

Fortsetzung Mutmachgeschichte Teil II

schon wieder ist einige Zeit vergangen, zwischen drin hatte ich auch Urlaub von meiner neuen Arbeit bekommen, in der Urlaubszeit besuchte ich mit meinem Freund unsere liebe Verwandtschaft, das tat uns allen gut, sich wieder zu sehen, natürlich mit den vorgeschriebenen Hygiene - Regeln. Auch meine Tante Hilde sah ich wieder, die ihren 90.Geburtstag wegen der Corona Regeln nicht feiern konnte, große Feier musste sie deswegen absagen. Aber das holen wir nach! Dann hatte ich noch ein paar Tage Resturlaub, wo ich mich zu Hause dem Kochen kreativ voll und ganz widmete und meine Lieblingsrezepte ausprobierte, siehe da, es ist mir toll und super gelungen und hat mir und meinem Freund sehr gut geschmeckt. Ich werde nun weitere Rezepte ausprobieren, auch neue. An das Einkaufen habe ich mich gewöhnt, auch an die Plexiglasscheiben, sowie auch das Maskentragen macht mir nichts mehr aus, ich bastle jetzt sogar selbst Masken. Dazu ein neues Foto mit neuer Nasenmundschutzmaske. Auch ein paar Fotos meiner Rezepte, die ich selbst gekocht habe. Das Kochen hat was entspanntes, da kann ich richtig abschalten, mal nicht an meine vielen ehrenamtliche Engagements denken, sei es in der Poiltik oder in den anderen vielen Vereinen wo ich seit Jahren tätig bin. Mir macht es Spaß, wenn ich Menschen Mut zusprechen darf und Freude ins Gesicht lächeln kann.

Erstes Rezept: Hackbraten

Geht ganz einfach: gemischtes Hack, 1 Zwiebeln, 2 Eier, kleine Gewürzgurken, 1 Stange Petersilie, Butter, Salz, Pfeffer und Öl, Käse, Brötchen, Tomatenmark:

Hackbratenzubereitung in eigener Sache: Auflaufform einfetten, dann Zwiebeln sehr fein schneiden, Gewürzgurken sehr fein schneiden, Petersilie hacken oder fein schneiden, Brötchen in Wasser einweichen lassen. Die fein gewürfelten Zwiebeln vorher glasig anschwitzen. Dann das Hack in eine große Schüssel geben, Eier dazu geben, Salz, Pfeffer, Tomatenmark dazu geben und abschmecken, dann fein geschnittene Gewürzgurken dazu geben, sowie die angeschwitzten Zwiebeln, zuletzt das Brötchen in Wasser eingeweicht ausdrücken, dass ganze gut durch kneten und dann zu einem Laib formen und diesen Laib in die gefettete Form geben, dann wer möchte, Käse über den Laib legen und immer wieder mal mit aufgewärmter Butter bestreichen und ab damit in den vorgeheizten Ofen bei 180 - 200 Grad, ca. 1 Stunde darin brutzeln lassen.

Rezept Nudelaufwurf:

Dazu braucht ihr eine Packung Springnudeln von Bernbacher, die schmecken am Besten, gekochter Schinken, geriebener Käse, ein Ei, Sahne. Zubereitung: Nudeln kochen und dann abgießen, Auflaufform während der Kochzeit der Nudeln einfetten, gekochten Schinken in feine Würfel schneiden, Ei und Sahne verquirlen. Bis dahin sind die Nudeln fertig, abgießen, dann erste Schicht Nudeln, zweite Schicht geschnittener, gekochter Schinken drauf legen, geriebener Käse als dritte Schicht, zwischen Ei und Sahne gut verteilen, dass Ganze so lange bis die Auflaufform bis oben gut verpackt ist, zum Schluss geriebener Käse und Butterflöckchen drauf geben, fertig, ab damit in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. eine halbe Stunde

Ich hoffe, ich habe damit Euch wieder eine kleine Freude bereiten können, viel Spaß beim evtl. nachkochen. Kochen ist was Schönes, denn gleichzeitig tut man sich selbst und wenn man einen

Partner / Freund hat wie ich, etwas Gutes, man kann sich den Tisch schön selbst eindecken oder wenn es schön ist auf dem Balkon / Terasse das Mittagessen genießen. Bleibt gesund, munter und wir werden uns bald wieder sehen können, dann nicht mehr virtuell, sondern live :-)