

hallo, wir haben am sonntag ca. 100 leute nach einem erntedank-gd bewir-  
tet mit einer

## Kürbissuppe

hier das rezept für 20 l

5 l sahm, 32 prozent  
hokaido, mit schale, 10 kg  
5 l wasser  
3 kg zwiebeln  
1 kg butter  
1 knolle knoblauch  
pfeffer, salz  
engl. curry pulver  
ingwer frisch,  
zwiebeln glasig braten,  
ingwer mit löffel putzen,

sahne am schluss dazu  
gemüsebrühe  
oder fleischbrühe  
ne brise zucker  
das weisse vom lauch  
karotten

wenn zu dünn: mit maisstärke binden

**DA**   
**SCHEN** **ZWI**



Erntedank-Rezepte der  
**DA-ZWISCHEN.COMMUNITY**

## Kürbis-Kartoffel-Möhre-Pastinakensuppe

—> 2 -3 gehäufte Esslöffel sehr fein geschnittenen oder geriebenen Ingwer und

je 1 Kilo geschälter und in grobe Würfel geschnittenen Kürbis (gelb) und (mehlige) Kartoffeln und

je 500 Gramm Möhren und Pastinaken

mit einer Untertasse voll grob gerupfter Petersilie und genügend Salz gar kochen (ca 25-30 Min)

—>bei Bedarf nachsalzen

—> gut pürieren

—> mit Croutons oder gerösteten Kürbiskernen oder Creme fraiche und einer Scheibe Vollkornbrot genießen

hält bei uns für 2 personen zwei Tage

**DA**  und/  
 **ZWI** ge-  
**SCHEN** 



## Milchreis

1 STICH BUTTER in einem Topf schmelzen

300 GRAMM MILCHREIS darin glasig dünsten

1 LITER MILCH dazugeben, aufkochen lassen - Vorsicht! Milch steigt nach oben! Immer dabeibleiben!

Herd ausschalten, Milchreis auf der warmen Platte ausquellen lassen (ca. 45 Minuten, länger ist kein Problem :-)

Nach Geschmack mit Zimtzucker, Schokostreuseln und/oder Kompott servieren.

Guten Appetit

**DA**   
 **ZWI**  
**SCHEN** 

## Fladenbrot mit Tomaten

Zutaten für 1 Blech: 400g warmes Wasser 1 Würfel Hefe oder 2 Päck. Trockenbackhefe 2 TL Salz 1 TL Zucker 650 g Weizenmehl Belag: kleine Tomaten (10 Stck für 1/2 Blech) 1EL gehäuft Sesam 1EL gestrichen italienische Kräuter 1TL grobes Salz 1 Knoblauchzehe, sehr fein geschnitten 3EL Olivenöl Zubereitung Tomaten halbieren mit Öl, Salz, Sesam, Knoblauch und Kräuter ziehen lassen. Warmes Wasser, Hefe, Salz + Zucker verrühren Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen (mit etwas Olivenöl an den Händen geht es einfach). Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in den Teig drücken. Das Öl mit den Kräutern auf dem Teig verteilen. Im Ofen bei 50° Ober/Unterhitze 20 Min. gehen lassen. Auf 200° Ober/Unterhitze hoch schalten und 20 - 25 Min. fertig backen.

Die Tomaten kann man natürlich auch weglassen. Ich bringe das gerne zu einem Grillabend mit (bei Freunden oder CVJM)

DA  
SCHEN  
ZWI

Mein absolutes Herbst Soulfood ist der

## Karotten-Kartoffel Eintopf

wahlweise mit Rindswurst!

Karotten, Kartoffeln, Zwiebel: schälen und kleinschneiden.

Zwiebeln mit (Oliven-)Öl anbraten, Kartoffeln und Karotten dazu.

Mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und garen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie obendrauf.

Wahlweise am Ende noch Rindswurst mitgaren lassen.



Das Gericht kann man in jedem Land einfach zubereiten, es braucht nur wenige Zutaten und wärmt immer die Seele...

Ich hab es schon unzählige Male auf Pilgertouren gekocht und mit den Menschen am Tisch geteilt.

DA  
SCHEN  
ZWI



## Mousse au chocolat



### Mousse au Chocolat

4 Personen

200 ml Schlagsahne

100g Zartbitterschokolade  
alternativ: Vollmilch- oder  
weiße Schokolade

in einen Topf geben und erwärmen  
(nicht zum Kochen bringen).  
in Stücke brechen und in die  
erwärmte Sahne geben.

Die Masse mit dem Schneebesen  
gut durchrühren, damit keine  
Klumpchen entstehen.  
Die Schoko-Sahne-Masse nun in  
eine Schüssel füllen und für  
12 Stunden in den Kühlschrank  
stellen. Anschließend die Masse  
mit dem Handrührgerät  
aufschlagen, damit sie locker  
wird.

Fertig!

Mein Erntedank-Rezept:

## Vegane Kürbissuppe

1 Hokkaido Kürbis

1 Butternut Kürbis

2 Dosen Kokoscreme

2 kleine Kartoffeln

Suppenwürze, Pfeffer, Kurkuma, Chili, Muskat je nach Geschmack

Kürbisse und Kartoffeln mit Schale in Stücke schneiden in Kokoscreme +  
Suppenbrühe weich kochen. Pürieren, mit Gewürzen abschmecken und mit  
Weißbrot, evtl. Kürbiskernöl servieren.

Beim Gartenfest unserer Hausgemeinschaft kommt sie  
meist gut an.

(Kleinen Fehler entdeckt: nur Kürbisse mit Schale, Kar-  
toffeln besser ohne)



## Rheinischer Kartoffelkuchen

Erntedankrezept: für 2 Personen: knapp 2 kg Kartoffeln, ca. 250 kg Zwiebeln, alles fein reiben, die Masse mit 2 Eiern und einem in Milch eingereicherten Brötchen, sowie ausreichend Salz und Pfeffer mischen. Inzwischen in einem Bräter Öl erhitzen, Backofen vorheizen, wer mag kann in die Kartoffelmasse Dürrfleisch, Salami, Fleischwurst (kleingeschnitten) untermischen. Die fertige Masse in das heiße Öl reinschütten und knapp 2 Std in den Backofen bei 200 Grad. Evtl. nach 90 Minuten den Backofen auf 180 Grad runterschalten.

Ein köstliches Herbstgericht - rheinischer Kartoffelkuchen, wird mit Apfelmus serviert.

Dieses Gericht hat mein verstorbener Mann sehr geliebt. Es gab diesen Dübbekuchen daher nicht nur im Herbst. Viel Freude beim Nachkochen.



## Winzerroulade

Das ist eines unserer liebsten Rezepte für die (Erntedank)zeit.

Wir haben selber Trauben und Äpfel, und zu dieser Jahreszeit haben wir beides in Fülle.

Eigentlich essen wir es auch durch das Jahr. Aber in dieser Jahreszeit hat man noch mehr Zeit um gemeinsam zu essen. Neben Flamm- oder Zwiebelkuchen lassen wir es uns mit Federweißen oder Wein recht gut schmecken. Gutes Gelingen und guten Appetit!

Nachtrag....wir geben die Trauben immer noch zusätzlich dazu. Weiße Trauben. Stehen nicht im Re- Ergänzt sich aber sehr gut



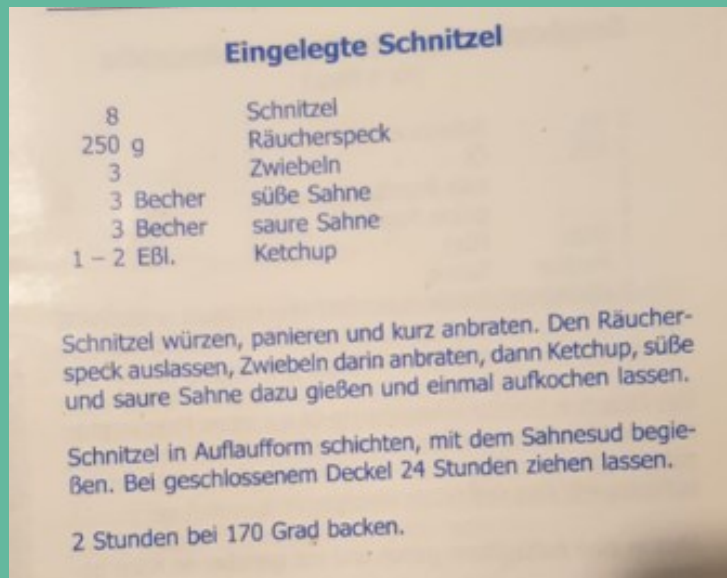
## Winzerroulade

*Zutaten: 2 Zwiebeln, 100 g geräuchertes Wammerl  
2 Äpfel, Butterschmalz,  
250 g Sauerkraut, 1/4 l Weißwein  
Salz, Pfeffer, 6 Wacholderbeeren  
2 Nelken, 2 Lorbeerblätter  
250 g Blätterteig, 200 g Schinken  
100 g Walnußkerne  
150 g Emmentaler, Sahne*

*Zubereitung: In einem Topf Zwiebeln, geräuchertes Wammerl mit Äpfel (alles kleingeschnitten) in Butterschmalz andünsten, Sauerkraut, Weißwein, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter dazugeben, 15 Minuten kochen. Blätterteig ausrollen, mit Schinken, Walnußkerne und Emmentaler (gerieben) verteilen, darauf das Sauerkraut (Flüssigkeit abgießen) geben. Blätterteig aufrollen, mit Sahne bestreichen. Im Rohr bei 200°C 30 Minuten backen.*

## Eingelegte Schnitzel

DA  
SCHEN ZWI



Das ist das Lieblingsessen des Patenonkels meines jüngsten Sohnes...das kochen wir ganz oft, wenn er uns besucht

## Linzer Torte

Das ist ein Rezept für eine Linzer Torte.

Damit macht mir meine Frau jedes Jahr eine Freude.

- 250 g Mehl
  - 200 g kalte Butter
  - 100 g Haselnusskerne gemahlen
  - 100 g gemahlene Mandeln
  - 100 gr aus Zucker
  - 100 g brauner Zucker
  - 1 Teelöffel Zimtpulver
  - 1/2 T-Löffel Nelkenpulver
  - 1 EL. Milch
  - 1 EL. Portwein
  - 1 Prise Salz
  - 1 T-Löffel Vanille
  - 1 Ei
  - 1 Eigelb
  - 1/2 T-Löffel Backpulver
  - 300 g Himbeermarmelade
  - Ein halber Löffel Whisky für die Marmelade
- 180°C Umluft x 30 Min. Form mit 23 cm Durchmesser  
Zum Geburtstag

DA  
SCHEN ZWI

## Gefüllter Kürbis

Erntedank und Halloween für meine beiden besten Freundinnen und mich, gab's gefüllten Kürbis.

1 Hokkaidokürbis, aufgeschnitten und im Ofen gegaart, ca. 90 Minuten, Füllung: 500gr Rinderhackfleisch, 1 (200-300gr) Schafskäse, 1 rote Paprika und 1 gelbe Paprika, kleingehackt, 1 Prise Salz, 2 EL Kräuterfrischkäse, 1 Eigelb zum untermengen und Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum, Bärlauch). Wer mag noch Kleingehackte und vorgegarte Kartoffeln daruntermischen oder/und Streukäse drüber verteilen.

DA  
SCHEN  
ZWI

## Britische Bratsche mit Apfelmus:

Reste von Kartoffelbrei mit Ei und Mehl mischen. Je nach Vorliebe nachwürzen mit Salz, Pfeffer, Muskat. Jeweils nussgroße Portionen, flachgedrückt in Butter goldbraun ausbacken.

Apfelmus: Äpfel, gerne mit Quitten oder Birnen (was der Garten oder die Nachbarn so hergeben) mit Zucker, Zimt einkochen und wenn gewünscht vor dem Verzehr pürieren.

DA  
SCHEN  
ZWI



Für alle Gelegenheiten, v.a. abends als Wohlfühlessen für die Kinder. Der eingebrachte Apfelmus ist das ganze Jahr soulfood.



## Weck Worscht un Woi ☺

In der Traubenlese machen wir Mittagspause im Weinberg und halten es einfach

DA  
SCHEN ZWI

Pfarrbriefservice: Friedbert Simon

## Zwiebelkuchen mit Federweißer

... auch nicht schlecht!



DA  
SCHEN ZWI



## Grießbrei mit Zwetschgen-Kompott

Gerade heute Jemanden mit Grießbrei und Zwetschgen  
-Kompott glücklich gemacht  
Anlass: Meine Eltern sind zu Besuch gekommen.



## Apfelbrot ohne Zucker

<https://www.gutekueche.de/apfelbrot-ohne-zucker-rezept-11992>  
19:22



Damit erfreue ich meine Familie und verwerte Äpfel, die nicht lange haltbar sind

## Apfelmus ohne Zucker

Am besten Sorten mit einem intensiven Aroma, das dem Mus später ebenfalls einen besonderen Geschmack verleiht – zum Beispiel Elstar, Boskop, Braeburn, Cox Orange oder Jonagold.

### ZUTATEN:

2,5 kg Äpfel

Saft von 2-3 Zitronen (optional bei unbehandelten Bio-Zitronen auch etwas Abrieb)

250 ml Wasser

optional Gewürze wie zum Beispiel Zimt oder Vanille

Pürierstab, großes Küchensieb oder eine Passiermühle

Schüssel oder keimfreie Gläser (wenn das Apfelmus länger lagert)

Die Zubereitung ist einfach:

1. Äpfel waschen, entkernen und grob würfeln. Sie zu schälen, ist nicht notwendig.
2. Zusammen mit Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben, kurz aufkochen und für etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben.
3. Die Masse pürieren oder durch das Sieb bzw. die Passiermühle streichen.
4. Nach Geschmack Zimt oder Vanille hinzufügen.
5. Erneut kurz aufkochen.

### TIPPS:

Entweder noch warm genießen oder abkühlen lassen und genießen! Für eine längere Haltbarkeit wird es noch heiß in sterilisierte Schraubgläser abgefüllt. Die Gläser anschließend direkt verschließen.



---

Gab es zum Erntedankfest zum Frühstück

## Apfelkuchen

Hier noch ohne Streusel

500 g Äpfel, geschält und in Spalten geschnitten

100 g Butter

100 g Zucker

175 g Mehl

Zimt nach Geschmack

1 Zitrone(n), Saft davon

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Die Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform geben. Aus Butter, Zucker, Mehl und etwas Zimtpulver einen Streuselteig bereiten und auf den Äpfeln verteilen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Warm mit Eis und Schlagsahne servieren. Zusätzlich kann man über die Äpfel noch Rumrosinen oder auch etwas Calvados träufeln. Sehr lecker schmeckt der Nachtisch auch mit Stachelbeeren, Pflaumen oder Brombeeren. Am besten als Nachtisch genießen, kommt vor allem bei meinen Spieleabenden immer gut an



**DA**  
**SCHEN** **ZWI**

## Haferkekse

Ich habe die Tage Haferkekse gebacken, um meine kränkelnde Tochter aufzumuntern. Haferflockenkekse helfen immer, finde ich. 😊

200 g (sehr weiche) Butter mit 200 g Zucker (darf auch etwas weniger sein) verrühren, 1 Ei und 1 Pächter Vanillezucker dazurühren.

250 g Haferflocken, 100 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 TL Zimt und knapp 1/2 TL Kardamom miteinander vermischen. Dann das ganze zur Butter-Zucker-Mischung geben und mit Gefühl vermischen.

Auf einem Backblech mit ausreichend Abstand Teighäufchen (jeweils etwa einen halben Suppenlöffel voll) verteilen und flach drücken oder streichen. Sie verlaufen noch!!

Im Backofen bei ca. 180 Grad (je nach Ofen) knapp 10 Minuten backen. Die Kekse sollten leicht gebräunt sein, aber nicht zu dunkel werden!

Abkühlen lassen. Wenn man die Kekse in einer gut schließenden Dose aufbewahrt, bleiben sie schön knackig. Man kann sie aber auch einfach aufessen.

**DA**  
**SCHEN** **ZWI**



Bild: Friedbert Simon In: Pfarrbriefservice.de

## Fingerfood mit Feigen und Ziegenfrischkäse

DA  
SCHEN ZWI

Baguettescheiben rösten und mit Ziegenfrischkäse bestreichen, mit getrocknetem Thymian würzen. Zucker in Pfanne schmelzen, geviertelte Feigen darin karamellisieren lassen. Die Brotscheiben damit belegen, mit etwas Pfeffer würzen und mit Schuss Waldhonig drüber servieren. Raffiniert, schnell gemacht und sehr lecker!

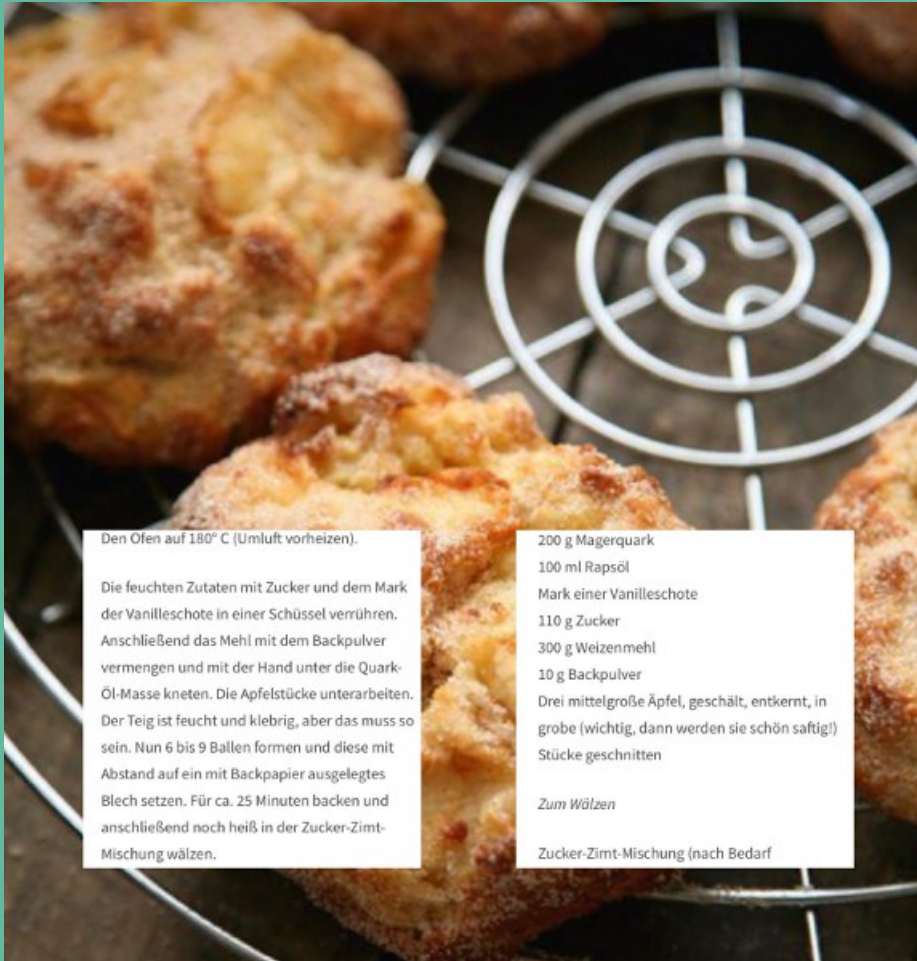
## Nussecken

Ich habe diesen Artikel auf <https://www.einfachbacken.de/> entdeckt und dachte, er könnte Dich interessieren: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/nussecken>  
Anlass war ein Spaziergang zum Geburtstag. Bei Tee im Herbstwind auf einen Baumstamm ein Geburtstag Picknick Teetrinken mit Nussecken

DA  
SCHEN ZWI



## Schnelle Apfelballen



Den Ofen auf 180° C (Umluft vorheizen).

Die feuchten Zutaten mit Zucker und dem Mark der Vanilleschote in einer Schüssel verrühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit der Hand unter die Quark-Öl-Masse kneten. Die Apfelstücke unterarbeiten. Der Teig ist feucht und klebrig, aber das muss so sein. Nun 6 bis 9 Ballen formen und diese mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Für ca. 25 Minuten backen und anschließend noch heiß in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

200 g Magerquark  
100 ml Rapsöl  
Mark einer Vanilleschote  
110 g Zucker  
300 g Weizenmehl  
10 g Backpulver  
Drei mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt, in grobe (wichtig, dann werden sie schön saftig!) Stücke geschnitten  
  
Zum Wälzen  
Zucker-Zimt-Mischung (nach Bedarf)

Überraschung zum Nachmittagskaffee als Auszeit bei großem Bauprojekt, Stiftung für Spendenaktion und als kleine Freunde für die Arbeitskolleginnen oder einfach so für die Familie zum gemeinsamen Kaffeepausch.

**DA**   
**SCHEN**  **ZWI**  


## Kirsch-Kokos-Bananenmarmelade

800 g Sauerkirschen entsteint

200 g reife Bananen mit der Gabel zerdrücken

500 g Gelierzucker 2:1

Marmelade nach Packungsaufschrift des Gelierzuckers

kochen. Am Ende der Kochzeit

8 EL Kokosraspel unterrühren und noch einmal aufkochen lassen

in Twist-Off-Gläser füllen

Die Kirsch-Kokos-Bananemarmelade habe ich selber kreiert. Ich habe so viele Sauerkirschen und koche gerne Marmelade. Sie ist die Liebessorte meiner Kinder. Ich habe sie schon oft verschenkt - als Mibringsel, Weihnachtsgeschenk, ...

In meinem Erntedankkorb ist auch immer ein Glas Marmelade.

**DA**   
**SCHEN**  **ZWI**  


## Apfelrosen

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/apfelrosen-das-schnelle-rezept-mit-blaetterteig>

Rosen verschenken - ich backe sie, um sie mitzubringen und einfach Freude zu bereiten ... es muss nicht immer einen Anlass geben ...



Bild: Hubert Mathes, Quelle: der pilger, www.der-pilger.de  
In: Pfarrbriefservice.de

**DA**  
**SCHEN** **ZWI**

## Kürbis-Quiche

[https://www.chefkoch.de/rezepte/1254321230674443/Kuerbis-Quiche.html?utm\\_medium=sharing&utm\\_source=chefkoch\\_android\\_app&utm\\_campaign=sharing\\_rds\\_ck\\_android](https://www.chefkoch.de/rezepte/1254321230674443/Kuerbis-Quiche.html?utm_medium=sharing&utm_source=chefkoch_android_app&utm_campaign=sharing_rds_ck_android)

Dieses Rezept schmeckt wunderbar. Ich backe sie, wenn meine Tochter in den Semesterferien nach Hause kommt.

Bringt Abwechslung in die Kürbissuppen-Tristesse, weil wir im Garten eine Kürbisflut haben.



Bild: Ronja Goj In: Pfarrbriefservice.de

**DA**  
**SCHEN** **ZWI**