

Mytilus Kochbuch

*Heißt auf die Pfanne,
backt in der Backschaft,
fiert die Pasta und
holt dicht die Supp'!*

Alle Gerichte sind Mytilus-erprobt und tauglich eine Mannschaft nach einem erfolgreichen Segeltag zünftig zu verpflegen.

Die Speisen sind auf 10 Personen gerechnet, so fällt es dem Smutje leicht, die Zutaten mit dem Faktor 0,1 hoch oder runter zu rechnen.

Manches ist leichter und manches ist aufwändiger in der Zubereitung – gut schmecken tut aber alles.

In drei Kategorien werden Hauptspeisen, Zwischengänge während der Fahrt und Nachspeisen vorgestellt

Auf Grund der Größe der vorhandenen Gerätschaften, Herd und Ofen könnt ihr für mehr als 5 Personen folgende Gerichte leider nicht gut kochen, bzw. es dauert recht lange:

- Pizza, Zwiebelkuchen, Flammkuchen oder Blechkuchen etc. → Ofen zu klein
- Bratkartoffeln oder Käsespätzle → Pfannen und Herd zu klein
- Pommes → allgemein ist Frittieren an Bord wegen der Feuergefahr nicht möglich
- Brötchen frisch backen → Ofen zu klein / Aufbacken hingegen funktioniert sehr gut
- Mehr als ein Brot lässt sich im Ofen auf einer Ebene nicht backen
- Bratfisch und Fischstäbchen, Schnitzel oder Steaks in größeren Portionen → Pfannen und Herd zu klein (kleine Mengen Fleisch oder Würstchen funktionieren hingegen gut)
- eine Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln ist nicht möglich, insbesondere von Fleisch und Fisch

Hauptgänge

Bretonische Großsegel-Galettts glutenfrei von Peer

500g Buchweizenmehl,

ca. ein Suppenlöffel grobes Ostseemeeressalz (bei feinem, weißen Salz ca. einen Teelöffel nehmen, da viel stärker),

1 Möwenei,

¼ Liter Seekuhilch

¾ Liter Wasser.

Trockene Zutaten + Ei in eine große Rührschüssel geben und kräftig die gesalzene Flüssigkeit unter stetigen Rühren (mit der Hand oder großem Löffel) hinzufügen.

Der Teig muss möglichst kühl gehen, gerne 24 Stunden - erst dann entwickelt er die nötige Elastizität, Färbung und den Geschmack.

Dünn ausgebacken werden sie in einer Pfanne mit etwas Öl, wie Pfannkuchen. Lecker ist auch, etwas geriebenen Käse mit auf den Teig in die Pfanne zu geben.

Belegt werden sie großzügig und vielleicht selber in einem Buffet mit Spiegelei, Tomate, Schinken, Käse, Ziegenkäse, Salat, Gurke, Fleisch, Speck, Birnen mit Schimmelkäse, Nüssen oder was sonst noch an Strandgut gefunden werden kann.

Bolognese Backbord vegan und lagerfähig von Peer

1 Packung Soja-Hack / 200 g (von Hensel, Soja Hackfleischart) wenige Minuten eingeweicht und in der Pfanne mit etwas Motoröl (Olivenöl geht zur Not auch) so lange angebraten, bis es gleichmäßig ganz dunkel ist und in der Pfanne beginnt zu knuspern und zu springen.

3 Polypen (auch Zwiebeln gehen) kleingeschnitten

2 Klabautermannfinger (große Möhren)

2 große Dosen Seetomaten (oder vier Tuben Tomatenmark mit Wasser)

Seetang (oder frischen Basilikum, Oregano, Lorbeerblatt, Pfeffer, Chili, Knoblauch)

ein Kanonenschuss Rotwein darin schmeckt auch dem Skipper

Je länger es koch, desto lecker wird es.

Je nach Hunger pro Person 150 bis 300 g Nudeln berechnen. Vollkornnudel halten länger vor und sind gesünder. Nudeln nicht abspülen.

Wer mag kann noch Parmesan darüber streuen.

Stettiner Haff Gulasch von Uwe

2 kg Kiel-Schweinefleisch in 2 cm große Würfel schneiden, mit Fett anbraten
6 Polypen (auch Zwiebeln gehen) klein schneiden, dazugeben
1000 g Kelb (oder Sauerkraut) ebenfalls dazugeben und kurz mitdünsten
750 ml Brühe hinein und
1 Glas Waalblut (500 ml Ajva) hinzu geben
mit Ostseemeersalz und Paprikapulver abschmecken
90 min schmoren, bis das Fleisch weich ist
1,2 kg Überseetomaten und 1,2 kg Meereskartoffeln kleingeschnitten dazugeben
Bei kleiner Hitze gar schmoren
500ml Saure Sahne dazu, wenn´s fertig ist.

Elb-Krautfleckerl von Uwe

1500 g Nudeln oder Spätzle kochen
1 richtig sitzen Spitzkohl in feine Streifen schneiden, anbraten, beiseite stellen
1 kg Hack (oder Sojagranulat s.o.) anbraten, beiseite stellen
5 mittelgroße Polypen (auch Zwiebeln gehen) in Streifen ebenso anbraten
Alles zusammenfügen
Salz, Pfeffer, Estragon, Kümmel, Zucker zum Abschmecken begeben

Dschunke Goreng von Uwe

1500g Tauwerk (Bandnudeln) kochen, anschließend in Pfanne mit Motorenöl (ausnahmsweise geht auch Erdnussöl) knusprig braten
400g Schwein(-swaal)efilet in kleine Stücke schneiden,
400g Trottellummenfilet (Hühn kann auch genommen werden) in kleine Streifen schneiden und beides zusammen anbraten
400g gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden, dazugeben
400g Garnelen dazugeben und kurz mit dünsten, alles warmstellen
300g Steuerbordspieren (Lauch), in dünne Ringe schneiden, mit
5 Polypen (auch Zwiebeln gehen) in Ringe geschnitten in Öl anbraten,
4 Knoblauchzehen feingehackt begeben
12 Stangen-See-Sellerie waschen, in kleinen Stücken begeben
Fein geriebenen Ingwer zugeben, alles mit Fleisch vermengen, mit
10 El Ketjap Manis,
Salz, Pfeffer, Chilipulver
Fleisch und Gemüse würzen und abschmecken

Hollis Kartoffel-Gemüse-Eintopf von Uwe

2kg Kartoffeln in Stücke schneiden

1 Boje (Steckrübe) in Stücke schneiden

2 Steuerbordspieren (Lauch) in Streifen schneiden

1 Bund Petersilie klein hacken

500g Klabautermannfinger (Möhren) in dünne Scheiben schneiden

5 Polypen (auch Zwiebeln gehen) in Würfeln schneiden, anbraten

4l Brühe ablöschen

1 Dose vorgekochte Linsen begeben und mit Muskat abschmecken

Dänen-Dahl vegetarisch von Heiko

5 Polypen (Zwiebeln) gewürfelt in etwas Takelfett (zur Not geht auch Butter) anbraten

Knoblauch und Ingwer dazu geben und kurz mitbraten und kurz den an Bord gewehten Sahara-Sand (Currypulver oder Gram Masala) dazu geben

mit 3 Liter Dyviker Brühe ablöschen,

4 Dosen Übersee-Kokosmilch und

1 kg Rotaugen-Augen (rote Linsen) und zwei Dosen Tiefseetomaten dazu geben und die Suppe zugedeckt ca. 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Linsen zerfallen sind.

Abschmecken mit Meersalz, Chilli, Scorbut-Pillen (Zitronen) und Koriandergrün

Betty Bossis Chili con Carne von Uwe

1500g Hack oder Soja Hack (s. Backbord Bolognese) in großem Topf mit

6 EL Olivenöl anbraten

4 EL Mehl darüber streuen

6 Polypen (auch Zwiebeln gehen) und 6 Knoblauchzehen hacken und mitdämpfen

Chilipulver, Salz, Pfeffer Abschmecken, mit

300ml Rotwein Ablöschen, 10min köcheln

3 Dosen geschälte Tomaten zerkleinern, mit Flüssigkeit zugeben

3 Dosen weiße Bohnen begeben, erhitzen

3 Dosen rote Bohnen begeben, erhitzen

750g gestückelte Seetomaten zugeben, mit

50g Algen (Basilikum) abschmecken

200g Parmesan reiben, dazu reichen

Matrose süß-sauer aus Shanghai von Uwe

12 EL Zucker In der Pfanne bräunen, mit

450ml Wasser Ablöschen, aufkochen

9 EL Ketchup dazugeben, mit

6 EL Essig abschmecken

3 EL Sojasauce dazugeben,

6 TL Maizena Seemannstärke auflösen und zum andicken begeben

2 Polypen (auch Zwiebeln gehen) in dünne Ringe geschnitten in Motoröl anbraten,

3 Paprikaschoten in feine Streifen schneiden, begeben

3 Klautermannfinger (Möhren) waschen, in dünnen Scheiben begeben

1 Dose Klüverbaum (nehmt bitte Bambusstreifen) zugeben

12 Scheiben Sponge Bob Haus (Ananas) in kleinen Stücken dazugeben

1500 g Wassermaden (Basmatireis) mit gut 1 ½-facher Menge kaltem Wasser erhitzen

mit Deckel schließen wenn das Wasser kocht, NICHT öffnen, sondern Herd runter stellen.

Big-Bomb-Dolly-Käsenudeln von Uwe

2 kg Nudeln im großen Topf kochen

1 kg frische oder 2 Dosen Champignons klein schneiden und gut anbraten

3 Big-Bomb-Dollys (auch Zwiebeln gehen) klein würfeln, im Topf kurz anbraten,

3 Knoblauchzehen klein schneiden, dazugeben,

2 Packungen gekochten Schinken kleinschneiden

750 ml Sahne zugeben

2 Packungen Meeresschlick (Schmelzkäse) darin auflösen

mit viel geriebenem Käse verrühren

Echter Anker Labskaus von Peer

4kg Meeres-Kartoffeln (vorw. festkochend oder mehlig) kochen

250 g Butter und einen guten Schuss Seekuh-Milch begeben, kräftig stampfen und mit Ostseemeersalz und Muskatnuss abschmecken

4 Dosen Corned Beef klein drücken und besonders scharf anbraten, bis es zerfällt, gleichmäßig dunkel wird und knuspert und springt und später

4 große Polypen (auch Zwiebeln gehen) in Stückchen mitbraten

2 Gläser/Pakete Rote Beete pürieren und zum Kartoffelbrei geben

Fleisch unter den Kartoffelbrei heben oder für die Vegetarier etwas abnehmen und beiseite stellen

20 Eier als Spiegelei braten, auf Portion auflegen

10 Gewürzgurken, Rote Beete und je einen Rollmops als Garnitur beilegen

Vegane Tampen-Spaghetti von Uwe

2 kg Spaghetti im großen Topf kochen

3 Polypen (auch Zwiebeln gehen) und 3 Knoblauchzehen klein würfeln und im Topf anbraten, und

Meeresgemüse kann ebenso verwendet werden U-Boote (Zucchini) Kegelrobben (Auberginen), Klabautermannfinger (Möhren), Korallen (Broccoli) etc

2 l passierte Tomaten zum ablöschen

mit 1 Zucker, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer abschmecken (wenig Kräuter benutzen!!)

Quark zugstark

3,5 kg Meeres-Kartoffel mit Schale aufsetzen (Pellkartoffel) – dazu

1,5 kg Quark mit

2 Päckchen frischer See-Kresse und

einem Bund Seegras (Frühlingszwiebel) und Ostseemeersalz verrühren - dazu

2 Meeres-Salatköpfe klein schneiden und als Dressing

2 Päckchen Sahne mit dem Saft einer ausgedrückten Scorbut-Pille (Zitrone) und einer kleinen Hand Zucker und Prise zu einer Hosteiner Salatsoße mischen - dazu

15 Seemöweneiner mit

2 kleingeschnittene Polypen (Zwiebel) und

ein paar Scheiben Waal-Speck in der Pfanne zu Rührei verarbeiten

Ebsensuppe Steuerbord von Peer

1 kg Krill (grüne Schälerbsen), mit der dreifachen Menge Wasser und etwas Dyviker Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe aufsetzen und vorsichtig mindestens 1 Stunde kochen lassen – immer schon umrühren damit nichts anbrennt ! später noch

1 Bund See-Suppengrün mit Fingern und Kopf eines Klabautermanns (Karotten und Sellerie) mit Steuerbordspieren (Lauch) und 2 Zwiebeln in Butter anbraten und noch

5 kleingeschnittene Meereskartoffeln hinzugeben und

500 g Speck (Bauchspeck vom Pottwal), fein gewürfelt Schwarte kann im ganzen mitgekocht werden.

Frische Petersilie, Zucker, Pfeffer und Salz

Pro Person 1 oder 2 Würstchen

Kartoffelsuppe Dampferlampe

4 kg Meereskartoffeln zugeben und mit Wasser und Dyviker Brühe zum Kochen bringen, anschließend abgießen und schön stapfen

500 g Speck (Bauchspeck vom Pottwal), fein gewürfelt und in Pfanne anbraten und alles in den Topf geben + Schwarte kann im Folgenden mitgekocht werden

1 Bund See-Suppengrün mit Fingern und Kopf eines Klabautermanns (Karotten und Sellerie) mit Seegras (Lauch) und 2 Polypen (auch Zwiebeln gehen) in Butter dazugeben und mit anbraten

Mit frischer Petersilie, Majoran, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken

Ein Becher Sahne (haltbar als Tetrapack) hinzugeben

Pro Person 1 oder 2 Würstchen kleinschneiden

Kuddeldaddeldu's Geschnetzeltes von Peer

1,5 kg Abalonen (Champignons) in Scheiben

5 Polypen (auch Zwiebeln gehen) in Streifen in

5 EL Butter gut anbraten. Dazu kommen

2,5 kg Schnitzel aus dem Schweinswaal, der Seemöwe oder Ostseepute in Streifen geschnitten mit 5 gehäuften EL Mehl einstauben und mit

0,6 l Weißwein ablöschen und verdampfen lassen

1 ¼ l Sahne und

2 Packungen Sahneschmelz hinzugeben und mit

1 Bund gehackte Kelb (Petersilie), Salz, Pfeffer abschmecken

1500 g Wassermaden (Basmatireis) mit gut 1,4-fachen Menge kaltem Wasser erhitzen, mit Deckel schließen wenn das Wasser kocht, NICHT öffnen, sondern Herd runter stellen.

Kugelfische mit Rotkohl und Wurst von Peer

3 Äpfel aus den Hängematten reiben, in

drei Tassen Wasser, etwas Zucker, Nelken & Zimt und Takelfett (Butter) im Topf aufkochen

2 Backbordtonnen (Rotkohlköpfe) vierteln, in feine Streifen schneiden und hinzugeben und gut 30 Minuten kochen lassen

10 oder 20 Kabanossi gegen Ende hinzugeben und mitkochen

20 Kugelfische (Semmelknödel) nach Anleitung in heißem Wasser eines weiteren Topfes simmern lassen

Dazu wird Senf gereicht.

Küsten-Couscous vegetarisch von Peer

1500 g Seesand (Couscous - glutenfrei mit Maisgries) mit

1800 ml heißem Wasser oder leichter Brühe einweichen

6 EL Tiefseetomatenmark hinzugeben

3 Paprikaschoten, rot, gelb, grün, gewürfelt

2 grüne Seegurken, geschält und gewürfelt

15 Seetomaten, gewürfelt

3 Bund Seegras (Frühlingszwiebel), in Ringe schneiden

600 g Käse von Deichlämmern (Schafskäse), gewürfelt

10 gekochte Seemöweneier geviertelt

Essig und Öl, Salz und Pfeffer, Saft von 2 Zitronen, frische Kräuter

Hollis Risotto a la Mytilano von Uwe

1500g Wassermaden (Risotto-Reis) mit

5 Polypen (auch Zwiebeln gehen) in

4 EL Motorenöl (Olivenöl) anbraten und

1 l Dyviger-Brühe in kleinen Portionen langsam zugeben,

1 l passierte Tomaten (Die heißen so, weil denen was passiert ist.) zugeben und bei schwacher Hitze köcheln, bis der Reis gar ist

750g gestückelte Seetomaten zugeben mit

Kelb (frischer Basilikum wäre denkbar) abschmecken

200g Parmesan vom Bootsmannsfuß reiben und dazu reichen

Überseecurry vegetarisch von Peer

1500 g Wassermaden (Basmatireis) mit gut 1,4-fachen Menge kaltem Wasser Wasser und Ostseemeersalz erhitzen, mit Deckel schließen wenn das Wasser kocht, NICHT öffnen, sondern Herd runter stellen.

5 Polypen (auch Zwiebeln gehen) und

2 U-Booten (Zucchini),

2 Kegelrobber (Auberginen),

4 Klabautermannfingern (Möhren),

2 Paprikaschoten

1 Koralle (Broccoli) etc.

4 Flößen (Blöcke Tofu) in

4 EL Motorenöl (am besten geht aber Sesamöl) anbraten

3 Löffel Thaicurry-Paste kurz mit anbraten und mit einem guten Schuß Sojasoße ablöschen und

4 Dosen Übersee-Kokosmilch hinzugeben und kurz aufkochen.

Takatukka-Currywurst von Peer

20 Schinkenwürste schräg aufschneiden und anbraten

3 Polypen (Zwiebeln) klein geschnitten in etwas Motoröl im Topf anbraten

6 Sternanis hinzugeben und mit etwas Sojasoße und

1 l passierten Tomaten ablöschen, dazu

1 l Orangensaft geben und zur Soße einkochen und mit

2 Esslöffeln scharfem Paprikapulver / Cayennepfeffer,

3 EL Curry und

4 EL Zucker würzen und umrühren

Würstchen untermischen,

mit Currypulver auf dem Teller bestreuen und

mit Brot servieren

Pasta Piratenfuß von Peer

2.5 kg Tortellini im großen Topf kochen

3 Polypen (Zwiebel) in kleine Würfel scheiden und in etwas Takelfett anbraten

3 Packungen Priatenfuß-Gorgonzolakäse dazu geben

1 ¼ l Schaumkone (Sahne, haltbar im Tetrapack) dazugeben und den Käse darin schmelzen lassen

2 Packungen Schmelzkäse hinzugeben

Nudeln auf die Teller geben und die Soße darüber geben und

3 echte Tiefsee-Birnen (zur Not auch Dosenbirnen, oder frische) in feine Streifen geschnitten ebenso darüber geben.

Echt schwedisches Käsefondue von Peer

1 kg Käse, Gruyere, gerieben mit

1 kg Käse, Schweizer Emmentaler, gerieben mit

3 EL Speisestärke mischen.

Eine Knoblauchzehe fein geschnitten hinzugeben und

Eine Flasche Weißwein und

5 EL Kirschwasser dazugeben und vorsichtig erwärmen und ständig umrühren.

Pfeffer, Paprikapulver, Muskatnuss

Dazu 5 Stangen Baguette, in Stücke geschnitten reichen

Möhren-Curry-Suppe von Brinja

1,5 kg Möhren

5 große Kartoffeln

5 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

5 Dosen Kokosmilch

3-4 EL rote Currypaste

1,5L Gemüsebrühe

Salz

Butter oder Öl zum Anbraten

Zum Verfeinern, wenn vorhanden: (geröstete) Kokosraspel, 4-5 TL braunen

Zucker 4-5 EL Limettensaft

Möhren und Kartoffel schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch scälen und fein hacken.

Anbratfett in großem Topf erhitzen, Zwiebel glasig dünsten. Möhren und Knoblauch dazu geben, 5 min. dünsten, dabei ab und an umrühren. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen. Aufkochen, Kartoffel dazu geben, alles weich kochen (dauert etwa 10 Minuten).

Suppe so weit geht pürieren, Currypaste dazu geben und eventuell auch Zucker, Limettensaft, ... Mit Kokosraspeln bestreuen oder auch nicht und dann genießen.

Zwischengänge in Fahrt

Impellerkartoffelsalat von Peer

3,5 kg See-Kartoffel (festkochend) in Salzwasser gar kochen, Pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden

1 Glas saure Seegurken fein gewürfelt

2 geklaute Äpfel fein gewürfelt

10 Möweneier gekocht

1 Topf Schnittlauch geschnitten

2 Becher Trottellummenschiet (Schmand)

1 große Tube Möwenschiet (Majonäse)

Gurkenwasser hinzu geben und mit Pfeffer und Ostseemeersalz abschmecken

Dazu: im Hafen frisch gekauften Fisch, Dosen-Würstchen, frische Frikadellen...

Toast NOK von Uwe

10 Scheiben Weißbrot, mit

10 Scheiben gekochter Schinken (vom Kielschwein) belegen, darauf

10 Sponge Bobs Haus in Scheiben (Ananasringe) legen, mit

10 Scheiben dänischen Südseekäse bedecken

auf dem Blech oder Rost im Ofen bei 180° überbacken,

bis der Käse geschmolzen ist und leicht gebräunt ist.

Bucht-eln von Peer

1 kg Mehl mit

½ Liter Seekuhmilch und

2 Möweneier

2 Päckchen Trockenhefe (Treibladung) und einer Prise Ostseemeersalz und eine Hand Sansibar-Zucker verkneten und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

einen guten Schuss Milch und ein großes Stück Butter in kleinen Flöckchen mit einer weiteren Hand Zucker in die Edelstahlform mit dem hohen Rand geben.

den Teig in 12 gleichgroße Bälle formen und in die Edelstahlform in die Flüssigkeit geben und ca. 35 Minuten im Backofen auf höherer Stufe backen.

Dazu einen Fruchtsalat, z. B. aus Banane, Apfel, Orange, etc. oder Kompott.

Backbord-Kirschklütensuppe von Peer

6 Möweneier

500 g Mehl mit einem Tütchen Treibgut (Backpulver) und ausreichend Seekuhmilch zu einem glatten Teig verrühren, wie für Pfannkuchen

3 große Gläser rote Tintenfischaugen (Schattenmorellen im Glas) mit

2 Liter Kirschsafte oder Holundersafte zum Kochen bringen und den Teig mit einem Löffel oder einer Suppenkelle nach und nach hineingeben, so dass sich wilde Knödel (Klüten) bilden.

Die Suppe wird kalt gegessen und kann gut am Abend oder Morgen für die Mittagsmahlzeit vorbereitet werden.

Kielschweinsalat von Peer

800 g echt schwedischen Emmentaler

1 Glas saure Seegurken

2 kg Kielschwein (Fleischwurst)

3 rote Polypen (rote Zwiebeln oder eine Gemüsezwiebel)

Mit einem guten Schuss Seegurkenwasser aus dem Glas und einer halben Tasse Öl, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Dazu Brot mit Takelfett (Butter).

Seekuhfladen von Peer

30 Tortilla-Fladen

2 Seekuhkäse in Scheiben

15 gekochte Scheiben Schinken

1 Kopf Grünalge (Eisbergsalt) klein geschnitten

1 Seegurke in Scheiben

5 Seetomaten in Scheiben

4 Becher Trottellummenschiet (Schmand)

3 rote Polypen (Zwiebel) in feine Streifen

Buffetartig liegen die Sachen in Schüsseln aus und jeder nimmt sich was er möchte.

Milchscheiß von Peer

3 l Milch mit

1 Teelöffel Ostseemeersalz und

1 Tasse Zucker zum Kochen bringen und dann den

Abrieb von einer (unbehandelten) Zitronenschale und

600 g Milchreis hineingeben.

Gut rühren und erneut aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und in Geschirrhandtücher und Schlafsäcke wickeln. Nach einer guten halben Stunde ist der Milchreis fertig und kann mit Zucker und Zimt, Kompott, oder Obstsalat serviert werden.

Nachtisch

Pannkoken Käpt'n Blaubeer (satt) von Peer

10 Seemöveneier (es gehen zur Not auch Hühnereier)

5 EL Zucker (aus Sansibar)

1 gestr. TL Ostseemeersalz

1 Päckchen Treibgut (Backpulver)

1 kg Mehl

ein großer Schluck Öl

alles schön vermischen und so viel Milch zugeben, bis es ein dicker Brei ist, dann kommt noch

1 Glas Bickbeeren (Blaubeeren) untergerührt und es geht portionsweise ab in eine heiße Pfanne mit Öl.

dazu Frutti di Mare (oder einfach Obstsalat)

Arme Piraten von Peer

Altes Brot in Scheiben

Zu gleichen Teilen Milch und Eier mischen

Brot in der Flüssigkeit tunken und

Mit Butter oder Öl in der Pfanne braten lassen

mit Zucker und Zimt servieren

Quarkspeise Hein Blöd von Peer

5 Päckchen Takelquark (Magerquark a 500 g)

1 Glas Tintenfischaugen (es gehen wohl auch Schattenmorellen)

½ Packung Eskimorolle (an Land als Prinzenrolle bekannt) kleingebrösel

mit Zucker abschmecken, alles schön zusammen mischen und schnell essen.

Topsegel-Mousse von Peer

3 Packungen Takelquark (Magerquark a 500 g)

3 Becher Schaumkronen (Schlagsahne)

3 Tafeln weiße Schokolade

3 Päckchen Vanillezucker aus Tahiti eingeschiff

1 Packung/Glas Rødgrød (rote Grütze)

Die Schaumkronen mit dem Schneebesen steif schlagen, Schokolade vorsichtig erwärmen, bis sie schmilzt, kräftig in den Takelquark rühren zum Schluss die steifen Schaumkronen unterheben. Die Masse in die Trinkgläser einfüllen und mit Rødgrød toppen

Heiße Bojen von Peer

10 Bojen (Boskop-Äpfel) Kerngehäuse entfernen und mit einer Mischung aus

1 Packung Leichtmatrosenfutter (Studentenfutter) und

400 gr Hanse-Marzipan füllen und für ca. 25 Minuten in der Edelstahlform in den Ofen geben und bei großer Hitze backen. Wenn die Bojen fertig sind mit

1 Packung Vanillesoße übergießen

Backen

Mytilus-Brote von Fleckenmauer, Mädelschaft CPSaar

2 kg Mehl

2 Packungen frische Hefe mit

3 EL Salz und 1 EL Zucker und mit

Lauwarmen Wasser mischen, bis der Teig nicht zu pappig & nicht zu trocken ist.

Alles in die Sonne stellen (warm halten) und mit Handtuch bedecken, bis der Teig über die Schüssel quillt. Dann noch mal kurz durchkneten und noch mal gehen lassen.

2 Leibe formen (kleinste niedrige Schale benutzen) und mit einem Eigelb bestreichen.

Auf Stufe 3 in den Backofen. Alle 1/2 Stunde drehen (hinten ist es heißer). Wenn's gut ist, dann kommt's raus.

Kuddeldaddel NUDEL Du - selbstgemacht von Peer

1,5 kg HARTweizengries

600 ml Wasser und 2 Esslöffel Ostseemeersalz

Alles mit einander mischen und ein paar Minuten zu einem festen Teig kneten. Der Teig kann gerne eine halbe Stunde liegen, aber auch frisch verarbeitet werden.

Mit einem Nudelholz, oder einer Flasche kann der Teig dann dünn ausgerollt, leicht bemehlt, vorsichtig gerollt und in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten werden. Die frischen Nudeln brauchen in kochendem Wasser nur 2-3 Minuten.

Irish-Soda-Leinen-Bread von Peer

Ofen ordentlich vorheizen

1 kg Mehl zusammen mit

2 Teelöffel Natron und

2 Teelöffel Ostseemeersalz in eine Schüssel sieben (das ist für die Lockerung sehr wichtig)

1 Liter Buttermilch hineingeben und mit der Hand (wie eine Kralle) nur ganz kurz verrühren. Der Teig darf nicht geknetet werden, sonst wird das Brot zu fest.

2 Leibe formen (kleinste niedrige Schale benutzen)

Auf Stufe 3 in den Backofen. Alle 1/2 Stunde drehen (hinten ist es heißer). Wenn's gut ist, dann kommt's raus.

8 Knoten schnelles Dinkelbrot von Mirco

600g Dinkelmehl

200g Weizen(vollkorn)mehl

2 Päckchen Trockenhefe

3 TL Ostseemeersalz

3 EL Essig

3/4 L lauwarmes Wasser

alles zusammen mischen, in gefettete Form füllen und bei hoher Hitze ohne Vorheizen 1 Std backen. Der Teig reicht für 2 Kastenformen - Achtung: geht beim Backen noch sehr stark auf, daher Form höchstens drei viertel voll füllen.

Schwedische Zimtschnecken von Brinja

Zutaten für Teig:

2 große Tassen Mehl

1 große Tasse lauwarmes Wasser

1 Paket Trockenhefe

1 Prise Ostseemeersalz und 1/2 Tasse Zucker

Mehl mit Salz, Zucker und Hefe mischen und nach und nach mit dem Wasser zu elastischem Hefeteig verkneten, der nicht mehr klebt (dauert etwas, aber möglichst kein oder nur wenig Extra-Mehl hinzugeben). In der Schüssel mit Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Schlafsack ist ein super Ort dafür, das Gehen dauert ca. eine Stunde.

Zutaten für Füllung (Mengen sind je nach Geschmack variabel):

etwa ein halbes Stück Butter

1/2 Tasse Zucker

5 TL Zimt und evtl. Kardamom

Für die Füllung die Butter schmelzen, Zucker und Gewürze dazugeben. Die Konsistenz sollte zähflüssig sein, die Farbe kräftig braun vom Zimt. Sonst je nachdem mehr Butter, mehr Zucker oder mehr Zimt. Dann Teig zum Rechteck ausrollen und mit Füllung bestreichen. In Streifen schneiden und aufrollen, dann die Schnecken auf bemehltes Backblech legen und bei mittlerer Hitze backen, bis sie braun werden (ca. 15-20 min.).

Slup-Scones von Brinja

750 g Mehl

1-2 Päckchen Backpulver

150 ml H-Sahne

100 g Butter

1 Prise Ostseemeersalz

250 mL Kohlensäurehaltiges Getränk (Mineralwasser, Apfelschorle, Malzbier, fast egal was) mischen und bei hoher Temperatur 20 Minuten backen.

Varianten:

- Süß: getrocknete Dattelstücke oder Rosinen dazu und eine halbe Tasse Zucker

- Herzhaft: geriebenen Käse dazu

- very british und absoluter Favorit: mit Sprühsahne und schwarzem Johannisbeergelee *schwärm*

Apple-Kraweel-Crumble von Mirco

10 Äpfel schälen, in Stücke schneiden & schräg geschichtet in eine gebutterte Auflaufform füllen.

200 g Zucker + 200 g Mehl + 120 g Butter zu Streuselteig bröseln, dann über Äpfel bröseln und bei mittlerer Hitze 30 Min. backen bis die Streusel schön knusprig und braun sind. Gut dazu: Sahne oder Vanille Soße