



# Salziger Käsekuchen

MANFRED BUCHINGER  
GASTHAUS ZUR ALTEN SCHULE

KURDISCH / TÜRKISCH



PERSONEN

4-6



ZUBEREITUNGSZEIT

45 MIN

## ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem Salz vermengen, die Butter erwärmen und etwas abkühlen lassen. Die leicht abgekühlte Butter den Eiern zugeben und verrühren.

Joghurt, Mehl und Backpulver unterheben.

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Backform einfetten, Masse einfüllen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

30 Minuten backen, mit Tee oder einem Glas Weißwein servieren.

## ZUTATEN

3 Eier

150 g Butter

1 Becher Joghurt (250 ml)

2,5 Becher Mehl

1 Pkg. Backpulver

1 TL Salz

Sesam

Schwarzkümmel

### Tipp

*Sehr fein ist dieser Käsekuchen, wenn man vor dem Backen zusätzlich frischen Parmesan darüber reibt.*

# Bosnischer Eintopf



**PERSONEN**

6



**ZUBEREITUNGSZEIT**

30 MIN VORBEREITUNG  
4-5 STUNDEN GARZEIT

## ZUTATEN

*2 kg Rindfleisch, ohne*

*Knochen, mit Fett*

*durchzogen*

*1 kg Karotten*

*400 g Weißkohl*

*Sellerie, Zwiebel, Knoblauch*

*1 Tomate*

*1 Aubergine*

*200 g frische grüne Bohnen*

*1 EL Paprikapulver, edelsüß*

*3 Lorbeerblätter*

*80 ml Apfelessig (5-6 EL)*

*600 ml warmes Wasser*

*Salz und Pfeffer*

## ZUBEREITUNG

Rindfleisch und Gemüse grob in Würfel schneiden. Das Fleisch, Sellerie, Kartoffeln und Kohl in Streifen schneiden, die Aubergine, Zwiebel, Bohnen und Tomaten in Würfel schneiden. Den Knoblauch ganz lassen.

Einen ausreichend großen (Ton-) Topf nehmen und die Hälfte des Fleisches in den Topf geben. Das Fleisch nicht anbraten. Das geschnittene Gemüse darauf verteilen. Knoblauchzehen dazugeben, das restliche Fleisch und zum

Schluss die Kartoffeln beimengen. Einige Lorbeerblätter und das Paprikapulver zugeben. Salzen und pfeffern nach Geschmack. Eine Mischung aus Essig und Wasser auf die Masse gießen (nicht zu viel, weil das Gemüse einiges an Flüssigkeit abgibt). Ofen auf 140 Grad vorheizen.

Zugedeckt auf der Herdplatte aufkochen lassen. Den Topf in den Ofen schieben und idealerweise 4 bis 5 Stunden bei 140-150 Grad langsam schmoren lassen.

# Panna cotta

**RAFFAELE DE SIENO  
RISTORANTE SOLE**



**PERSONEN**

4



**ZUBEREITUNGSZEIT**

30 MIN

## ZUTATEN

5 Blatt Gelatine

500 ml Schlagobers

½ Vanilleschote

65 g Zucker

## ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Vanillemark herauskratzen.

In einem Topf den Schlagobers, das Vanillemark und den Zucker kurz aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und die heiße Flüssigkeit durch ein Sieb gießen.

Nun die Gelatine aus dem kalten

Wasser nehmen, gut ausdrücken und diese in die noch heiße, durchgeseibte Masse geben und so lange rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Die Panna-cotta-Masse in kleine Förmchen zum Stürzen füllen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Tipp

*Die Panna cotta mit einer Karamellsauce anrichten und in der Saison mit feinen Beeren servieren.*