

Küchenhexe und Küchenschelle

Kochts *wieder* mit uns

Neue Lieblingsrezepte
von Anni und Anita
für jeden Tag

Alle
Rezepte mit
Videoanleitung
(QR-Code)



 TYROLIA

Inhalt

Vorwort	6
Abkürzungen	9
Vorspeisen	12
Suppen	26
Hauptspeisen	40
Nachspeisen	104
Kuchen	130
Vorratskammer	164
Basics	176
Rezeptregister	178

Ich heiße Anni Oberlechner, lebe und arbeite im wunderschönen Tirol und habe meine große Leidenschaft – das Kochen und Backen – zum Beruf gemacht. Mit viel Freude teile ich mein Wissen und meine Rezepte auf meinem YouTube-Kanal „Küchenhexe Anni“, auf dem ich meine Liebe zur Küche an andere weitergeben darf.

Eine große Stütze ist dabei mein Mann Günther, der nicht nur meine Videos gestaltet, sondern auch alle Gerichte mit Gespür fotografiert und liebevoll in Szene setzt. Gemeinsam haben wir auch an diesem zweiten Kochbuch mit viel Engagement und Herzblut gearbeitet.

Als Anita und ich unser erstes Kochbuch „Kochts mit uns“ veröffentlichten, hätte ich niemals mit einer derart positiven Resonanz gerechnet. Umso besonderer ist es für mich, Ihnen nun unser zweites gemeinsames Werk vorstellen zu dürfen. Ganz bewusst trägt es den Titel „Kochts wieder mit uns!“ – als Einladung, gemeinsam Freude am Kochen und Backen zu erleben.

Kochen soll Freude bereiten und kein Stress sein. Deshalb möchte dieses Buch dazu ermutigen, Neues auszuprobieren, den Moment zu genießen und sich auf ehrliches Handwerk, regionale Zutaten und kreative Ideen einzulassen. Es soll Sie im Küchenalltag begleiten und vielleicht einen festen Platz in Ihrer Kochbuchsammlung finden.

Selbstverständlich ist auch in diesem Buch jedes Rezept mit einem QR-Code versehen, der direkt zum passenden Video führt und die Zubereitung zusätzlich erleichtert.

Ich danke Ihnen von ganzem Herzen für Ihre Treue und dafür, dass Sie meine Leidenschaft teilen. Ohne Ihre Unterstützung wäre dieses zweite Buch nicht möglich gewesen.

ANNI OBERLECHNER
KÜCHENHEXE





Ich bin Anita, lebe im schönen Kitzbühel in Tirol und habe mir meine Leidenschaft für das Kochen über viele Jahre hinweg erarbeitet. Eine umfangreiche Sammlung an Kochbüchern hat mir dabei ebenso geholfen wie meine große Neugier auf unterschiedliche Küchen und Zubereitungsarten. Den ersten und wichtigsten Impuls jedoch verdanke ich meiner Oma. Sie verstand es, aus den wenigen Zutaten, die in den 1950er-Jahren zur Verfügung standen, köstliche Speisen zu zaubern, und vermittelte mir zahlreiche Kniffe und Grundlagen, die das Kochen erleichtern und ein gutes Gelingen ermöglichen. Auch meine Begeisterung für das Backen geht auf sie zurück. Leider ist sie viel zu früh verstorben, doch ihr Wissen und ihre Liebe zum Kochen begleiten mich bis heute.

Mit Unterstützung meines Sohnes entstand später der YouTube-Kanal „Küchenschelle“, der sich mit mittlerweile über 13,4 Millionen Aufrufen großer Beliebtheit erfreut. Trotz dieses Erfolges blieb der Wunsch bestehen, meine Rezepte und Erfahrungen in Buchform weiterzugeben.

Nachdem das erste Kochbuch sehr gut aufgenommen wurde und den Sprung auf die Bestsellerliste schaffte, habe ich mich entschlossen, gemeinsam mit meiner Freundin Anni und in Zusammenarbeit mit dem Verlagshaus Tyrolia ein zweites Buch zu verwirklichen. Mit meinen Rezepten möchte ich die Vielfalt der traditionellen heimischen Küche ebenso wie internationale Einflüsse vorstellen – ganz im Sinne meines Mottos „Schnell, einfach, gut“.

Besonders wichtig ist mir dabei ein abwechslungsreicher Querschnitt mit Vor-, Haupt- und Nachspeisen sowie die Vermittlung von grundlegenden Techniken und Basiswissen, die in vielen Rezepten Anwendung finden können.

Ich hoffe, dass dieses Buch Sie weiterhin zum Kochen, Backen und Genießen inspiriert und einen festen Platz in Ihrer Küche findet. Von Herzen wünsche ich allen viel Freude und ein gutes Gelingen.

ANITA BRUNNER
KÜCHENSHELLE

Vorspeisen



*Ein tolles Rezept zur Osterzeit,
falls man noch ein paar Eier übrig hat.*

Eiersalat auf geröstetem Schwarzbrot

Zutaten für 4 Brote

- 8** hartgekochte Eier
(Gr. M, 9 Minuten
kochen)
- 4** kleine Essiggurken
- 4** Radieschen
- 4** Frühlingszwiebeln
- 2 EL** Kapernbeeren
- 1 EL** gehackte frische
Petersilie

DRESSING

- 2** Dotter
- 120 ml** Öl
- 1 KL** Senf
- ½ KL** Salz
- 1 Msp.** Pfeffer
- 3 EL** Essiggurkenwasser
- 2 EL** Crème fraîche

AUSSERDEM

- 4 Sch.** Schwarzbrot
- 1 EL** Butter zum Rösten

Zuerst zum Dressing. Dafür die Dotter in ein etwas höheres Gefäß geben, mit dem Pürierstab das Öl einmischen, bis eine schöne Mayonnaise entstanden ist.

Mit Senf, Salz, Pfeffer und dem Essigwasser würzen. Zum Schluss die Crème fraîche kurz einrühren.

Für den Eiersalat die gekochten Eier schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Die Essiggurken, die Radieschen und die Frühlingszwiebeln klein schneiden und zu den Eiern geben.

Nun die Kapernbeeren und die gehackte Petersilie hinzufügen und behutsam mit der Hälfte des Dressings vermischen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Brotscheiben darin auf beiden Seiten etwas anrösten.

Den Eiersalat auf den Brotscheiben großzügig verteilen, evtl. noch mit extra Radieschen, Salatblättern und Petersilie ausgarnieren.



1 KL Curry und etwas scharfes Chilipulver verleihen dem Salat einen ganz neuen Charakter!

Zum
Kochvideo!





Diese Frischkäse-Bällchen sind ein echtes Wohlfühlgericht: außen goldbraun und knusprig, innen zart-cremig und wunderbar aromatisch. Sie sind schnell gemacht und lassen sich vielseitig servieren – als raffinierte Vorspeise, als Beilage zu frischen Salaten oder als Snack für zwischendurch.

Frischkäse-Bällchen

Zutaten für 5 Bällchen

- 200 g** Frischkäse
- 50 g** Magertopfen
- 1** Dotter
- 1 EL** Mehl
- Salz, Pfeffer

PANIERSTRASSE

- griffiges Mehl
- Ei
- Semmelbrösel

- neutrales Öl
- zum Ausbacken

Frischkäse, Magertopfen, Dotter, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Mit leicht mehligem Händen (um ein Ankleben zu verhindern) Bällchen formen und diese anschließend im Kühlschrank bzw. eventuell Tiefkühler durchkühlen, damit sie fest werden (ca. 30 Minuten).

Wenn die Bällchen fest sind, werden sie in der Reihenfolge Mehl – Ei – Brösel paniert. Um sicherzugehen, kann man die Bällchen ein zweites Mal panieren, aber nur noch mit dem Ei und den Bröseln, ohne das Mehl.

Im heißen neutralen Öl (z. B. Rapsöl) hellbraun ausbacken und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Die Bällchen anschließend auf einem Salatbett anrichten und sofort servieren.



Ein Salat mit Paprika, Gurken, grünem Salat, Radieschen und Frühlingszwiebeln ist eine tolle Unterlage. Die Semmelbrösel können auch durch Pankobrösel ersetzt werden.

Zum
Kochvideo!



Suppen



Fruchtig, samtig und voller Sommeraromen – diese Tomatencremesuppe wird aus frischen, sonnengereiften Tomaten zubereitet.

Tomatencremesuppe

Zutaten für 4–6 Personen

- 1500 g** frische Tomaten
- 1** rote Paprika
- 2** kleine Karotten
- 2** Knoblauchzehen
- 2** rote Zwiebeln
- 2** Frühlingszwiebeln
- 5 EL** Olivenöl
- 3 EL** Tomatenmark
- 2 EL** Mehl
- 1 l** Wasser
- 5 cm** Zitronenschale (mit dem Gemüseschäler herunterschälen)
- 1 KL** Salz
- 1 Msp.** Pfeffer aus der Mühle
- ½ KL** Curry
- 1 Prise** scharfer Chili
- etwas** Sahne

Das Gemüse in Würfel schneiden, die frischen Tomaten ebenfalls. Das Olivenöl in einen großen Topf geben, erhitzen und das Gemüse (außer den Tomaten) darin etwas anrösten.

Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mitrösten, mit dem Mehl stauben, die Tomaten nun ebenfalls dazugeben und mit Wasser aufgießen. Alles gut verrühren.

Das Ganze gut würzen, auch die Zitronenschale dazugeben. Die Suppe nun ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. Jetzt die Zitronenschale entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab ganz fein mixen.

Wer die Suppe ganz fein und sämig haben möchte, gießt sie durch ein feines Sieb. Mit einem Löffel leicht geschlagener Sahne servieren.



Selbstgemachte Brotchips passen supergut dazu: Altbackene Semmeln oder Baguette in dünne Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl schön knusprig rösten, mit Salz und Chili würzen.

Zum
Kochvideo!





Mit knusprigen Schwarzbrotcroûtons und würzigem Käse verfeinert, wird die Suppe zu einer wärmenden Mahlzeit, die satt macht und zugleich ein Stück kulinarische Heimat auf den Tisch bringt.

Brennsuppe mit Schwarzbrotcroûtons und Käse

Zutaten für 4 Personen

- 4 Sch.** Schwarzbrot
- etwas** Butter
zum Anrösten
- 200 g** würziger Käse
- 2 EL** Butter
- 2 EL** Mehl
- 1 l** Rindssuppe
oder 1 l Wasser
mit 1 Suppenwürfel
- 4** Lorbeerblätter
- 1 KL** Salz
- ½ KL** Kümmel, ganzer
Pfeffer aus der
Mühle nach
Geschmack
- etwas** Schnittlauch

Die Schwarzbrotsciben in Würfel schneiden, in einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Brotwürfel darin bei geringer Temperatur langsam rösten. Den Käse in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf oder in einer großen Pfanne die Butter schmelzen, das Mehl dazugeben. Dabei immer gut rühren, das Mehl darf schon etwas dunkler werden, dann schmeckt die Suppe umso besser.

Wenn die Einbrenn die gewünschte Farbe hat, mit Suppe oder Wasser aufgießen und mit dem Schneebesen glattrühren. Mit Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Die Suppe ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Mehl gar ist. Anschließend mit den Schwarzbrotcroûtons, den Käsewürfeln und viel Schnittlauch genießen!



Man kann auch gekochte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben!

Zum
Kochvideo!



Hauptspeisen



Ein Klassiker der österreichischen Hausmannskost – schnell gemacht, einfach und immer wieder gut! Eiernockerl sind das perfekte Wohlfühlgericht, wenn's mal unkompliziert, aber trotzdem richtig g'schmackig sein soll.

Eiernockerl

Zutaten für 2 Personen

SPÄTZLETEIG

300 g Weizenmehl

3 Dotter

2 Eier

Salz

~100 ml Wasser

AUSSERDEM

etwas Butter
zum Anrösten

5 Eier

Salz, Pfeffer

Schnittlauch

Die Zutaten für den Teig entweder in der Küchenmaschine aufschlagen lassen oder mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft, dann ist er fertig.

Anschließend den Teig mit einer Spätzlereibe ins leicht siedende Wasser hobeln und so lange köcheln lassen, bis die Spätzle oben auf schwimmen. Mit einem Spätzlesieb herausnehmen und kurz abschrecken.

Die Spätzle anschließend in einer Pfanne mit Butter anrösten. Die 5 Eier, gewürzt mit Salz und Pfeffer, verquirlen und über die Spätzle gießen.

Alles noch kurz verrühren und darauf achten, dass das Ei zwar nicht mehr roh, aber auch nicht ganz fest ist. Beim Servieren je nach Geschmack Schnittlauch verwenden.



Butter nicht zu sparsam verwenden! Eiernockerl leben vom Butteraroma. Eine gute Portion Butter oder alternativ Butterschmalz gibt Geschmack und verhindert Ankleben.

Zum
Kochvideo!





Diese Gemüsepudder sind der perfekte Mix aus herzhaftem Geschmack und frischer Leichtigkeit. Außen goldbraun und knusprig, innen zart und saftig – so schmecken sie am besten!

Gemüsepudder mit Sauerrahmdip

Zutaten für 2–3 Personen

- 6** mehlig Kartoffeln
- 2** Karotten
- 1** Kohlrabi
- ½ Bd.** Petersilie
- 2** Frühlingszwiebeln
- 2** Eier
- 1–2 EL** Maisstärke
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Ausbacken (Raps- oder Sonnenblumenöl)

DIP

- 2–3 EL** Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

OPTIONAL

- 1 Prise** Chilisalز

Kartoffeln, Karotten und Kohlrabi aufraspeln, gut ausdrücken wegen der Flüssigkeit und in eine Rührschüssel geben.

Die gehackte Petersilie und die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln daruntermischen, die Eier hineinschlagen, die Maisstärke dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse nun gut durchmischen.

In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, pro Laibchen jeweils einen gehäuften Esslöffel Gemüsepuddermasse ins Öl legen. Die Puffer etwas flachdrücken und beidseitig gut durchbraten, bis sie schön goldbraun werden.

Auf einer Küchenrolle das überschüssige Öl abtropfen lassen und schon sind die Gemüsepudder servierfertig.

Für den Dip in einem kleineren Gefäß Sauerrahm mit Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Wer es schärfer möchte, kann Chilisalز hinzufügen.



Damit die Puffer schön knusprig werden, unbedingt das geriebene Gemüse kräftig ausdrücken – am besten mit den Händen oder in einem sauberen Küchentuch.

Zum
Kochvideo!



Nachspeisen



Dieses Rezept sorgt daheim für einen verführerischen Duft von frisch gebackenen Äpfeln und Zimt und erinnert viele an gemütliche Nachmittage in der Küche der Großeltern.

Apfelradel aus dem Ofen

Zutaten für 6 Personen

- 2** große Äpfel
- etwas** Zitronensaft
(½ Zitrone)
- 2 EL** Zucker mit
1 gestrichenen
TL Zimt
- 1 Pkg.** Blätterteig
- 1** Dotter
zum Bestreichen
- 1 Pkg.** Vanillesauce
geröstete
Mandelblättchen
Staubzucker

EVENTUELL

frische Beeren

Zuerst den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Inzwischen die Äpfel schälen, mit einem runden Ausstecher das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in 1 bis 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Apfelringe sofort mit etwas Zitronensaft einreiben, damit sie nicht braun werden, und in dem Zucker-Zimt-Gemisch kurz wenden.

Den Blätterteig aus der Packung nehmen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, am besten mit einem Pizzaschneider.

Die Blätterteigstreifen um die Apfelringe wickeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Dotter bestreichen. Für ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Vanillesauce nach Packungsanleitung zubereiten. Möchte man die Sauce besonders cremig, kann man die Hälfte der Milch durch Sahne ersetzen.

Die fertigen Apfelringe mit der Vanillesauce, den Mandelblättchen und z. B. frischen Beeren anrichten.



Diese Apfelradel schmecken auch kalt wunderbar!

Zum
Kochvideo!





Der Duft von warmen Äpfeln, Vanille und Butter erfüllt die Küche – kaum ein anderes Gericht weckt so schnell Kindheitserinnerungen wie ein frisch gebackener Apfelauflauf.

Apfelauflauf

Zutaten für eine
Auflaufform 21 x 21 cm

6–7 Äpfel, geschält,
in dünne Scheiben
geschnitten
Zitronensaft

TEIG

200 g glattes Weizen-
oder feines
Dinkelmehl
2 Pkg. Vanillezucker
70–
100 g Feinkristallzucker
1 Pkg. Backpulver
4 Eier
200 g flüssige Butter
etwas Milch nach Bedarf

FÜR DIE FORM

Backtrennfett,
selbstgemacht
(siehe Rezept S. 176)

Butter und Mehl
Brösel oder Nüsse
Staubzucker
zum Bestreuen

Zuerst für den Teig Weizen- oder Dinkelmehl, Vanillezucker, Feinkristallzucker, Backpulver und Eier vermengen, anschließend flüssige Butter einfügen und gut verrühren. Sollte der Teig zu hart geraten, etwas Milch zugeben.

Die in dünne Scheiben/Spalten geschnittenen und mit Zitronensaft beträufelten Äpfel nun dazugeben und untermischen.

Den Teig jetzt in die ausgebutterte Form füllen und bei 180 °C Heißluft 30 bis 35 Minuten backen.



Verwende leicht säuerliche Sorten wie Elstar, Boskop oder Topaz – sie behalten beim Backen ihre Struktur und sorgen für eine angenehme Frische.

Zum
Kochvideo!





Das Erfolgsduo ist zurück – und lädt wieder zum Genießen ein!



Nach dem großen Erfolg von „Kochts mit uns“ zeigen Anita Brunner und Anni Oberlechner alias Küchenschelle und Küchenhexe, wie einfach gutes Essen sein kann. Ihr neues Kochbuch verbindet regionale Klassiker mit internationalen Lieblingsgerichten – unkompliziert, abwechslungsreich und voller Geschmack.



Mit klaren Schritt-für-Schritt-Anleitungen und praktischen Video-Links gelingt jedes Rezept mühelos – vom schnellen Alltagsgericht bis zum besonderen Genussmoment mit Familie und Freunden. Ein Kochbuch, das Lust aufs Mitkochen macht und Wärme, Freude und Genuss in die Küche bringt – ehrlich, alltagstauglich und einfach köstlich.

ISBN 978-3-7022-4337-1



www.tyrolia-verlag.at