

Curry-Reis-Kartoffel-KUSS
und noch manchen Hochgenuss

Ein Kochbuch mit Pfiff und Biss

von

Ilona Launhardt, Birgit Funk

& Ann Premakumari

Impressum

Copyright © 2021 Ann Premakumari

1. Auflage

Herausgeber: Andrea Launhardt

Autoren: Ilona Launhardt, Birgit Funk und Ann Premakumari

Bilder: pixabay.com, canva.com

Eigenverlag – Aluthgama, Sri Lanka

ISBN: 978-3-949829-00-0

Mänkisch Luch, 11.11.2021

Kuss-Impressionen

*Ach ein Küßchen ganz in Ehren,
kann doch niemand dir verwehren.
Den Handkuß, altbewährt und bieder,
zeigen Kavaliere wieder.
Den Wangenkuß, gehaucht und fein,
kann eine liebe Geste sein.
Den Schmatzen auf des Mundes Mitte
ist bei Freundschaftsküsssen Sitte.
Den Zungenkuß, voll Glut und Feuer,
weckt die Gefühle ungeheuer.
Den Luftkuss sagt: „Auf Wiedenseh'n“
Bei dir war es doch wieder schön.“
Anregend sind die Musenküsse,
sie fördern Kreativengüsse.
Wir nutzten sie voll Freude aus,
dabei kam dieses Buch heraus.*

 - Anzahl der Personen oder Stückzahl

 - Etwaige Zeit zur Zubereitung

 - Etwaige Zeit zum Kochen des Gerichts

 - Etwaige Zeit und Temperatur zum Backen des Gerichts

El = Esslöffel,

Tl. = Teelöffel

l = Liter

min = Minuten

h = Stunden

n. B. = nach Belieben / nach Bedarf

Inhalt

Leckere Suppen.....	11
<i>Bunte-Gemüse-Nudel-Suppe</i>	<i>12</i>
<i>Gemüse-Kassler-Suppe.....</i>	
<i>Käse-Suppe</i>	
<i>Scharfe Apfelsuppe.....</i>	
<i>Brennnessel-Rahm-Suppe.....</i>	
<i>Schnitzel-Pfeffer-Suppe</i>	
Die Überraschungssuppe.....	

Brote und Teiggenichte.....	
<i>Roggen-Dinkel-Brot</i>	
<i>Kräuter-Bnötchen</i>	
<i>Leinsamenbrot</i>	
<i>Hafenbrot.....</i>	
<i>Weizen-Muttentagsbrotchen</i>	
<i>Lebkuchenrezept vom Weihnachtsmann</i>	
Der Weihnachtsmann von Himmelpfort.....	

Bunte Salate

7-Tassen-Salat

Bunten Salat.....

Weißer-Bohnen-Salat

Deutscher Salat.....

Eier-Kartoffel-Salat.....

Spreewälder Kartoffelsalat.....

Paprika-Reis-Salat

Preussischer Kartoffelsalat a la Birgit

 Houston wir haben ein Problem

Marmeladen & Co.

Apfelmarmelade.....

Endbeerenmarmelade mit Pfeffer.....

Löwenzahnblütenhonig

Pflaumenmus

Rhabarberhonig

Rhabarberkonfitüre

Tomatenmarmelade.....

Zitronengelee

Glühweingelee

Der Pflaumenkuchen-Fall

Gurken selbst einlegen

Senfgurken.....

Senfgurken im Tontopf.....

Saure Gurken im Tontopf

Gewürzgurken

Das ver(p)flixte Dosengeschenk.....

Gerichte – für Familie & Freunde.....

Pfundspfanne.....

Schnitzelpfanne

Kassler mit Binen

Buletten.....

Hackfleisch-Pizza a la Elisabeth.....

Frankfurter Grüne Sauce (Grüne Soß)

Die kleine Geschichte von der Ente "Enti"

Leckere Nachspeisen	
<i>Bnatapfelauflauf.....</i>	
<i>Buchteln</i>	
<i>Pflaumenknödel – Variante 1</i>	
<i>Pflaumenknödel – Variante 2</i>	
<i>Kartoffelpuffen.....</i>	
Kleines Liebeslied	

Rezepte aus anderen Ländern	
<i>Golomki (Kohlnouladen m. Reis)</i>	
<i>Zitronengras-Suppe (Asien)</i>	
<i>Soljanka (russischer Eintopf)</i>	
<i>Kartoffelcurry mit Tomaten (Asien)</i>	
<i>Linsen Curry (Asien)</i>	
<i>Poll Rotti (Kokos-Fladenbrot)</i>	
<i>Ananas Curry (Asien)</i>	
<i>Polnische Pierogi (gefüllte Teigtaschen)</i>	
<i>Cavian de Außengine (frz. Außenginencreme).....</i>	
<i>Benachin (westafrikanisches Reisgericht)</i>	

<i>Chicken Yassa (westafrikanisches Hähnchen)</i>
<i>Vlaamse Rijsttaant (flämischen Reiskuchen)</i>
<i>Schlesisches Himmelreich (Fleischgericht mit Backobst)</i>
<i>Mantu (gedämpfte Hackfleischtaschen)</i>
<i>Sarmale in foi de varza (Rumänische Kohlnouladen)</i>
<i>Mamaliga Ardeleneasca (Siebenbürgische Polenta)</i>
<i>Mouclade a la Charantaise (frz. Muschelgericht aus dem Charente-Maritime a la Bingit)</i>
<i>Moussaka (griechisch)</i>
<i>Souvlakia (griechische Fleischspiesse)</i>
<i>Borschtsch (russische rote Beete Suppe)</i>
<i>Supa de salata verde (Rumänische Salatsuppe)</i>
Ein ungewöhnliches Geschenk.....

<i>Liköre & Co.</i>
<i>Apfelschnaps</i>
<i>Kaffeelikör</i>
<i>Adventslikör</i>
<i>Pfirsich-Bowle</i>

Endbeer-Bowle.....

Apfel-Bowle.....

Alkoholfreie Frucht-Bowle mit Apfelsaft.....

Rotweinpunsch/Glühwein.....

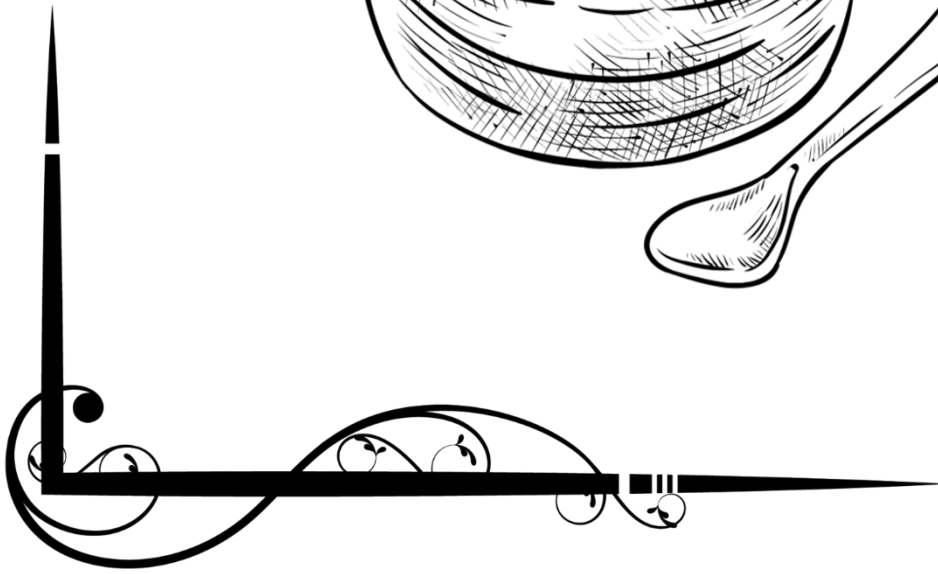
Holundenblütensirup 1

Holundenblütensirup 2

 Frühlingsgedanken.....

Inhaltsverzeichnis.....

Leckere Suppen



Bunte-Gemüse-Nudel-Suppe



2



10 min



15 min

Zutaten

- 1/2 kleine Zucchini (ca. 60 g)*
- 1 gelbe Paprika*
- 1 Lauchzwiebel*
- 40 g Penne Nudeln*
- 2 Scheiben unbehandelte Zitrone*
- 20 g Parmesankäse*
- Oregano zum Garnieren*
- 300 ml Gemüse Brühe (Instant)*

Zubereitung

- Zucchini in Scheiben schneiden*
- Paprika und Lauchzwiebel in mundgerechte Stücke schneiden*
- Brühe aufkochen und Nudeln dazugeben, ca. 13 min kochen*
- nach 3 min Zucchini zufügen*
- nach 8 min Paprika, Lauchzwiebel und Zitronenscheiben zufügen und mit garen*
- Parmesan hobeln und die Suppe damit bestreuen*
- mit Oregano garnieren*

Dies ist ein Kochbuch mit einem bunten Mix an Gerichten von Suppe, Broten, Marmeladen, Speisen für Feste – lokale Küche und Gerichte aus anderen Ländern. Das Buch ist aufgepeppt mit persönlichen Geschichten und Gedichten von Ilona Launhardt, die die Wartezeiten beim Kochen verkürzen können und eine erheiternde Wirkung haben.

In diesem Buch steckt viel Liebe und Persönlichkeit. Es eignet sich daher besonders gut als Geschenk für gute Freunde oder Familienmitglieder.

Es kann bei www.amazon.de bestellt werden – und wird innerhalb kürzester Zeit geliefert. In der Suchleiste einfach: „Ilona Launhardt“ oder „Kochbuch mit Pfiff“ oder einfach den gesamten Titel eingeben.

Viel Spass beim Kochen, Lesen und Geniessen.



*Kochen ist Freude, Lust und Liebe,
fördert auch die zarten Triebe.
Für manchen ist es eine Last,
den sich selten mit befasst.
Doch Essen gehört zu jenen Gaben
die auf der Welt nicht alle haben.
Deshalb gehört zu unserm Leben,
dass wir helfend etwas geben.*

*Darum kommt der Erlös dieses Buches der Sri Lanka Hilfe
von LOTUS international e.V. zugute.*

*Wer mehr über den gemeinnützigen Verein und seine Arbeit in Sri Lanka
und auch in Deutschland erfahren möchte, kann gerne
einen Blick auf unsere Homepage werfen:*

www.lotus-international.org

*Wenn dieses Büchlein euch gefällt,
dann teilt es gern mit allen Welt
und gibt es einen Grund zum Klagen,
dann solltet ihr es uns nur sagen:*

info@lotus-international.org