

die NÖ  
Umweltverbände

# Restl- Rezepte



die NÖ  
Umweltverbände

Alleerlei



Wir machen's einfach.

## Kalte Schinken- oder Käserollen

### Zutaten:

ca 1 ½ kg Kartoffeln (Rest), ca. 6-8 hart gekochte Eier, 2 Zwiebeln, 1 großer Apfel, ca. 6 Essiggurkerln, 1 kleine Dose weiße Bohnen, 1 große Dose Erbsen-Karotten, evt. 1 ganz kleine Dose Mais, Mayonnaise: 1 Ei, 2 EL Senf, 1 kl. Zucker, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, Knorr Aromat und ein bisschen Öl

### Zubereitung:

Kartoffel, Eier, Zwiebel, Apfel und Essiggurkerl klein schneiden. Bohnen, (Mais) und Erbsen-Karotten abseihen und abspülen. Alle Zutaten vermengen und die Mayonnaise unterrühren. Auf je ein Schinken- oder Käseblatt etwas vom Ei-Salat geben – einrollen – auf Salatblätter anrichten und mit Mayonaisetupfen und Petersilie verzieren.

Mayonnaise: Ei, Senf, Zucker, Essig, Salz, Pfeffer und Knorr-Aromat in einem hohen schlanken Gefäß mit einem Stabmixer kurz aufschlagen und das Öl langsam einschlagen.

Einsendung von:  
Martina Göth

## Gefüllte Knödel

### Zutaten für 2 Portionen:

Semmelknödel (Rest), 5 dag Hamburgerspeck, 1 Stange Lauch (20 dag), 25 dag Champignons, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian (getrocknet), 2 EL Schnittlauch geschnitten, 1 EL Petersilie gehackt, 1 Becher Crème fraîche (125 g), 1/16 l Bouillon (Würfelsuppe)

### Zubereitung:

Semmelknödel halbieren, mit einem Kaffeelöffel aushölen und die ausgehölte Masse fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden, Champignons putzen und blättrig schneiden. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knödelhälften mit der Schnittfläche nach unten einlegen, knusprig braten und dann aus der Pfanne nehmen. Speck und Lauch etwa 3 Minuten im Bratrückstand anrösten, Champignons hinzufügen bis die Flüssigkeit zur Gänze verdampft ist: Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und anschließend etwa ein Drittel der Röstung aus der Pfanne nehmen.

Mit der gehackten Knödelmasse, dem Schnittlauch, Petersilie und der halben Menge Crème fraîche vermengen und die Knödelhälften damit füllen. Die restliche Crème fraîche, Thymian, Schnittlauch und Petersilie beifügen und die Sauce aufkochen lassen. Sauce in eine befettete Auflaufform gießen, die gefüllten Knödel reinlegen und im vorgeheizten Rohr bei 200° C etwa 10 Minuten überbacken. Man kann auch noch einige geviertelte Paradeiser als Dekoration auf den Tellern anrichten.

Einsendung von:  
Familie Strohmayer

## Restl-Wok

### Zutaten:

Gemüse, Fleisch, Schinken, Körner, Butter, Parmesan, Kräuter,  
evt. 1 Ei

### Zubereitung:

Alle Zutaten, je nach Garpunkt in die Pfanne geben, Gemüse roh oder gekocht mit Fleisch, Schinken, Körnern in gutem Öl anbraten. Etwas Butter für den guten Geschmack, Parmesan und Kräuter hinzufügen und eventuell mit ein Ei darunterheben. Anschließend noch abschmecken und noch mit Haselnussöl beträufeln. Wenn man mag, kann man altes Brot rösten und drüberstreuen.

Einsendung von:  
Harald Stumpfer

## Schnelle Laibchen

### Zutaten:

1 Ei, 30 dag Mehl, 0,20 l Wasser (alles zu einem Teig verrühren),  
Reste von Gemüse (Zwiebel, Paprika, Mais), Geselchtes, Wurst und/  
oder Tofu, Käse..

### Zubereitung:

In den Teig klein geschnittene Reste geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl mit einem Schöpfer je 4 Häufchen setzen, etwas verstreichen und beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten. So verfahren bis der Teig verbraucht ist.  
Dazu passt jede Sauce – kalt oder warm und mit Salat der Saison serviert.

Einsendung von:  
Renate Artner

## Hendl Gemüse Strudel

### Zutaten:

Hendl vom Vortag, 250 g Gemüse (Karotte, Erbse usw.), Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen

### Zubereitung:

In etwas Öl Zwiebel und Knoblauch anrösten. Anschließend Gemüse und Hendl dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, etwas auskühlen lassen.

Blätterteig ausrollen und mit Gemüse- und Hendl-Fülle belegen. Den Strudel einrollen, mit Ei bestreichen und bei 200° C hellbraun backen. Mit Blattsalat und Schnittlauchsauce servieren.

Einsendung von:  
Huberta Pritz

## Grenadiermarsch

### Zutaten:

Resteln von: Knödel, Kartoffeln, Nudeln, Fleisch  
Zwiebel, Prise Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebeln rösten, die übrig gebliebenen Knödel, Kartoffeln und Fleischreste klein schneiden und dazugeben.  
Anschließend noch nachsalzen und nachpfeffern, so entsteht der gut bekannte „Grenadiermarsch“.

Einsendung von:  
Elisabeth Batoha



## Falsches Wiener Schnitzel

### Zutaten:

Mehl, Ei, Semmelbrösel, etwas Milch, Öl

### Zubereitung:

Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel miteinander vermengen. Sollte es zu trocken sein, ein wenig Milch hinzufügen. Anschließend mit einem Schöpflöffel nach den Schnitzel ins heiße Fett gießen und beiderseits herausbacken. Wenn kleine Kinder noch nicht so gerne Fleisch essen, sind das ihre Schnitzel.

Einsendung von:  
Maria Bader

## Käsespätzle

### Zutaten:

40 dag Mehl, 4 Eier, 1 Prise Salz, 12 EL Wasser, 15 dag geriebener Käse

### Zubereitung:

Zuerst Nockerlteig mit Mehl, Eiern, Salz und dem Wasser Nockerlteig herstellen und alles gut verrühren bis der Teig Blasen wirft. Anschließend mit einem Nockerlsieb ins kochende Salzwasser Nockerln machen. Steigen sie nach einer Zeit auf, kann man diese herauschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann abtropfen lassen und warmstellen.

Inzwischen Zwiebeln anrösten und eine Schicht Nockerl, Käse, Zwiebel, Nockerl, Käse, Zwiebel Pfeffersalz abschmecken. Schlussendlich mit beliebigen Salat servieren.

Einsendung von:  
Christine Wolf

## Klassischer Suppentopf

### Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch, 200 g Kalbsschulter, 2 Hühnerkeulen ( ca. 400 g), 2 Bunde Wurzelwerk, ½ Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer-/Gewürzkörner, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 50 g Suppennudeln

### Zubereitung:

In einem Suppentopf 1- 1 ¼ Wasser zum Kochen bringen, Rindfleisch einlegen und ca. eine Stunde kochen. Kalbsfleisch einlegen und ca. 15 Minuten kochen. Hühnerkeulen, geputztes Wurzelwerk und Zwiebel einlegen, mit Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblatt, zerdrücktem Knoblauch würzen und weich kochen.

Suppennudeln kochen, abseihen, abspülen und abtropfen lassen. Fleisch und Wurzelwerk aus der Suppe nehmen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Suppe abseihen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Wurzelwerk, Fleisch und Suppennudeln in die Suppe einlegen, Suppe noch einmal stark erhitzen und heiß servieren.

Einsendung von:  
Gerlinde Steininger

## Restlessen Knödel

### Zutaten:

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Fleisch- oder Wurstknödel, Irgendeine Teigware, Wurstreste, Fleischreste, Speck, Zwiebel, Ei

### Zubereitung:

Zwiebel rösten, kleingeschnittenen Speck dazu anlaufen lassen, alle Reste kleingeschnitten dazu gut vermengen und etwas anrösten. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit einem Spiegelei und Salat servieren.

Einsendung von:  
Hildegard Pokorny

## Kräutertascherln

### Zutaten:

Teig: 300 g griffiges Mehl, 2 Eier, 1 EL Vita-Öl, Salz

Fülle: ¼ kg Magertopfen, 1 Ei, 1 Ei zum Bestreichen, 40 g Vita, Petersilie, Dill, etwas frische oder getrocknete Minze, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Aus Mehl, 2 Eiern, Vita-Öl, Salz und evt. etwas Wasser einen festen Nudelteig bereiten. ½ Stunde rasten lassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und halbieren.

Fülle: Topfen, Ei, feingehackte Kräuter, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss mischen und in einem Dressiersack füllen.

Die ein Hälfte des Teiges mit versprudelm Ei bepinseln und die Fülle so aufspritzen, dass zwischen den Häufchen keine zu großen Zwischenräume entstehen. Zweite (nicht mit Ei bepinseln) Teighälfte darüberdecken. Zwischenräume mit einem Kochlöffelstiel ausdrücken und mit einem Teigrad durchtrennen, sodass gefüllte Tascherl entstehen, die man von der Arbeitsfläche einzeln ablösen kann. Tascherln in kochendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen, abseihen und auf eine Platte legen. Vita in einer Pfanne heiß machen und die Kräutertascherln damit übergießen.

Einsendung von:  
Gerlinde Steinger

## Kühlschrankräumer-Pizza

### Zutaten:

Für den Teig: ½ kg glattes Weizenmehl, 1 Würfel Germ, 5 EL Öl, lauwarmes Wasser, etwas Salz

Belag: Alles was man im Kühlschrank verwerten mag

### Zubereitung:

Aus diesen Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit dem Mixer einen eher weichen Teig rühren, diesen sogleich auf ein befettetes Blech geben und halbwegs gleichmäßig auf das ganze Blech verteilen (mit bemehlten Händen oder Nudelwalker). Darauf verteilen: z.B. klein geschnittene Wurst-, Schinken-, Fleischreste, faschierte laibchen, Geselchtes, hartgekochte Eier, Würstel, Rest vom Grillen, grüne, gelbe oder rote Paprika, Zwiebel, Oliven, etc. Mit Pizzagewürz bestreuen und backen, bis der Teig ein bisschen braun ist. Reichlich Käsereste darüberstreuen und noch mal kurz ins Backrohr.

Einsendung von:  
Christine Hell

## Kunterbunter Ebly

### Zutaten:

Ebly, Öl, Zwiebel, Reste von: Gemüse, Wurst, Fleisch und was der Kühlschrank bzw. Garten sonst noch zu bieten hat

### Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden, anrösten, restlichen klein geschnittenen Zutaten kurz mitrösten. Ebly untermengen und nach Geschmack würzen. Fertig. Nach Lust und Laune evtl. noch Eier drüberschlagen oder Crème fraîche beimengen.

Einsendung von:  
Andrea Prokop

## Nudel-Erdäpfelreste

### Zutaten:

Nudel-/Eräpfelreste, Wurst- und Käsereste, Butter, Zwiebel

### Zubereitung:

In Butter klein geschnittene Zwiebel und Speck anrösten, die Nudeln, gespaltenen Erdäpfel, geschnittene Wurst und Schinken unterheben und den Käse gerieben oder zerkleinert darunter schmelzen lassen. Anschließend mit Brot und/oder grünen Salat servieren.

Einsendung von:  
Rosa Eder



## Palatschinken Cordon Bleu

### Zutaten:

Palatschinken vom Vortag, Toastschinken, Gouda, Mehl, Eier, Semmelbrösel

### Zubereitung:

Je Palatschinke ein Blatt Toastschinken und Gouda auf die Palatschinke legen, einrollen und panieren. Im heißen Öl, schwimmend herausbacken.

Als Beilage: Gurkensalat, grünen Salat, Ketchup

Einsendung von:  
Herta-Albine Schneider

## Pikante Schnecken

### Zutaten:

Germteig: ½ kg Mehl, ½ P. Hefe (21g) , 6 dag Butter, ¼ l Milch, Salz, 1 Ei, Ei zum Bestreichen

Fülle: Fleisch- oder Wurstreste (faschieren), Gemüsereste (gedünstet, klein schneiden), Käsereste (reiben oder klein schneiden),

Küchenkräuter (Petersilie, Liebstöckl), Salz, Pfeffer

Alle Zutaten Mischen.

### Zubereitung:

Den Teig gehen lassen, ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden, mit Ei bestreichen und schlussendlich bei 200°C im Ofen backen.

Habe ich zu viel Teig, forme ich ihn zu Weckerl oder Striezel, backe es. Das ist ein sehr gutes Frühstücksgebäck.

Habe ich zu viel Fülle, erhöhe ich die Teigmenge.

Einsendung von:  
Sengtschmid Anna

## Grenadiermarsch mit Salat

### Zutaten:

etwa 20 dag gekochte Nudeln, etwa 20 dag in Scheiben geschnittene Kartoffeln (gekocht), 1 mittlere Zwiebel, ca. 10 dag Wurst, Schinken, ca. 10 dag Rindfleisch oder Bratenreste (je nachdem was übrig ist), Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, 2 Semmel- oder Kartoffelknödel (wenn vorhanden), Öl, pro Person ein Spiegelei

### Zubereitung:

Zwiebeln, Wurst, Schinken, Rindfleisch und Knödel klein schneiden, Zwiebel in Öl anrösten und alle übrigen Zutaten dazugeben. Alles gut durchrösten, möglichst mit Kruste servieren. Obendrauf das Spiegelei servieren. Dazu passt gut grüner Salat!

Einsendung von:  
Richard Digruber

## Restlstrudel

### Zutaten:

1 Packung Strudel- oder Blätterteig, 2 Eier, Reste vom Vortag (Kartoffeln, Gemüse, Wurst, Fleisch, Knödel..), 1 Becher Sauerrahm, geriebener Käse nach Belieben

### Zubereitung:

Strudel-/Blätterteig ausrollen, eine Hälfte mit den klein geschnittenen Resten belegen. Den Teigrand mit Ei bestreichen, zusammenrollen und mit versprudelten Ei bestreichen.

Bei mittlerer Hitze goldbraun backen und am besten mit Salat servieren.

Einsendung von:  
Gertrude Ringhofer

## Vegetarische Restpfanne

### Zutaten:

Knödelreste, Nudelreste, Käsereste aller Sorten, 1 Karotte,  
1 Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, 1 Paradeiser würfelig

### Zubereitung:

Zuerst Zwiebel anschwitzen, Nudel- und Knödelreste anrösten,  
alle anderen Zutaten mitrösten. Anschließend noch Käse darüber  
verteilen, kurz ins Backrohr bis es eine schöne hellbraune Kruste  
entsteht – mit Salat genießen.

Einsendung von:  
Helga Weiss

## Omlette Surprise

### Zutaten f. 2 Personen:

5-6 Eier, 2 dag Butter, Öl

Für Fülle: Gemüse-, Käse-, Fleischreste (gekocht), alles möglichst klein schneiden

### Zubereitung:

Eier aufschlagen und mit der in Flocken geschnittenen Butter gut verrühren. Je nach Geschmack die Masse vor dem Braten mit Salz, Pfeffer und Musaknuss oder Paprika würzen.

Wenn noch Reste von gekochten Kartoffeln vorhanden sind, diese in kleine Stückchen schneiden und in die Masse geben. Falls Kräuter wie Schnittlauch aus dem Kräutergarten vorhanden sind, diese ebenfalls in die verrührten Eier einmischen.

Anschließend eine größere Pfanne mit Fett erhitzen und die Masse maximal fingerdick in die Pfanne füllen. Wenn die Masse gestockt ist, die Surprise-Füllung auf den so entstandenen Omeletteboden geben und das Omelette zuklappen. Dieses jetzt kurz durchbraten, wenden und nochmals kurz braten und servieren.

Einsendung von:  
Doris Krenn

## Resterl-Hickhack

### Zutaten:

Zwiebel, Speck, restliches Fleisch, Restliches Gemüse, Suppe, Teigwaren

### Zubereitung:

Zwiebel, Speck fein geschnitten anbraten, restliches Fleisch, ebenfalls klein geschnitten, mitrösten. Restliche übrig gebliebenen Zutaten je nach Menge, nacheinander mitrösten, wie z.B. Paprika, Schwammerl. Anschließend mit etwas Suppe oder Suppenwürfel aufgießen. Die letzten 5-7 Minuten kleine Teigwaren Muscherln (ungekocht) mit köcheln und je nach Stimmung würzen. Dazu passt jeder Salat dazu. Erweiterbar ist das Rezept noch mit Knorr Basis, je nach Geschmack, in Auflaufform ins Rohr geben.

Einsendung von:  
Irene Sacha

die NÖ  
Umweltverbände

# Brot und Gebäck



## Brösel-Sterz aus Brot

### Zutaten:

Brot, Speck oder Grammel, Eier, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Das Brot wird in 1 cm dicke Schnitten geschnitten, dann werden Ecken geschnitten.

Man nehme in Ecken geschnittenen Speck oder Grammeln, macht diese heiß bis das Fett bratet, rührt die aufgeschlagenen Eier ein und macht eine Eierspeise daraus. Dann gibt man das geschnittene Brot, Salz und Pfeffer dazu und vermischt es, bis das Brot warm ist. Dazu passt Sauermilch oder Essiggurkerl.

Einsendung von:  
Gerlinde Rockenbauer

## Brot/Reis-Suppe

### Zutaten:

altes Gebäck, 1 Zwiebel, Öl/Butter, Kümmel, Mehl, Milch, Butter, Gemüse-/Rindsuppe, Salz und Pfeffer, Rahm/ Crème fraiche, Kräuter

### Zubereitung:

Eine Zwiebel fein schneiden und in reichlich Öl oder Butter anbraten, dazu noch Kümmel hinzufügen. Das alte trockene Gebäck würfelig schneiden und mitanbraten. In einem anderen Topf eine leichte Einbrenn machen (Mehl, Milch, Butter) und dazugeben. Anschließend mit Suppe aufgießen. Das Ganze aufkochen lassen, Salzen und Pfeffern. Je nach Belieben mit Rahm oder Crème fraiche verfeinern und mit frischen Kräutern bestreuen.

(Das gleiche funktioniert auch mit Reis statt des Brotes, nur gibt man den Reis erst zum Schluss in die fertige Suppe et voila – Reissuppe)

Einsendung von:  
Katrin Kraus

## Brotrestln

### Zutaten:

altes Brot, Faschiertes, Speck, Zwiebeln, Ei

### Zubereitung:

Beim Brot ist es oft schwer, weil wir oft Brot bekommen, das schon einmal eingefroren war. Drum lieber „altbacken“ werden lassen und dann reiben. Passt gut zu selbst gemachtem Faschierten. Oder in kleine Würfel schneiden und mit Zwiebel und Speck rösten. Ein Ei darüber, dazu Salat. Fertig.

Einsendung von:  
Berta Rernböck

## Brotsuppe

### Zutaten:

1 l Wasser, ein paar Scheiben Schwarzbrot (15 dag), Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Suppenwürfel, 1-2 rohe Kartoffeln, 1 Ei oder Dotter, 1 Paar Frankfurter oder Selchfleisch, Extrawurst-, Schinkenrestl

### Zubereitung:

Wenn das Brot zu hart ist, dieses zuerst in Wasser einweichen und ausdrücken. Im Fett dem klein geschnittenen Zwiebel, das geschnittene, trockene Brot, Petersilie anrösten und dann aufgießen. Wurde das Brot eingeweicht, kann man es hinzufügen, würzen und verkochen lassen. Die Suppe mit einem Schneebesen zersprudeln und die rohen Kartoffeln einreiben.

Als Verbesserung kann ein Paar geschnittene Frankfurter oder Selchfleisch, Extrawurst, Schinken etc. verwendet werden. Zum Schluss noch das Ei einrühren.

Vegetarier lassen einfach das Fleisch weg und geben jegliches Gemüse dazu. Einfach Ausprobieren!

Einsendung von:  
Christine Dick

## Didi's Brotsuppe

### Zutaten:

altes hartes Brot in Scheiben dann auf kleine Stücke schneiden, 1 l Wasser, Zwiebel würfelig, 2 Eier, etwas Fett, Knoblauch, Kümmel gemahlen, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Fett in einen Topf geben und das Brot hinzufügen und goldbraun anbraten. Das Brot entnehmen und Zwiebel goldbraun anrösten, Wasser hinzugeben sowie auch alle anderen Gewürze. Alles zusammen aufkochen lassen und abschmecken. Wer möchte kann auch etwas Ketchup untermischen, die Eier einrühren und danach das Brot dazugeben. Fertig.

Einsendung von:  
Diethart Dögl

## Einbrennsuppe

### Zutaten:

Suppenwürfel, altes Brot, etwas Schmalz, Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

Eine gute Einbrennsuppe mit Suppenwürfel zubereitet, sowie „altes“ Brot geröstet in etwas Schmalz (welches z.B. vom Schnitzelherausbacken übrig ist) wird mit Petersilie oder Schnittlauch zubereitet.

Einsendung von:  
Elisabeth Batoha

## French Toast-Variation

### Zutaten:

altes Weißbrot, Ei, Bisschen Salz, Milch, frische Kräuter

### Zubereitung:

Altes Weißbrot in Scheiben schneiden, ein Ei mit ein bisschen Salz und Milch verquirlen, eventuell noch frische Kräuter dazu und ganz wichtig; In der Mitte des Brotes ein Loch machen. Die Brotscheibe in die Milch-Ei-Lösung tauchen kurz einweichen lassen und ab in die Teflon-Pfanne! In das Loch der Brotscheibe schlage ich sehr gerne ein übrig gebliebenes Ei, welches ich je nach Restln entweder pur, mit Wurstresten, Speck, Käse, Gemüse etc. vermische.

Mit dunklem Brot: Knoblauch Croutons machen! Dazu eine Suppe zaubern und fertig!

Einsendung von:  
Martina Meyer

## Käselaiбchen mit Knoblauchsauce

### Zutaten:

30-40 dag Semmelwürfel, Salz, Eier, etwas Milch, 1-2 EL Mehl,  
25 dag Raspelkäse, evt. Zwiebel, 1 Becher Rahm, Knoblauch

### Zubereitung:

Semmelwürfel, Salz, Milch und Eier gut vermischen und etwas rasten lassen. Mehl und Käse dazugeben, Laibchen formen, auf das Backblech geben und im Backofen bei ca. 170° backen.

Sauce: 1 Becher Rahm mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gut vermischen.

Dazu passen alle Salate!

Einsendung von:  
Hofbauer Johannes



## Pikanter Scheiterhaufen

### Zutaten:

5 Semmeln vom Vortag, 200 ml Milch, 1 Ei, 5 dag Hamburger Speck, 1 Stück Knackwurst, Öl, 2 Pfefferoni, 8 dag Emmentaler gerieben, Tomatenmark nach Geschmack, Petersilie, Thymian, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Semmeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Milch, Ei und Salz verquirlen und über die Semmeln gießen und ziehen lassen. Speck klein schneiden, in Öl anrösten, Knackwurst und Pfefferoni klein schneiden und mit Thymian, Petersilie, Tomatenmark zum Speck geben. Anschließend evt. mit wenig Wasser aufgießen, gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Semmeln, den Inhalt der Pfanne und den geriebenen Emmentaler abwechselnd in eine befettete Auflaufform schichten und mit Käse abschließen. Den Scheiterhaufen im vorgeheizten Backrohr ca. 15-20 Minuten bei 220°C backen.

Einsendung von:  
Christian Jocher

## Waldviertler Brotsuppe

### Zutaten:

altes hartes Brot, 0,75 l Wasser, Suppenpulver, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer, Öl zum Anschwitzen

### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen und mit Wasser ablöschen. Altbackenes Brot und Suppenpulver beimengen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Schneebesen verrühren bis die Suppe sämig ist. Zum Schluss das Ei und gehackte Petersilie einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mahlzeit.

Einsendung von:  
Norbert Eisenbock

## Semmelkren

### Zutaten:

3 Semmeln, 1/8 l Schlagobers (kann auch schon geschlagen und gezuckert sein), 2 Löffel geriebenen Kren, 2 dag Butter oder Rama, Salz

### Zubereitung:

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit kalter Suppe begießen. Wenn sie vollständig aufgeweicht sind, aufkochen lassen und mit dem Mixer rühren bis die Sauce glatt ist. Obers, geriebenen Kren, etwas Salz und zuletzt frische Butter oder Rama dazugeben. Danach nicht mehr kochen. Heiß zu gekochtem Rindfleisch servieren.

Einsendung von:  
Christine Birnbauer

## Toskanischer Brotsalat

### Zutaten:

altes Brot (wenn möglich Weißbrot), Paradeiser, Paprika, Stangensellerie, Zwiebel, Rucola, Kohlrabi -ebenso Zucchini, Melanzani, Champignons ( je nachdem welches Gemüse Sie zuhause haben), Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer, 1 Handvoll Basilikumblätter, Eier, Parmesan

### Zubereitung:

Altes (Weiß)Brot wird kleinwürflig geschnitten. Paradeiser, Paprika, etc. klein schneiden und dazugeben – je nachdem, welches Gemüse man zuhause hat.

Ebenso kann man auch Zucchini, Melanzani, Champignons, die übrig sind, in kleine Scheiben schneiden, kurz in Olivenöl anbraten und dazugeben.

Den Salat mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren, Basilikum hinzufügen und vor dem Servieren mindestens ein Stunde kalt stellen.

Schmeckt im Sommer herrlich erfrischend!

Wer möchte, kann auch hartgekochte Eier oder Parmesanwürfel unterheben.

Einsendung von:  
Uschi Paul

## Reste-Küche

### Zutaten:

6 Semmeln, 3 Eier, 1/8 l Milch, Wurst-, Fleisch- und Käsereste, Salz und Pfeffer, Butter, Kräuter z.B. Pizzagewürz

### Zubereitung:

Milch und Eier versprudeln, würzen, über die blättrig geschnittenen Semmeln leeren und aufweichen lassen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und diese mit einer Lage eingeweichten Semmeln, einer Lage klein geschnittenen Wurst-, Fleisch- und Käsereste, und mit einer Semmellage abschließen.

Mit geriebenem Käse bestreuen, einige Butterflocken darüber und bei mittlerer Hitze goldbraun im Rohr backen. Dazu grünen Salat servieren.

Einsendung von:  
Eva Mitmasser

## Semmelschmarren

### Zutaten:

6 Semmeln, ¼ l Milch, 2 ganze Eier, 4 dag Zucker, 5 dag Rosinen, 10 dag Butter oder Margarine, Salz

### Zubereitung:

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, die Milch mit Eiern und Zucker versprudeln, über die Semmeln gießen und einige Zeit ziehen lassen. In einer Pfanne Butter oder Margarine heiß werden lassen, die Semmeln mit den Rosinen dazugeben und im Rohr fertig dünsten.

Heiß servieren, dazu passt Kompott oder Zwetschkenröster.

Einsendung von:  
Christine Birnbauer

die NÖ  
Umweltverbände

Eier



Wir machen's einfach.

## Bröselschnitzel

### Zutaten:

übriggebliebenes Ei, Brösel, Salz, Öl

### Zubereitung:

Die Eireste vom Panieren werden mit etwas Salz und Brösel vermengt, damit man davon „Bröselschnitzel“ formen kann, die dann ebenso in Öl oder Fett herausgebacken werden können. Dazu passt als Beilage jeder vorhandener Salat.

Einsendung von:  
Franz Mock



## Esterhazyschnitte

### Zutaten:

9 Eiklar (die eingefroren waren), 27 dag Kristallzucker, 22 dag Nüsse, 4,5 dag Mehl, Vanillezucker, Zimt, ger. Zitronenschale  
Glasur - statt einer herkömmlichen Vanillecreme nehme ich:  
1 P. Qimiq, 1 Becher Schlagobers (schlagen)

### Zubereitung:

Eiklar und Zucker zu steifem Schnee schlagen, die übrigen Zutaten trocken vermischen und locker unterziehen. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und bei mittlerer Hitze backen. Teig in drei Teile teilen und mit Vanillecreme füllen. Zum Schluss noch mit Zuckerglasur glasieren.

Einsendung von:  
Auguste Turecky

## Gebackene Eier

### Zutaten:

ca. 8 hartgekochte Eier, Salz, Pfeffer, 105 g Butter, 0,20 l Milch, 150 g glattes Mehl, 3 Eier, 1 Dotter, geriebener Käse nach Bedarf

### Zubereitung:

Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen lassen. Das Mehl einrühren und auf dem Feuer so lange abrühren bis sich der Teig vom Geschirr löst. Danach mit der Schneerute die Eier und Dotter einarbeiten, sodass ein glatter Teig entsteht. Noch warm so viel geriebenen Käse untermengen, bis der Teig eine formbare Konsistenz hat. Danach auskühlen lassen.

Eier halbieren und an der Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig Portionsweise auf der Hand flachdrücken, eine Eihälfte hineinlegen und den Teig darum verschließen. Im heißen Öl schwimmend heraus backen.

Ideal zur Ostereiverwertung

Einsendung von:  
Martina Göth

die NÖ  
Umweltverbände

# Fleisch/ Fisch



Wir machen's einfach.

## Bauernpfanne

### Zutaten f. 6 Personen:

3 faschierte Laibchen, 6 gr. Kartoffeln, Käsereste, Schlagobers,  
2-3 Eier

### Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in gesalzenem Wasser kochen. Die Laibchen in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Kartoffeln in eine gefettete Pfanne legen. Zum Schluss mit roh geriebenem Kartoffel-Käseest abdecken. Schlagobers mit 2-3 Eiern versprudeln und im Rohr backen. Mit Salat servieren.

Einsendung von:  
Hedy Gamauf

## Fisch Laibchen

### Zutaten:

Lachs, Dorsch, Heilbutt (diese Sorten eignen sich am besten), gewürztes Kartoffelpüree, Kräuter, Ei, Bröserl, Öl, Gemüse

### Zubereitung:

Einen Teil Fisch, einen Teil gewürztes Kartoffelpüree und nach Ihrem Geschmack mit fein geschnittenen Kräutern mischen. Laibchen formen, in Ei und Bröserl wenden und mit Fett in der Pfanne braten. Schlussendlich mit Gemüse und Salat servieren.

Einsendung von:  
Nicole Streitwieser

## Fleischstrudel

### Zutaten:

geschnittene Fleischreste, Stange Lauch, Petersilie, Champignons, Kartoffeln, 1 Joghurt

### Zubereitung:

Ich röste den Lauch an und gebe danach die geschnittenen Champignons dazu. Danach kommen das Fleisch und etwa vier mittlere klein geschnittene Kartoffeln hinein. In diese Masse rühre ich noch ein Joghurt, das ich mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abgeschmeckt habe, unter. Anschließend verteile ich die Masse auf einen Strudelteig, gebe das Ganze auf ein Blech und backe es ca. 20 Minuten bei 200° C. Dazu gibt es alles was einem schmeckt von Saucen kalt oder warm oder einfach mit Salat.

Einsendung von:  
Margarete

## Fleischnockerl

### Zutaten:

Zwiebel, Bratenfett/Schmalz, Fleischreste, Nockerl, Schnittlauch

### Zubereitung:

Viel klein geschnittener Zwiebel in Bratenfett oder Schmalz anrösten, klein geschnittene Fleischreste von Schweinsbraten, Kotelett oder Geselchtem kurz mitrösten, Nockerl dazugeben, Schnittlauch drüber – fertig.

Einsendung von:  
Christine Grünbeck

## Gebackener Resttoast

### Zutaten:

Wurst-, Speck-, Käsereste, Geselchtes, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Rahm, Toastbrot/alte Semmeln/Weckerl

### Zubereitung:

Alle Fleisch- und Gemüsereste klein schneiden, vermischen und mit einem Becher Rahm vermengen - abschmecken. Toastbrot oder alte Semmel etwas tosten, mit den „Restln“ bestreichen und überbacken.

Schmeckt gut zu Wein, Bier, Saft, Most etc.

Einsendung von:  
Hildegard Titze



## Gefüllte Zucchini mit Gemüse-Tomatensauce

### Zutaten:

Zucchini, verschiedene Fleischreste, Wurst, Speck, Lauchreste, Olivenöl, verschiedene Kräuterreste, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Käsereste, gedünstete Gemüsereste, Tomaten

### Zubereitung:

Zucchini der Länge nach halbieren, in Salzwasser nicht zu weich kochen, mit Löffel aushöhlen und in eine Auflaufform legen. Fruchtfleisch und Reste klein schneiden, in Olivenöl kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und mit Ei binden. Masse in die Zucchinihälften füllen. Gemüsereste und Tomaten pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Zucchini gießen. Mit Käseresten belegen und im Rohr bei 180° ca. 20 Minuten überbacken.

Einsendung von:  
Berta Günther

## Grenadiermarsch

### Zutaten:

1 Zwiebel, 2 dag Fett, beliebige Fleischreste, Semmelknödel- und Kartoffelreste

### Zubereitung:

Eine Mittlere Zwiebel fein schneiden und in heißem Fett goldbraun rösten. Übrig gebliebene Fleischreste würfelig schneiden und mit ebenfalls würfelig geschnittenen Knödelresten vermischen. Falls vorhanden, gekochte Kartoffeln würfelig schneiden und dazugeben. Alles gemeinsam zu der gerösteten Zwiebel in die Pfanne geben und fertig rösten. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Heiß servieren, dazu passt am besten Salat.

Einsendung von:  
Christine Brinbauer

## Gröstl

### Zutaten:

Knödelreste, Zwiebel, Erdäpfel, Fleckerl, Eier, Geselchtes

### Zubereitung:

Übrige Knödel mit Zwiebel und Erdäpfel klein schneiden und alles in einer Pfanne abrösten. Anschließend gekochte Fleckerl hineinmischen und 2 Eier darüber geben. Wenn man ein Stück Geselchtes hat, kann man auch dieses klein schneiden und dazugeben.

Einsendung von:  
Margot Körner

## Hendlreste

### Zutaten:

Brat-, Grill-, Backhendlreste, 1 Zwiebel, Champignons, Gemüse, Petersilie, Reis

### Zubereitung:

Das Hendlfleisch von den Knochen lösen, die Haut bzw. Panier entfernen und die Hendlreste klein schneiden. Die Zwiebel klein schneiden und anrösten, die Champignons und das klein geschnittene Gemüse dazugeben und mitrösten. Anschließend etwas mit Suppe oder Wasser aufgießen und das Gemüse bissfest dünsten. Dann das Hendlfleisch und den vorher zubereiteten Reis dazugeben, alles vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie dazugeben. Anschließend mit Salat servieren.

Einsendung von:  
Johann Miedler

## Nudelpfanne

### Zutaten:

½ Zwiebel, Wurst-, Schinken-, Fleischreste, Paprika, Paradeiser, Oliven, Zucchini, Champignons (div. Gemüsereste), offene Mais- oder Paradeisersauce-Dose, gekochte Erdäpfel, entweder offener Sauerrahm oder 2 Eier, Nudeln

Einsendung von:  
Brigitta Höchtl

## Wurstfleckerl

### Zutaten für 4-6 Personen:

50 dag Fleckerln od. andere Nudeln, 1 Zwiebel, Wurst-, Schinken- oder Speckreste, 1/8 l Rama Cremefine / Schlagobers / Sauerrahm, geriebener Käse

### Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen, Zwiebel würfelig schneiden und anrösten. Anschließend Wurstreste würfelig schneiden, dazumengen, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit Cremefine und Nudeln unterrühren. Zum Schluss mit Käse bestreuen und bei 180°C im Ofen für 15 Minuten überbacken. Vor allem grüner oder gemischter Salat passt gut dazu.

Einsendung von:  
Ruth Hengl

## Pikanter Fleischaufsrtich

### Zutaten:

Fleisch-/ Wurstreste (gekocht), Salz, Pfeffer, Scharfen und/oder süßen Senf

### Zubereitung:

Übrig gebliebene Fleisch- oder Wurstreste durch den Fleischwolf drehen und mit Salz, Pfeffer, sowie scharfen und/oder süßen Senf abschmecken.

Alles abmischen und auf das Brot streichen.

Einsendung von:  
Franz Deibler

## Tschumantschi

### Zutaten für 4-6 Personen:

Reis/Nudeln, Schinken/Speck/Garnelen, Salz, Pfeffer, Chili, Gemüse, Ei

### Zubereitung:

Gekochten Reis bzw. Nudeln je nach Belieben mit Schinken, Speck oder Garnelen in einer beschichteten Pfanne erwärmen und mit Salz, Pfeffer, Chili abschmecken. Wenn vorhanden, gekochtes Gemüse wie Zucchini, Paprika etc. unterrühren, ein versprudeltes Ei drübergießen und stocken lassen. Fertig.

Einsendung von:  
Ruth Hengl



## Pizzabrötchen

### Zutaten:

Wurst- Schinkenreste, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Ketchup, Käse-  
reste, Toastbrot

### Zubereitung:

Man nehme verschiedene Wurst- und/oder Schinkenreste, grüne,  
rote oder gelbe Paprika und schneidet alles in kleine Schieben  
oder Würfel zusammen. Anschließend alle Zutaten in einer Schüs-  
sel mit Ketchup verrühren und mit geriebenen Käseresten unter-  
mischen.

Zum Schluss auf Toastbrot streichen und bei 180°C im Backrohr  
backen, bis es eine schöne goldene Bräune bekommt.

Zusätzlicher Tipp: Wer Käse liebt, kann auf das bestrichene Bröt-  
chen eine zusätzliche Portion Käse hinzufügen.

Einsendung von:  
Andrea Siebenhandl

## Reste-Ham and Eggs

### Zutaten:

Öl, Wurst, Speck, Lachs etc., Käse, gekochte Kartoffeln, alte Semmel(knödel), Gewürzsalz, Knoblauch, Kräuter, Paradeiser

### Zubereitung:

In eine Pfanne gebe ich etwas Öl, das übrig geblieben ist. Wenn ich in Öl eingelegte Antipasti, Sardellen, Schafskäse etc. verspeist hatte, verwende ich dieses Öl gerne weiter, da die Geschmacksnote der eingelegten Nahrungsmittel mitgeliefert wird, die der Speise jeweils einen anderen Geschmack gibt. Wichtig ist, dass es nicht mit Wasser vermisches Öl ist, sonst spritzt es.

Wenn das Öl heiß ist, gebe ich Wurst, Speck oder Lachs hinein. Das Fleisch wird ein Mal gewendet, dann kommen 2-3 Eier dazu. Je nach vorhandenen Resten wird Käse, gekochte Kartoffeln, alte Semmelknödel (geschnitten) oder andere Dinge hinzugefügt. Gewürzt wird meist mit Knoblauch, Knoblauchpulver oder Gewürzsalz. Kräuter können man auch hinzugeben wenn man möchte. Dazu passend esse ich gerne Paradeiser oder Grillsemeln: Alte Semmeln, die noch weich sind, kann man kurz in einen Plattengrill geben, dann werden sie außen schön knusprig und werden innen weich.

Einsendung von:  
Klaus Höss

die NÖ

Umweltverbände

## Sardinenbandnudeln

### Zutaten:

abgelaufene Sardinendose, Breite Bandnudeln, Zwiebel, Knoblauch, Öl, Salz, Pfeffer, Majoran od. Oregano

### Zubereitung:

Zuerst die breiten Bandnudeln kochen. Zwiebel- und Knoblauchscheiben in Öl andünsten. Nudeln dazu noch einmal erwärmen. Anschließend Sardinen mit etwas Dosenöl daruntermischen und mit Salz Pfeffer, Majoran und Oregano würzen.

Einsendung von:  
Gertrud Eistettenbauer

## Schnelle Brötchen

### Zutaten:

Schinken- oder auch andere Wurststrel, Toastbrot oder Brot (das schon ein bisschen fester ist) oder Semmeln vom Vortag, Essiggurkerl, Paprika, 2EL Sauerrahm, Zwiebel, Reste von Käse

### Zubereitung:

Die Wurst ganz klein schneiden und in eine große Schüssel geben, den Paprika ebenfalls klein schneiden und untermischen. Den fein geschnittenen Zwiebel und die fein gehackten Essiggurkerl dazugeben. Man kann auch andere Gemüsesorten je nach Geschmack dazugeben. Das ganze mit dem Sauerrahm verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Masse auf die Brote streichen, mit dem Käse bestreuen und im Rohr bei 180° Grad Heißluft 10 Minuten backen.

Einsendung von:  
Stern Karin

## Grillreste mit Gemüse

### Zutaten:

Grillreste vom Vortag (Fleisch, Wurst)

Rest vom Gemüse oder Letscho je nach Verfügbarkeit

Tomaten, Ketchup, Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Sauerrahm,  
Pimentkörner, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Alle Fleisch- und Wurstreste klein würfeln, salzen und pfeffern.

Anschließend in einer Pfanne scharf anbraten und das gewürfelte Gemüse/Letscho hinzufügen. Mit Lorbeerblatt, Pimentkörnern, Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken und alles kurz aufkochen lassen. Fertig.

Einsendung von:  
Irene Plach

## Überbackene Schinkenfleckerl

### Zutaten:

250 g Fleckerl, 400 g Schinken- oder Wurstreste, 3/8 l Sauerrahm, 4 Stk. Eier, Salz, Pfeffer, Butter

### Zubereitung:

Die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen. Dann die Wurst- oder Schinkenreste mit Sauerrahm und Dottern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Eiklar steif schlagen u. unter die Fleckerlmasse heben (Evt. 3-4 EL Parmesan unter die Fleckerlmasse mengen). Alles in eine gebutterte Form füllen u. mit Butterflocken belegen. Ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr backen!

Dazu passt sehr gut grüner Salat!

Einsendung von:  
Gerlinde Palmeshofer

## Wurstknödel

### Zutaten:

Fülle: 300g Wurstreste, 1 gehackte Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei, 1 TL Schmalz, Pfeffer, Majoran

Teig: 800g am Vortag gekochte runde Erdäpfel, 300g griffiges Mehl, 8 dag Grieß, 10g Stärkemehl (Kartoffelmehl), 3 Eier, 1 Ei Schmalz (Öl), Salz, Mehl zum Ausrollen, formen

### Zubereitung:

Zwiebel im Fett anschwitzen, gepressten Knoblauch, klein geschnittene Wurstreste und gehackte Petersilie dazumengen. Abgekühlt – grob faszieren und mit Ei, Pfeffer, Majoran gut vermischen, in kleine Kugeln formen und einfrieren. Die Erdäpfel durchpressen und mit den restlichen Zutaten gut verkneten. Eine Rolle formen, gleichmäßige Scheiben herunter schneiden und die geformten Wurstkugeln mit etwas Mehl in den Teig einhüllen. Anschließend Kugeln in kochendem Salzwasser kochen. Als Beilage wird Salat oder Sauerkraut empfohlen.

Einsendung von:  
Ignaz Wessner

die NÖ  
Umweltverbände

Gemüse



Wir machen's einfach.



## Palatschinken mit Champignons und Kräutern

### Zutaten:

Teig: 150 g glattes Mehl, 2 Eier, 3-4 EL Vita-Öl, Milch nach Bedarf, Salz

Fülle: 250 g Champignons, 20g Vita, Schnittlauch, Dill, Petersilie, Kresse, Muskatnuss, 2-3 EL Milch, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Aus Milch und Mehl einen dünnen Teig bereiten, einige Tropfen Vita Öl, Eier und Salz dazugeben und den Teig sehr gut verrühren. Den Teig kurz rasten lassen, dann dünne Palatschinken in Vita-Öl rausbacken und warm stellen.

Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Kräuter waschen und fein hacken.

Vita in einer Pfanne heiß werden lassen, Champignons darin weich dünsten und Kräuter dazugeben. Mit Milch aufgießen, salzen, würzen und kurz verkochen lassen. Palatschinken mit Kräuterchampignons füllen, zusammenschlagen und heiß servieren.

Einsendung von:  
Gerlinde Steininger

## Christian's Veggie-Soup

### Zutaten:

½ Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 1 Karotte, 2 Kartoffeln, ½ Zucchini, 2 Frühlingszwiebeln, 5 Champignons, 4 Cherrytomaten, 1 TL Ingwer gerieben, 2 Hand voll Hörnchen, ca. 1,5 bis 2l Wasser  
Salz, Pfeffer, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Liebstöckl  
Schuss weißer Balsamico Essig, Schuss Weißwein

### Zubereitung:

Zu Beginn werden alle Zutaten vorbereitet und Gemüse klein geschnitten. Zwiebel in Olivenöl kurz anschwitzen, Karotten und Kartoffel hinzugeben. Sodann Zucchini, Cherrytomaten und Champignons sowie Frühlingszwiebel kurz anbraten. Mit Wasser aufgießen. Tomatenmark, Ingwer, Hörnchen hinzugeben und köcheln lassen, bis die Nudeln bissfest sind. Zum Schluss noch mit Gewürzen und Kräutern abschmecken und genießen!

Einsendung von:  
Christian Bruckmüller

## Restlcremesuppe

### Zutaten:

Gemüse nach Wahl, Bratensaftreste, Wasser, Suppenwürfel, Schlagobers, Reste vom Sonntagsbraten/ anderes Fleisch, Schnittlauch, Knoblauchbutter, Brotwürfel

### Zubereitung:

Übrig gebliebenes (fertig gekochtes) Gemüse aller Art ( auch Erdäpfel) und Bratensaftreste – wenn vorhanden – in einen Topf füllen, mit Wasser reichlich aufgießen. Wenn das Ganze kocht eventuell mit einem Suppenwürfel würzen und danach mit dem Stabmixer mehr oder weniger fein (je nach Belieben) pürieren. Anschließend mit Schlagobers verfeinern und servieren. Dazu – je nach Geschmack – klein geschnittene Reste vom Sonntagsbraten, gekochtes Rindfleisch , Natursaft Schnitzel, Würstchenscheiben, Schnittlauch oder in Knoblauchbutter geröstete Brotwürfel reichen.

Einsendung von:  
Mag. Elisabeth Friedl

## Gemüsegulasch

### Zutaten:

jedes übrig gebliebene Gemüse, Zwiebel, roter Paprika, Pfeffer, Kümmel, Majoran

### Zubereitung:

Jede Art von Gemüse, welches übrig geblieben ist, kann zusammengemengt werden und mit gerösteten Zwiebeln, rotem Paprika, Pfeffer, Kümmel und Majoran zu Gulasch verarbeitet werden.

Einsendung von:  
Elisabeth Batoha

## Gemüsegulasch

### Zutaten:

Gemüse (alles was im Kühlschrank verwertet werden soll),  
Zwiebel, Fett, Paprikapulver, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer,  
Knoblauchzehe

### Zubereitung:

Ich röste die Zwiebel in etwas Fett an und gebe nach und nach das Gemüse dazu. Das ganze mit etwa 2 El Paprikapulver einstauben und etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und der zerdrückten Knoblauchzehe abschmecken. Fertig.

Einsendung von:  
Margarete

## Gemüse-Potpourri

### Zutaten:

verschiedene rohe Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Karotten, Erdäpfel, Karfiol, Paprika,..), Olivenöl, Tomatenmark, etwas Kümmel, viele frische Kräuter ( Petersilie, Schnittlauch, Maggikraut, Basilikum, Dost,..), Sauerrahm

### Zubereitung:

Zwiebel in Olivenöl hellgelb anrösten, Tomatenmark einrühren, mit Suppe aufgießen, das geschnittene Gemüse dazugeben - das mit kürzerer Garzeit später. Anschließend den Kümmel einrühren und weich dünsten. Zum Schluss die geschnittenen Kräuter und eventuell etwas Sauerrahm dazugeben. Das Gericht sollte die Konsistenz eines Erdäpfelgulaschs haben und kann zu Reis oder Teigwaren gegessen werden.

Einsendung von:  
Maria Enöckl

## Gemüsesuppe

### Zutaten:

250 g Gemüse, 500-750 ml Gemüsebrühe (Maggi, Knorr.), Kräuter

### Zubereitung:

Gemüse, das über bleibt - in einem Topf alle Zutaten kochen, nach Ihrem Geschmack würzen und anschließend noch mit Kräutern garnieren.

Einsendung von:  
Nicole Streitwieser

## Karottenaufstrich

### Zutaten:

Topfen, Rahm oder Joghurt, 150g geriebene Karotten, 1 kleiner geriebener Apfel, etwas Zitronensaft, Salz

### Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren, abschmecken – fertig.  
Einfach köstlich – Köstlich einfach!

Einsendung von:  
Eva Fink



die NÖ

Umweltverbände

## Zucchini-Restverwertung

### Zutaten:

2 kl. Zucchini, 1 kl. Zwiebel, Öl, 1 Becher Crème fraiche, Kräuter, 1 Suppenwürfel, 1-2 Knoblauchzehen, Petersilie, Spaghetti

### Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und in heißem Öl anrösten. Gestiftete Zucchini dazugeben und kurz mitbraten. 1/8l Wasser zugießen. Suppenwürfel einbröseln und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Crème fraiche, Knoblauch und Petersilie verfeinern. Schlussendlich Spaghetti mit Sauce vermengen und anrichten.

Einsendung von:  
Anita Kutsam

die NÖ

Umweltverbände

## Leo's Kühlschrank

### Zutaten:

Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Wurst- oder Speckreste, Käsereste, sämtliche Gemüsereste (Karotten, Zucchini, Sellerie, etc.), Ei, Sauerrahm/Joghurt, Kräuter

### Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und mit einer Röstiraffel reiben. Zwiebel fein schneiden, und mit Knoblauch, wenn man will, anschwitzen. Falls Speck, Wurst oder ähnliche Dinge sich noch im Kühlschrank befinden, kann man diese sehr klein schneiden und auch kurz rösten.

Sämtliche Gemüsereste auch klein schneiden. Aus Ei, Milch, Mehl Palatschinkenteig machen, würzen und die angebratenen Fleischreste mit Zwiebel hineingeben. Eventuell mit frische Kräuter aus dem Garten hacken und hinzufügen.

So brät man die Kartoffeln mit ein wenig Öl wie Rösti in einer Teflonpfanne an, wenden, geschnittenes Gemüse rein, kurz durchschütteln und den vorbereiteten Teig in die Pfanne dazu. Anschließend etwas fest werden lassen und wieder wenden.

Einsendung von:  
Leopold Schönhofer

## Nudeln mit Gemüsesauce

### Zutaten für 4 Personen:

0,40 kg Nudeln, 1EL Öl, 1 Zwiebel klein gewürfelt, 2 Tomaten in Spalten, 2 Karotten in Scheiben, 1 kleine Zucchini in Würfel, 1 Paprika rot in kleine Würfel, 1 Paprika gelb in kleine Würfel, 1 Gemüse-Suppenwürfel, Salz, Pfeffer, 1/8 l Wasser  
zum Binden: 1 Crème Fraiche, 1 EL Mehl, 2 EL Wasser

### Zubereitung:

Zwiebelwürfel in Öl anrösten, klein geschnittenes Gemüse beifügen, mit Wasser, Gewürzen und Suppenwürfel ca. 20 Minuten weich dünsten. Anschließend pürieren. Crème Fraiche mit Mehl und Wasser gut verrühren, in die Sauce rühren und ca. 2 Minuten verkochen lassen.

Einsendung von:  
T. Breiteneder

die NÖ  
Umweltverbände

# Kartoffeln



**Wir machen's einfach.**

## Eingebrannte Erdäpfel

### Zutaten:

Reste vom Kartoffelsalat, Öl, Mehl, Wasser, Salz, Pfeffer, Majoran, Geräucherte Wurst

### Zubereitung:

Bleibt am Vortag Kartoffelsalat übrig, wird er zu eingebrannten Erdäpfel verarbeitet.

Mit Öl und Mehl eine leichte Einbrenne machen. Kartoffelsalat mit Wasser aufgießen und zur Einbrenne geben. Nach Bedarf Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Mit geräucherter Wurst (Dürre) servieren.

Zeitaufwand beträgt ca. 8-10 Minuten

Einsendung von:  
Günther Maschek

## Eingebrannte Kartoffel

### Zutaten:

Rindersuppe und Kartoffel gekocht vom Vortag, Margarine, Mehl, Rindfleisch, Knacker oder Frankfurter, 1 Lorbeerblatt, 1 Spritzer Essig, Essiggurkerl, Gemüse (Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie) aus der Suppe

### Zubereitung:

Aus Margarine und Mehl eine Einbrenn machen und mit so viel Suppe aufgießen, sodass eine sämige Soße entsteht. Lorbeerblatt und Essig dazugeben. Dann die in Scheiben geschnittenen Kartoffel, die kein geschnittenen Essiggurkerl und das Gemüse einrühren. Entweder das klein geschnittene Rindfleisch einrühren oder mit Knacker/Frankfurter servieren.

Mit Brot servieren.

Einsendung von:  
Martina Göth

## Kartoffelpuffer aus Kartoffelpüreeeresten

### Zutaten:

Reste von Kartoffelpüree, Zwiebel/Frühlingszwiebel, Paradeiser, Fetakäse (oder anderer Hartkäse), Gewürze je nach Geschmack, Frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Öl

### Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und anrösten. Anschließend Paradeiser und Feta-Käse würfeln (oder Hartkäse grob reiben) und beides gut mit den Resten des Kartoffelpürees' vermischen. Mit Gewürzen abschmecken, aus der Masse Laibchen/Puffer formen, in einer Pfanne Öl erhitzen und die Laibchen/Puffer von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Dazu schmeckt frischer, knackiger Salat sehr gut – passt auch gut zu Grillgemüse!

Einsendung von:  
Christina Wagner

## Kartoffel-Zwiebel

### Zutaten:

Kartoffel, Zwiebel, Öl, Käsereste, Ketchup, Gemüsereste, Pfeffer, Salz, evt. auch Wurst-, Fleisch-, Fischreste

### Zubereitung:

Das Grundrezept sind Kartoffeln und Zwiebeln, die man normalerweise immer vorrätig hat. Öl oder ein anderes Speisefett erhitzen, geschnittene Zwiebeln rösten und gekochte, blättrig geschnittene Kartoffeln dazugeben. Dazu kann man Reste von Käse und ein wenig Ketchup, sowie auch Salz, Pfeffer und ital. Gewürze daruntertermischen.

Ebenso kann man das Kartoffel-Zwiebel-Gemisch mit Gemüseresten verfeinern, Kräuter oder getrocknete Gewürze nicht vergessen.

Auch Wurst- und Fleischreste lassen sich mit diesem Grundrezept bestens verwerten. Wenn Eier verbraucht werden sollen, einfach über das Gemisch drübergeben und würzen. Sogar geräucherte Lachsreste oder gebratene Fischreste schmecken gut darin.

Einsendung von:  
Gerlinde Hoberg



die NÖ

Umweltverbände

## Kartoffelpuffer à la Traudl

### Zutaten:

gekochte, geschälte Kartoffeln (vom Vortag), geröstete Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie, Ei(er) (kommt auf die Menge der Kartoffeln an), evt. Mehl, Öl

### Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und eventuell mit Mehl stauben. Leibchen formen und im heißen Fett herausbacken. Zum Schluss mit grünem Salat servieren.

Einsendung von:  
Edeltraud Dögl

die NÖ  
Umweltverbände

Nudeln



Wir machen's einfach.

## Knusprig gebackene Nudelbällchen

### Zutaten:

Nudel vom Vortag, Wurst- und Käsereste, 1 Eidotter, 1 alte Semmel, Gewürze nach Geschmack

Für Backteig: 1 Eiklar, 2 EL Öl, Salz, 10 dag Mehl glatt, 1/8l Milch

### Zubereitung:

Nudeln vom Vortag, Wurst- und Käsereste fein schneiden und mit Eidotter gut vermengen. Die zuvor in Wasser eingeweichte Semmel gut ausdrücken und unter die Nudelmasse geben. Mit Salz, Petersilie, Knoblauch abschmecken und mit feuchten Händen kleine Bällchen formen.

Für den Backteig Ei, Eiklar und Salz verrühren, Mehl dazugeben und die Milch nach und nach unterrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Kurz rasten lassen.

Die Bällchen dann in den Backteig tauchen und in heißem Fett schwimmend herausbacken. Mit Salat servieren.

Einsendung von:  
Birgit Habenicht

## Nudelauflauf

### Zutaten:

ca. 25 dag Nudelreste, 1 Zwiebel, Wurstreste, ca. 30 dag Speck, übrig gebliebenes Gemüse, Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie, 10 dag Butter/ Margarine, etwas Mehl, 1/2l Wasser, etwas Käse

### Zubereitung:

Eine Zwiebel schneiden und rösten. Anschließend Wurst- und Speckreste hinzufügen und mit übrig gebliebenen Gemüse (Paprika, Paradeiser, Champions etc.) anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie abschmecken und alles mit den Nudeln in eine Auflaufform gebe.

Einmach: Butter oder Margarine mit Mehl rösten und mit Wasser aufgießen, aufkochen und abschmecken. Anschließend über das Nudelgemisch gießen und bei 180° ca. 30 Minuten überbacken. Zum Schluss geriebenen Käse darüber streuen und mit Salat nach Wahl genießen.

Einsendung von:  
Leopoldine Hieß

## Wurst-Nudel-Reissalat

### Zutaten:

Gemüse, das weggehört, Essiggurkerl, Kalte Nudeln/Reis vom Vortag, Kräuter aus dem Garten, Joghurt , Salz, altes Brot

### Zubereitung:

Alles würfelig schneiden und aus Joghurt, Kräuter und Salz ein Dressing machen und darüber schütten. Dazu das Brot toasten und genießen.

Einsendung von:  
Daniela Lebinger

## Nudel-Spinatzwutschkerl

### Zutaten:

Rest gekochter Nudeln, 2 Spinat-Zwutschkerln (Rest in der Packung), 1 Tomate, Rest Feta-Käse, Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum

### Zubereitung:

Alle Zutaten mit ein wenig Olivenöl durchrösten – Fertig!

Einsendung von:  
Gabriele Riedl

## Spanische Nudeltortillas

### Zutaten:

Reste von Nudeln oder anderen Teigwaren, Wurstreste, 2 Eier, Hartkäse

### Zubereitung:

Reste von Spaghetti oder anderen Teigwaren ein wenig zerkleinern, dazu klein geschnittene Wurstreste, 2 Eier verquirlen, ein altes Stück Hartkäse aufreiben und alles vermengen. In einer Pfanne wie Omeletten herausbacken, mit Salat genießen.

Einsendung von:  
Maria Bader

die NÖ  
Umweltverbände

Reis



Wir machen's einfach.



## Griechischer Reis

### Zutaten für 2 Personen:

20 dag Reis (gekocht, Rest), 1 Paradeiser, 5 dag schwarze Oliven, 1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 10 dag griechischer Schafskäse, Salz, Pfeffer, Rosmarin (getrocknet), Oregano (getrocknet) und frischen Oregano zum Bestreuen

### Zubereitung:

Paradeiser waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Oliven entkernen und halbieren. Zwiebel schälen, halbieren, in Ringe schneiden und in Öl anrösten. Oliven und Reis beifügen und mitrösten. Schafskäse in ca. 1cm große Würfel schneiden und zusammen mit den Paradeiserstreifen zum Reis geben.

Mit Salz und Pfeffer, Rosmarin und Oregano würzen und alles unter mehrmaligem Wenden etwa zwei Minuten rösten.

Mit Oregano bestreuen und anrichten.

Einsendung von:  
Heidemaria Bräuer

## Kobold-Salat

### Zutaten:

Reis vom Vortag (ca. 1 ½ Beutel Reis), 25 dag Extrawurst, 25 dag Gouda, 1 roter Paprika, 1 gr. Zwiebel, 1 ½ Äpfel, Mayonnaise von 1 Ei

### Zubereitung:

Extrawurst nudelig schneiden, Gouda, Paprika, Zwiebel und Äpfel klein schneiden und mit dem gekochten Reis vermischen. Die mayonnaise zubereiten, einrühren und mind. 1 Stunde kühl ziehen lassen.

Mit Weißbrot oder Vollkornbrot servieren.

Mayonnaise: Ei, Senf, Zucker, Essig, Salz, Pfeffer und Knorr-Aromat in einem hohen schlanken Gefäß mit einem Stabmixer kurz aufschlagen und das Öl langsam einschlagen.

Einsendung von:  
Martina Göth

die NÖ  
Umweltverbände

Süßes



Wir machen's einfach.

## Polsterzipferl

### Zutaten:

saure Milch, Topfen 10 dag, Butter 10 dag, Mehl 10 dag, Salz, Erdbeermarmelade, Ei, Puderzucker

### Zubereitung:

Saure gestockte Milch durch ein Tuch abseihen und diese dann als Topfen zum Kochen weiterverwenden. Für den Teig die gleiche Menge Topfen, Butter und Mehl verwenden, dazu eine Prise Salz. Mehl und Butter vermischen, Topfen hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Masse zugedeckt ungefähr 50 Minuten stehen lassen. Arbeitsfläche bemehlen, den Teig auswalken und 10x10 cm große Quadrate ausschneiden. Jedes Quadrat mit Erdbeermarmelade bestreichen und zu Dreiecken zusammenklappen. Wer mag, kann die Oberseite mit einem versprudelten Ei bestreichen. Dreiecke auf Backpapier legen und im Rohr bei 200 °C etwa 25 Minuten backen. Anschließend die Zipferl mit Puderzucker bestreuen und am besten noch warm essen.

Einsendung von:  
Katrin Kraus

## Kaffeecreme

### Zutaten:

¼ l Milch, 50 g Kristallzucker, 1 Tasse starken Mokka, 20 g Vita, 1 EL Erdäpfelmehl, 1 Dotter, 1/8 l Schlagobers, Vanillezucker, Biskotten zum Garnieren

### Zubereitung:

2 EL Milch mit Erdäpfelmehl und Dotter abrühren. Restliche Milch, Zucker, Vanillezucker, Mokka und Vita zum Kochen bringen. Die aufgelöste Stärke-Dotter-Milch einrühren und dick einkochen lassen.

Creme in eine Schüssel gießen und mit Pergament oder Alufolie zudecken, völlig erkalten lassen. Anschließend mit dem Schneebesen aufrühren und das steif geschlagene Obers darunterrühren. Kaffeecreme in Gläser füllen und mit Biskotten garnieren.

Einsendung von:  
Gerlinde Steininger

## Grießknödel

### Zutaten:

4 Semmel vom Vortag,  $\frac{1}{4}$  Sauerrahm, 1 Ei, knapp  $\frac{1}{4}$  l Milch, Salz, 10-12 dag Margarine, 40 dag Grieß

### Zubereitung:

Semmeln würfelig schneiden, Sauerrahm, Milch, Ei und Salz versprudeln und über die Semmelwürfel gießen. Margarine zergehen lassen und dazumischen. Zum Schluss den Grieß unterrühren und ca. 20 Minuten zum Ziehen stehen lassen. Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Beilagen: Rahm-Gurkensalat od. Apfelmus

Einsendung von:  
Martina Göth

## Grießauflauf

### Zutaten:

Reste vom Grießkoch, Butter, Zucker, Vanillezucker, 2-4 Dotter, Zitronenschale, Rosinen

### Zubereitung:

Ein wenig Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren und Restgrieß dazumengen. Dotter je nach Menge 2 oder 4 Stück und etwas Zitronenschale und Rosinen dazu. Schnee schlagen, unterheben und bei ca. 160°C etwa 30 Minuten im Backrohr backen. Zu Mittag steht ein herrlicher Grießauflauf am Tisch. Diesen kann man mit Marmelade, Obst oder Himbeersaft servieren. Mahlzeit!

Einsendung von:  
Edith W.

## Topfenauflauf

### Zutaten f. 4 Personen:

8 dag Butter, 2 Packerl Topfen 20% oder 1 Packerl Streichkäse u.  
1 Packerl Topfen, 10 dag Staubzucker, 1 P. Vanillezucker, 4 Dotter,  
4 Eiklar f. Schnee beiseite stellen, ¼ l Sauerrahm, 6 dag Rosinen,  
6 dag Maizena, Zitronenschale, 4 dag Kristallzucker f. Schnee

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Dotter schaumig einrühren. Topfen, Sauerrahm, Maizena und Rosinen zugeben und verrühren. Zuletzt den Schnee mit Zucker ausgeschlagen, unterheben. Anschließend in eine Auflaufform, die ausgebuttert ist, füllen und bei mittlere Hitze ca. 170° Grad 1 Stunde backen. Mit Kompott servieren.

Einsendung von:  
Christine Wolf



## Scheiterhaufen

### Zutaten:

¼ l Milch (0,5% Fett), 2 Eier, 4 EL Zucker, 4 alte, geschnittene Semmeln, 4 TL Butter, 6 geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel, 4 EL Rosinen, Zimt

### Zubereitung:

Milch, Ei und Zucker versprudeln und die Hälfte über die blättrig geschnittenen Semmeln gießen. Äpfel mit Zimt und Rosinen mischen.

In die mit Butter ausgestrichene Form abwechselnd lagenweise Semmeln und Äpfel einfüllen und mit Semmeln abschließen. Den Auflauf mit der übrigen Eiermilch übergießen, mit Butterflöckchen belegen und im Rohr bei 150 Grad 30 Minuten goldgelb backen. Wer möchte und noch ein Packerl Vanillepudding zuhause hat, kann daraus noch eine Vanillesauce (Mehr Milch verwenden) machen und darüber lehren.

Einsendung von:  
Ingrid Grünwald

## Süße Restl Hauptspeise

### Zutaten:

Reste von Striezeln oder anderen Kuchen, Milch, Vanillezucker, 2 Eier, Butter, Zimt, Vanillejoghurt, Obst

### Zubereitung:

Reste von Striezeln oder anderen Kuchen (auch ausgetrocknete) in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese in Milch tauchen, die mit Vanillezucker und etwa zwei rohen Eiern verquirlt ist. Schichtenweise in eine gebutterte Auflaufform (Jenaer-Form mit Deckel) legen, dazwischen Zimt einstreuen. Restliche Milch-Eiermasse dazugießen. Etwa 20 Minuten bei 170° zugedeckt im Rohr backen. Anschließend mit Vanillejoghurt und Obstsalat servieren.

Einsendung von:  
Mag. Elisabeth Friedl

## Topfencreme

### Zutaten f. 4 Personen:

2 Becher Joghurt, 1 Packerl Topfen/Philadelphiakäse, etwas Honig,  
Früchte der Saison

### Zubereitung:

Alle Zutaten mit etwas Amaretto und Früchten der Saison vermischen und in einer Schüssel anrichten.

Einsendung von:  
Christine Wolf

## Semmelschmarren

### Zutaten:

6 Semmeln, ¼ l Milch, 2 ganze Eier, 4 dag Zucker, 5 dag Rosinen,  
10 dag Butter oder Margarine, Salz

### Zubereitung:

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, die Milch mit Eiern und Zucker versprudeln, über die Semmeln gießen und einige Zeit ziehen lassen. In einer Pfanne Butter oder Margarine heiß werden lassen, die Semmeln mit den Rosinen dazugeben und im Rohr fertig dünsten.

Heiß servieren, dazu passt Kompott oder Zwetschkenröster.

Einsendung von:  
Christine Birnbauer

die NÖ

Umweltverbände

## Esterhazyschnitte

### Zutaten:

9 Eiklar (die eingefroren waren), 27 dag Kristallzucker, 22 dag Nüsse, 4,5 dag Mehl, Vanillezucker, Zimt, ger. Zitronenschale  
Glasur - statt einer herkömmlichen Vanillecreme nehme ich:  
1 P. Qimiq, 1 Becher Schlagobers (schlagen)

### Zubereitung:

Eiklar und Zucker zu steifem Schnee schlagen, die übrigen Zutaten trocken vermischen und locker unterziehen. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und bei mittlerer Hitze backen. Teig in drei Teile teilen und mit Vanillecreme füllen. Zum Schluss noch mit Zuckerglasur glasieren.

Einsendung von:  
Auguste Turecky