- Salade
- 2 Tomates
- 2 oignons rouges
- Persil
- Epices
- Sel, poivre

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le wrap .

Enroulez .

Dégustez !

Bon appétit !



Bratwurst Braten

Zutaten :

- Bratwurst
- Kartoffel
- Milch
- Salz
- Muskatmus
- Sauerkraut
- Butter

Zubereitung :

Kartoffel mit Salz kochen. Die Kartoffel stampfen und mit warmer Milch verrühren und mit Salz und Muskatmus abschmecken . Das Sauerkraut mit Wein verfeinern . Die Wurst in das Brot legen .

Guten Appetit !!!!!!!!!!!!!

Bratwurst >> Saucisse grillée

Ingrédients :

- saucisses de porc
- pommes de terre
- lait
- sel
- noix de muscade
- beurre
- choucroute (choux de la choucroute)

Recette :

Mélanger les pommes de terres et le sel. Écraser les pommes de terres avec le lait chaud et ajouter la noix de muscade. Cuire la choucroute. Mettre la saucisse dans le pain et déguster.

Bon Appétit !!!!!!!!!!!!!



Currywurst

- Zutaten

Ein Wurst, Pommes, 3 Dosen Tomatensoße, Kiebasa, Chilisosse, Salz, Zucker, Zwiebeln, Pfeffer, Paprika, Curry Pulver.

- Zubereitung

Griessen Tomatensoße in einen Topf und fügen Sie dann Chilisossen zwiebel Zucker und Pfeffer und rühren, inzwischen eine Wurst grillen. Schneiden Sie die Wurst und geben Sie diese in die Soße. Dann , streuen Sie Paprika und Curry darüber und ... « voilà ». Ein leckere Currywurst !



Currywurst

Saucisse au curry



Ingrédients

Une saucisse , des frites , 3 boites de sauce tomate , kiebasa, Sauce chili , sel, sucre , oignons , poivre , paprika , poudre de curry

Préparation

Mettez la sauce tomates dans une casserole , rajouter la sauce au chili, les oignons , le sucre et le poivre . Mélangez .

Entre temps, grillez la saucisse .

Ensuite , coupez la saucisse et mettez la dans la sauce .

Saupoudrez de paprika et de curry et ... voilà ... une délicieuse saucisse au curry !!



Nachspeisen Desserts

Design by : Thomas Cabanel



Schokoladenkuchen

250g Butter

2 Tassen mehl

2 Tassen zucker

4 Eier

1 ½ Tassen wasser

1 pk Vanillezucker

1 pk Backpulver

3 El Kakao

1/ Butter in einem Topf schmelzen

2/ Zucker , Vanillezucker, Kakao und wasser dazugeben, Alles vermischen und kurz aufkochen etwas abkühlen lassen.

3/ Die Eier nach und nach in die Mischung geben, gut verrühren.

4/ Mehl + Backpulver nach und nach in die Mischung geben, rühren.

5/ Ofen auf 180° C heizen . Backform einfetten .

6/ Teig in die Form geben.



Gâteau au chocolat



Ingrédients

250 G de beurre

2 tasses de farine

2 tasses de sucre

4 œufs

1 tasse et demi d'eau

1 paquet de sucre vanillé

1 paquet de levure chimique

3 cuillères à soupe de cacao

Préparation

1/ Faire fondre le beurre dans une casserole

2/ Rajouter : sucre , sucre vanillé , cacao et l'eau . Tout mélanger . Cuire un peu puis laisser refroidir brièvement .

3/ Insérer les œufs petit à petit . Bien mélanger.

4/ Incorporez la farine et la levure chimique .

5/ Faire chauffer le four à 180° . Beurrez un moule à gâteau .

6/ Mettre la pâte dans le moule .

Faire cuire au four à température moyenne pendant une heure .

Weihnachtsplätzchen mit Haselnüssen

Rezept :

Zutaten:

- _ 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 175 g Zucker (am besten feinsten oder Puderzucker)
- 1 Päckchen Bonbon-vanillezucker
- 200g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung :

- Eiweiss + Salz steif schlagen
- Zucker + Vanillezucker zugeben und weiter schlagen
- Haselnüsse gemahlen vorsichtig untermischen
- Masse mit zwei Esslöffeln auf Backpapier und Backblech verteilen
- Jeweils 1 ganze Haselnüsse darauf
- 2h kühl stellen
- bei 150°C, 20 Minuten backen



Biscuits de Noël à la noisette



Recette

INGREDIENTS

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 175 grammes de sucre (fin ou sucre glace)
- 1 paquet de sucre vanillé
- 200 g de noisettes en poudre

PREPARATION

Battre le blanc d'œuf avec le sel

Ajouter le sucre et le sucre vanillé , continuer à battre

Ajouter délicatement les noisettes , mélanger

Mettre cette masse par petits tas sur le papier cuisson

Déposer une noisette entière sur chacun de ces petit tas

Laisser reposer 2 heures

Cuire au four pendant 20 Minutes , thermostat 150 °C