



KULINARISCHE WELTENREISE

27.05.2008

„ DIE WELT SCHMECKEN“

REZEPTESAMMLUNG



kulinarische Welt(en)reise

im 3. Bezirk

**im Jugend- und Stadtteil-
zentrum Come2gether**



AGENDA WIEN LANDSTRASSE
3. [www.agenda-wie](http://www.agenda-wie.at)
Besser leben im Bezirk.

INHALT

1. Jäbergulasch mit Nockerln – Kroatien
2. Bio Klebereiskuchen – Philippinen
3. Bulgursalat – Kurdisch
4. Crepes – Frankreich
5. Erdäpfelsalat – Persien
6. Zimthuhn – Indien
7. Kuchen mit Früchten
8. Hühner Geschnetzeltes mit Eierspätzle und Mango Lassi

JÄGERGULASCH MIT NOCKERL (HAUSREZEPPT DER FAMILIE MIJIC)

(für 4-6 Pers.)

50 dag HIRSCH, 30 dag RINDFLEISCH, 30 dag HÜHNERKLEIN
2 dl ROTWEIN

LORBEERBLATT (3 STK.)

4 STK. PFEFFER GANZ

10 STK. DORPFLAUMEN

4 ZWIEBEL

4 dag GERÄUCHERTER SPECK

5 EL ÖL, SALZ, PFEFFER, ROTE PAPRIKA (PULVER)

VEGETA, 2 dl SAUERRAHM, 3 EL MEHL

FLEISCH KLEIN SCHNEIDEN.

IN ÖL, KLEIN BESCHNITTENEN ZWIEBEL UND SPECK
ANRÖSTEN, FLEISCH DAZU GEBEN, SALZEN PFEFFERN
(LORBEERBLÄTTER 1. HIRSCH, 2. RINDFLEISCH, 3. HÜHNERFLEISCH
PFEFFER GANZ (DER REIHE NACH DAZUGEBEN),
ROTEPAPRIKA)

MIT WASSER DÜNSTEN. DORPFLAUMEN IN ROTWEIN ENLEGEN
UND 1/2 STD. RASTEN LASSEN. NACHDEM HÜHNERFLEISCH
DAZUGEBEN, ZUM SCHLUSSE MEHL MIT SAUERRAHM VERRÜHRE
UND DAZUGEBEN. KURZ AUFKOCHEN.

DAZU NOCKERL ODER BANDNUDELN ENRICHTEN.

DAZU PASST GUTES ROTWEIN (Z.B. PLAVAC) ODER
BIER (KARLOVAČKO).

GUTES GELINGEN

UND GUTEN APETTIT!



das fest
der
nachbarn

Dienstag, 27 Mai 2008

für ein gutes und solidarisches Zusammenleben

Lokale
Agenda 21
Wien

**kulinarische Welt(en)reise
im 3. Bezirk**

**im Jugend- und Stadtteil-
zentrum Come2gether**



AGENDA WIEN | LANDSTRASSE
3. www.agenda-wien3
Besser leben im Bezirk.

Perica Mijic

Perica.mijic@anno93.at

www.anno93.at

BIKO KLEBERREISKUCHEN – PHILIPPINEN

Zutaten für 8 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten

250g Kleberreis (Magakit)
2 Tassen Wasser
2 Scheiben Ingwer, zerdrückt
Salz
2 Dosen Kokosmilch (leicht)
1 ½ Tassen (1 Tasse=250ml) brauner Zucker
Kokos Jam

Zubereitung

Reis mit Ingwer und Salz in einem Topf mit Wasser zum kochen bringen;
Hitze zurückdrehen, Topf nicht zudecken, ab und zu rühren

In einem separaten Topf, Kokosmilch und braune Zucker zum kochen bringen; so lange kochen bis die Flüssigkeit leicht klebrig wirkt.

½ Menge der Flüssigkeit mit dem gekochten Reis zusammen mischen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Abkühlen lassen.
Nach einer Weile, Kokos Jam aufwärmen und auf dem Reiskuchen streichen.

Kuchen ins Backrohr gegen. Mit Oberhitze braun überbacken.
Abkühlen lassen. Warm oder kalt servieren.



Jiri und Denise Schreiber
Bürger



BULGURSALAT – KURDISCH

Für 8 Personen

Zutaten

400g Bulgur
Ca. 6 große Tomaten oder Cocktail – Tomaten
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Bund Petersilie
Evt. Schafkäse

Zubereitung

Bulgur ca. 20 min kochen, salzen und abseihen
Tomaten oder Cocktail-Tomaten würfeln
Frühlingszwiebel klein schneiden
Petersilie hacken
Schafkäse würfeln

Mischen und marinieren mit

Olivenöl
Zitronensaft
Tomatenmark
Oregano
Salz, Pfeffer



Magdalena Schrefel
Aktive



PALATSCHINKEN / PFANNKUCHEN / CREPES

Zutaten für 2 Personen

¼ Liter Milch (eventuell mit einem Schuss Sodawasser bzw. kohlenensäurehaltigem Mineralwasser versetzt, damit die Palatschinken beim Herausbacken schön flaumig werden)

1 Ei

125g glattes Mehl

1 Prise Salz

Einen halben Kaffeelöffel Speiseöl

Butter zum Herausbacken



Zubereitung

Zutaten mit dem Mixer verquirlen oder einer Rute abschlagen.

Pfanne mit Anti-Haft-Beschichtung auf zweithöchster Stufe erwärmen.

Ein haselnussgroßes Stück Butter in die Mitte der Pfanne geben.

Einen Schöpflöffel Teig ausfassen und ebenfalls von der Mitte weg in der Pfanne zerfließen lassen.

Dann die Pfanne kurz vom Herd nehmen und so schwenken, dass sich der Teig möglichst dünn bis an die Pfannenränder ausbreitet.

Kaum dass der Teig in festen Zustand übergegangen ist und sich leicht und ohne zu zerreißen von der Pfanne löst, die Palatschinke wenden; geschickte Köchinnen und Köche vermögen dies durch Schupfen der Palatschinke, weniger Geübte nehmen dafür einen Wender.

Die Palatschinken mit der Fülle dünn bestreichen und einrollen oder zu Viertelkreisen falten



Tipps:

Palatschinken eignen sich sehr gut zum Füllen. Dabei reicht die Palette von Fleischsaucen, über Gemüse, hin zu den süßen Klassikern mit Marmelade (Konfitüre), Topfen (Quark) oder Schokoladecreme.

Sie können auch die doppelte Menge zubereiten und die übrig gebliebenen ergeben die in dünne Streifen geschnittenen Palatschinken (Frittaten) eine hervorragende Einlage für eine Frittatensuppe.



**kulinarische Welt(en)reise
im 3. Bezirk
im Jugend- und Stadtteil-
zentrum Come2gether**

Thomas Seewald
**Gebietsbetreuung
Städt. Wohnungsanlagen**
Simmeringer Hauptstr. 13; 1110 Wien
Tel.: 01 743 12 87 16
www.gebietsbetreuung.wien.at



AGENDA WIEN LANDSTRASSE
www.agenda-wien3.at
3. Besser leben im Bezirk.

PERSISCHER ERDÄPFEL-SALAT

Zutaten:

1e Hühnerbrust
10 Stk. Erdäpfel
5 bis 8 Eier
500g Mayonnaise

500g Saure Gurken
3 Karotten
1 kleine Dose grüne Erbsen

Salz, Oliven, Öl und Zitronensaft nach
Belieben



Zubereitung:

Hühnerbrust, Erdäpfel, Eier und Karotten extra
kochen.

Mit restlichen zerkleinerten Zutaten mischen.

Roya Abedi wünscht guten Appetit!



Roya Abedi
Agendagruppe
„Welt(en)reise“



ZIMTHUHN – (URSPRUNG IDIEN)

Zutaten für 2-3 Personen
Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

1kg Hühnerbrust ausgelöst und in Streifen geschnitten
½ Päckchen Zimt, gemahlen
3-4 Bund frische Petersilie
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Beilage: Reis mit Piniekerne oder Mandelstifte geröstet

Zubereitung:

Petersilie klein scheiden und mit Zimt vermischen
Fleischstücke salzen und pfeffern, dann im heißen Öl braten
Alles zusammen in der gleichen Pfanne kurz vermischen

Mit Reis warm servieren.



Juri und Denise Schreiber
BürgerInnen



AGENDA WIEN LANDSTRASSE
www.agenda-wien3.at
3. Besser leben im Bezirk.

Kuchen mit FRÜCHTEN

- 1 TORTENBODEN
- 150g Topfen
- 100 ml Schlagobers
- 100 g Joghurt
- ~200g FRÜCHTE
(z.B.: Erdbeeren)
- Schale einer Zitrone
- Staubzucker nach
Geschmack

Früchte waschen u. in Scheiben schneiden.
Schlagobers schlagen
Joghurt, Topfen u. Zucker mixen
u. Schlagobers unterheben.
Zitronenschale dazu.
Masse mit Früchten vermengen
u. auf Tortenboden streichen.



das fest
der
nachbarn
Lokale Agenda 21 Wien

Dienstag, 27 Mai 2008
für ein gutes und solidarisches Zusammenleben

**kulinarische Welt(en)reise
im 3. Bezirk**

**im Jugend- und Stadtteil-
zentrum Come2gether**

Agendabüro Landstraße
Kundammg. 30 / Ecke Erbergstr.
1030 Wien

Öffnungszeiten:
Mo & Do 13-17h, Di 15-19h

Tel.: 0699 10 75 41 83
buero@agenda-wien3.at



AGENDA WIEN LANDSTRASSE
www.agenda-wien3.at
3. Besser leben im Bezirk.

REZEPTE JUGEND- UND STADTEIL

ZENTRUM

HÜHNER GESCHNÄTZELTES MIT EIERSPÄTZLE:

COME 2GETHER

- BUTTER → EIER SPÄTZLE RAUSSCHUPFEN
- ZWIEBEL, HUHN KLEIN GESCHNITTEN ANBRATEN, CREME FINE + CREME FRESH DAZUGEBEN, MIT CURRY, ^{+ SCHLAGOBERS} PFEFFER WÜRZEN + KÖCHELN LASSEN + SALT



DAZU GIBT ES MANGO LASSI:

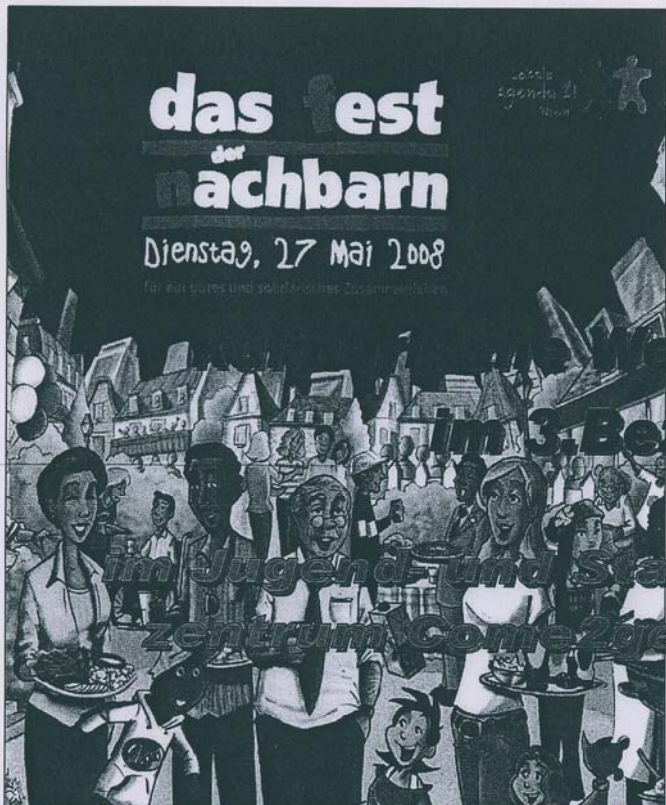
- WASSER
- FRISCHE MANGO (Fruchtfleisch)
- JOGURT
- ~~MILCH~~ TÖPFEN JOGURT + CREME
- EISKALT SERVIEREN



IN DEN MIXER
+ MIT MELISSEBLÄTTER
DEKORIEREN

NACHTISCH: GRIECHISCHER JOGURT, ETWAS TÖPFEN,

HONIG +
GERIEBENE NÜSSE
MISCHEN, VERVÜHREN +
KALT SERVIEREN



Jugend- & Stadtteilzentrum
come2gether

Baumgasse 75; 1030 Wien

Tel.: 01/ 713 47 26

j.fackelmann@jugendzentren.at

<http://c2g.jugendzentren.at>

im 3. Bezirk
im Jugend- und Stadtteil-
zentrum Come 2gether



AGENDA WIEN LANDSTRASSE
www.agenda-wien3.at

3.

Besser leben im Bezirk.