

Fleisch Diverses Glutenfrei

| | |
|---|----|
| Fleisch Diverses Glutenfrei | 1 |
| Diverses | 1 |
| Blutwurst Auflauf 2 Ei M F | 1 |
| Bratwurst mit Buchweizen M F | 3 |
| Buchweizenbrot III Gemüse + Fleisch F | 4 |
| Fleischkäsetopf F | 5 |
| Fleischwurst Auflauf 3 Ei M F | 6 |
| Gefüllte Crepe Manatyr 1 Ei M F | 7 |
| Gemüse mit Blutwurst F | 8 |
| Hammelkeule F | 9 |
| Kaninchen F | 10 |
| Kaninchen II F | 11 |
| Käse Fleisch Pfannenkuchen M F | 12 |
| Klopse 2 Ei M F | 13 |
| Lammkeule gepökelt F | 16 |
| Maxis Lieblingsfrikadellen 1 Ei M | 17 |
| Pikante Muffeins M F | 18 |
| Pizza 1 Ei M F | 20 |
| Hinweis M | 22 |
| Hinweis Ei | 22 |
| Hinweis Sojasoße | 22 |
| Hinweis Curry | 22 |
| Hinweis, Zutaten | 23 |
| Hinweis Tomatenketchup | 23 |
| Geräucherten Fisch + Fleisch | 23 |
| Hinweis F | 23 |
| Hinweis | 23 |

Diverses

Blutwurst Auflauf 2 Ei M F
Glutenfrei

3 Auflaufformen mit Deckel (je 1 L)



0,5 Tasse ca 80 g Hirse
1 Tasse Wasser

2 Eiweiß

1 Prise Salz
1 TI Zucker

2 Eigelb

1 Prise Zucker
1 TI Salz
2 Äpfel

300 g Magerquark

400 g frische Blutwurst

10 Pfefferkörner gemörsert
1 TI wilder Majoran
50 g Hirse gem
Fett für die Auflaufformen

200 g ca Mittelalten Gauda geraspelt

Paprikagranulat
(1 TI Preiselbeeren a d Glas)

80 g Hirse mit heißem Wasser ausspülen, um evt Bitterstoffe zu entfernen, in 1 Tasse kochendes Wasser, die Hirse geben, Hitze auf kleinste Stufe stellen, Deckel schließen, nach ca 5 min , das Wasser ist jetzt nur noch als Blasen zu sehen, Hitze ausstellen, ca 10 min bei geschlossenen Deckel, auf der noch heißen Platte, ausquellen, Hirse ist dann trocken und fast weiß, Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen, dann 1 TI Zucker rein, und steif schlagen lassen, beiseitestellen, Eigelb mit 1 TI Salz und 1 Prise Zucker schaumig schlagen, lassen, 2 Äpfel um den Griebsch rum, raspeln, und Blutwurst in Stücke schneiden mit verrühren lassen, löst sich damit gut auf, Magerquark, Pfefferkörner sowie Majoran und gem 50 g Hirse, alles zusammen gut 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, steife Eiweiß unterheben, in drei eingefettete Auflaufformen geben, glattstreichen, mit grob geraspelten Gauda bedecken und darauf Paprikagranulat streuen. Deckel schließen, in den kalten Backofen bei ca 180°C Umluft ca 60 min backen, mit je 1 TI Preiselbeeren servieren.

Eigenes Rezept Samstag, 7. Februar 2009 Hans60

Bratwurst mit Buchweizen M F



0,5 Tasse Buchweizenkörner
1 Tasse Wasser
1 EI Butter

Schmand / saure Sahne

Butter

2 grobe Bratwürste

1 Tasse Wasser zum kochen bringen, die abgspülten Buchweizenkörner + die Butter dazu, aufkochen, die Hitze klein stellen, Deckel drauf, wenn Wasserspiegel im Buchweizen ist, Hitze ausstellen, ausquellen lassen, ca 10 min, ist dann schön trocken + körnig.

Die Bratwürste in heißer Butter braten.

Fertigen Buchweizen auf einen Teller, die Bratwürste daneben, + das Bratfett + einen guten Klacks saure Sahne auf den Buchweizen.

mit Kartoffeln + Pilze grobe Bratwurst

Eigenes Rezept Freitag, 14. Juli 2006 Hans60

Buchweizenbrot III Gemüse + Fleisch F

Glutenfrei Eifrei Milchfrei

Kastenbackform 30 cm mit Backpapier



500 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
50 g Sonnenblumenkerne mit gem
1 Tüte Backpulver
1 Prise Zucker
1.5 TI Salz

450 g kohlensäurehaltiges Mineralwasser
100 g Öl

150 g Fleischkäse klein gewürfelt
150 g Paprikaschote in Streifen
1 Handvoll Frühlingszwiebelgrün

von Buchweizen bis einschließlich Öl gut verrühren lassen,
Fleischkäse, Paprikaschote sowie Handvoll Frühlingszwiebelgrün mit einem
Holzlöffel unterheben, vermischen,
in eine mit Backpapier ausgefüllte 30 cm Kastenbackform geben, glatt-
streichen,
in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 90 min backen, Nadelpro-
be.

Ganz abkühlen lassen, am besten über Nacht stehen lassen, dann erst das
Backpapier entfernen und anschneiden, Vorsicht ist dann immer noch
weich, man erspart sich Brotaufstrich.

Eigenes Rezept Freitag 22.08.2008 Hans60

Fleischkäsetopf F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei
2 Portionen



0,5 Tasse Naturreis ca 80 g
1 Tasse Wasser

100 g TK Paprikastreifen

300 g Fleischkäse
2 cl Balsamico Bianca
2 cl Tamari

Reis ins kochende Wasser geben und ca 35-40 min kochen und ca 10 min quellen lassen,
Paprikastreifen leicht andünsten (auftauen)
Fleischkäse in kleine Stücke schneiden,
alle Zutaten zusammen vermischen und gleich servieren.

Falls ein Reis vom Vortag, bitte diesen in die heißen Paprikastreifen vermischen und leicht erhitzen, danach Topf von der Hitze und die übrigen Zutaten zugeben und vermischen, nicht mehr aufkochen.

Eigenes Rezept Montag, 18. Februar 2008 Hans60

Fleischwurst Auflauf 3 Ei M F

Glutenfrei

3 Auflaufformen a 1 L mit Deckel



0,5 Tasse ca 80 g Naturreis
1 Tasse Wasser
350 g TK Suppengemüse
ca 100 g Wasser
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe

250 g Fleischwurst

2 Ei geschnittene schwarze Oliven (Lake)

100 g Gauda geraspelt

0,5 TI Paprikagranulat

3 Ei

Fett für die Auflaufformen

80 g Gauda geraspelt

3 TI Preiselbeeren a d Glas, getrennt

0,5 Tasse Naturreis in eine Tasse kochendes Wasser geben, auf kleiner Hitze ca 35 min kochen und ca 10 min quellen lassen,
350 g TK Suppengemüse mit 100 g Wasser und 0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe aufkochen und kleinstellen, dünsten lassen bis das Wasser verdunstet ist,

Fleischwurst klein schneiden, mit Reis und Gemüse, Fleischwurst, Oliven, 100 g Gauda, 0,5 TI Paprikagranulat und drei Ei gut vermischen, in drei eingefettete Feuerfeste Schüsseln verteilen, sowie den 80 g geraspelten Gauda drauf und zum Schluss noch überall 1 TI Preiselbeeren a d Glas in die Mitte geben, Deckel schließen,

in den kalten Backofen bei ca 180°C ca 40 min backen

PS: es gibt noch Fleischer, die stellen ihre Wurstwaren, Glutenfrei und ohne Geschmacksverstärker her.

eigenes Rezept Samstag, 14. Februar 2009 Hans60

Gefüllte Crepe Manatyr 1 Ei M F

Glutenfrei



1 Rezept Crepe

500 g Halb + Halb

1 kleine Zwiebel klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe klein gewürfelt
5 Pfefferkörner gemörsert
1 TI Gewürzsalz

1 Ei

4 EI Buchweizen gem
2 EI Butter zum braten

Butter zum ausfetten der drei 1 l feuerfeste Schüsseln

Gauda geraspelt, Menge nach Geschmack

Paprikagranulat

Vom Fleisch bis Buchweizen die Zutaten zusammen vermengen, 12 längliche Frikadellen draus formen + in heißer Butter Fertigbraten.

Die drei ein Liter feuerfeste Schüsseln einfetten, in je eine Crepe, eine Frikadelle einrollen, mit dem Gesicht nach unten, 4 nebeneinander, den geraspelten Gauda + darüber Paprikagranulat geben. Im Backofen-Grill alle drei Schüsseln geben, bis der Käse zerläuft.

Montag, 18. September 2006 Hans60

Gemüse mit Blutwurst F

Glutenfrei + eigenes Rezept



1 l Wasser
1 El gekörnte Gemüsebrühe
200 g Möhren gewürfelt
10 Blatt Liebstöckel
300 g Lauch in Ringe
100 g Knollensellerie gewürfelt
5 Pfefferkörner gemörsert
3 Lorbeerblätter
750 g Pellkartoffeln

200 g Blutwurst gewürfelt

Wasser mit Gemüsebrühe aufkochen, alle Zutaten bis Lorbeerblätter zu tun und ca 20 min kochen lassen, Lorbeerblätter entfernen.

Pellkartoffeln rein schneiden, mit einem elektrischen Pürierstab grob pürieren, aufkochen, runter von der Hitze, die gewürfelte Blutwurst heiß werden lassen, evtl mit Kräutersalz nachwürzen.

Sonntag 06.Mai 2007 Hans60

Hammelkeule F



Zutaten für 4 Portionen

1.5 kg Fleisch (Hammelkeule o. Knochen)

½ Liter Wein, rot

1 EL Estragon

Meersalz

Pfeffer, a d M

1 Bund Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)

Zubereitung

Fleisch waschen, abtrocknen, + in die Marinade aus Rotwein + Estragon geben, 2- 3 Tage darin liegen lassen, heraus nehmen, abtrocknen, mit Salz + Pfeffer würzen, in einem Bratentopf oder feuerfeste Form geben. Suppengrün, putzen, waschen, klein schneiden, zu dem Fleisch geben, soviel von der Marinade hinzugießen, dass der Boden des Bratentopfes 1,5-2 cm hoch bedeckt ist, Topf mit Deckel verschließen, in den Bratofen, 2. von unten setzen. 1 Kg = 175-180 C, 1,5-2 h, je Kg mehr + 30- 40 min braten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.09.03 Hans60

Sonntag, 1. April 2007

bei guten Fleischer erhält man heute noch auf Nachfrage "Hammelkeulen".

Wenn man soviel wie möglich Fett abschneidet, damit geht auch der so oft "verschriene Hammelgeschmack", weg, aber das Fleisch ist immer noch kräftiger im Geschmack, als eine Lammkeule.

Zur Not geht es auch mit Lammkeule.

Habe es heute mal zur Abwechslung, nach dem einlegen, in Gänsefett scharf angebraten, dann mit der Einlegeflüssigkeit und ca 2 cm hoch im Topf abgelöscht, Deckel drauf, gut 90 min bei 180°C Ober- + Unterhitze braten lassen, dazu gab es Kartoffelpüree aus Pellkartoffeln..

Hans

Kaninchen F

Glutenfrei + Eifrei



1 Hauskaninchen ca 1,1 kg

1 El Gänseschmalz

1 Zwiebel geachtelt

2 Knoblauchzehen geviertelt

5 Pfefferkörner gemörsert

ca 250 ml heißes Wasser oder Wein

evtl Kartoffelmehl zum andicken der Soße
1 TI Salz evtl
2 EI Preiselbeerenkompott (Glas) evtl

Kaninchen in der Mitte teilen, damit es in den Schmortopf passt.
In einem Esslöffel Schmalz das Kaninchen von allen Seiten anbraten.
Knoblauch + Zwiebel kurz mitbraten, Pfeffer begeben, dann mit heißem Wasser ablöschen und ca 40 min langsam köcheln lassen.
Fleisch entnehmen ca 10 min ruhen lassen, das Gemüse der Soße pürieren, falls es nicht reicht, die Soße mit im kalten Wasser aufgelöste Kartoffelmehl etwas andicken, mit Salz abschmecken.

Hinweis

Wollte den feinen, milden Eigengeschmack des Kaninchen erhalten, habe deswegen nur mit Zwiebel + Knoblauch und sehr wenig Salz, gewürzt.

Eigenes Rezept, Samstag, 21. April 2007 Hans60

Kaninchen II F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei

2 Portionen



0,5 TK Hauskaninchen

trockener Weißwein

Olivenöl

5 Wacholderbeeren gemörsert

5 Pfefferkörner gemörsert

2 Knoblauchzehen

100 g Lauch

1 TI Kräutersalz

Aufgetaute Kaninchen mit Weißwein bedeckt 1- 2 Tage ruhen lassen.

Abspülen, abtrocknen in heißem Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, kurz vorm Ende den Lauch mit braten, den Bratsud mit wenig Wasser ablösen, und

In einem Lochsieb des flachen Schnellkochtopf das Kaninchen, den Sud, Knoblauchzehen und gemörsertern Pfeffer + Wacholderbeeren geben, Deckel drauf, und wenn der 2. Ring erscheint, ca 25 min kochen, abdampfen, Fleisch raus, Soße mit Kräutersalz abschmecken.

Dazu passt unter anderen „sauer, scharf, süß, Reis, Gemüse

Käse Fleisch Pfannenkuchen M F

Glutenfrei u Eifrei

1 Bratpfanne 20 cm Ø mit Deckel

2 Portionen



200 g Rinderhack

200 g Magerquark

150 g Fleischwurst, kleinwürfeln

200 – 300 g Milch

1 Prise Zucker

1 TI Salz
0,5 TI Paprikagranulat
150 g Mais gem
50 g Buchweizen mit gem
50 g Delikatess Gurken, kleinwürfeln
Salz (reichlich) zum abschmecken
Butter oder Margarine zum ausfetten der Bratpfanne
2 TI Preiselbeeren a d Glas, trennen

Rinderhack und Quark verrühren lassen,
kleingeschnittene Fleischwurst und ca 200 g Milch beifügen,
Zucker, 1 TI Salz, Paprikagranulat, Mais, Buchweizen dazu, und gut ver-
rühren lassen, nun noch ca 100 g Milch, soll wie ein Rührteig werden,
kleingeschnittene Gurken zufügen und mit Salz pikant abschmecken.
In die ausgefettete 20 cm Bratpfanne , diese Masse einfüllen, Deckel
schließen,
auf Stufe 2 von sechs möglichen Stufen den Kuchen 60 min langsam ba-
cken, wenn die Oberfläche nicht mehr glänzt und sich in der Pfanne bewe-
gen bzw schütteln lässt, ein Brett drüber legen, die Pfanne umdrehen, den
Kuchen vom Brett wieder in die Bratpfanne gleiten lassen und noch 30
min bei geschlossenen Deckel backen.
Heiß servieren, evtl auf jede Hälfte noch 1 TI Preiselbeeren a d Glas.

Hinweis

Es gibt noch Fleischer, die ihre Wurstwaren Glutenfrei und ohne Ge-
schmacksverstärker herstellen.

Eigenes Rezept Samstag, 28. Februar 2009

Klopse 2 Ei M F

Glutenfrei

17 Stück





Klopse:

500 g Hackfleisch gemischt

einige gesalzene Sardellen ODER

1 gewässerter, entgräteter Hering,

handvoll Lauch, geschnittener,

Salz

8 Pfefferkörner gemörsert

100 g Ziegenkäserolle klein gewürfelt

2 Ei

0,5 TI Rosenpaprika

3 EI Mais fein geschrotet

1 Prise Majoran

1 EI Stärkemehl

1 EI Jogurt ODER saure Sahne

Soße:

2 EI Buchweizen gem

750 ml heißes Wasser

1 TI gekörnte Gemüsebrühe

7 Pimentkörner gemörsert

1 Prise Zucker

1 TI Mostrich

1 Lorbeerblatt

Weißwein

Klopse:

Die Zutaten für die Klopse zusammen gründlich verkneten.
Die Fleischmasse kühl stellen und etwas anziehen lassen.

Soße:

Buchweizen gem in einem heißen Topf , andarren, nicht bräunen, abkühlen.

Mit Weißwein klumpenfrei verrühren,

mit 1 TI gekörnter Brühe in heißem Wasser dazu geben, sowie Gewürze, aufkochen lassen,

mit nassen Händen, mittel große Klöße aus der Fleischmasse formen, in die Soße geben, sollten sie nicht wenigsten 2-3 cm bedeckt sein, bitte mit guten trocknen Weißwein auffüllen, und zugedeckt 30 min leise ziehen lassen.

Soße mit Weißwein abschmecken.

Die übrig gebliebene Soße kann gut als Vorsuppe, demnächst verwendet werden.

Dazu Salzkartoffeln und Gewürzgurken.

Eigenes Rezept, Sonntag, 27. April 2008

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Veränderung

Samstag, 17. Mai 2008



Rinderhack statt gemischt,
200 g Limburger 9 % statt, Ziegenkäserolle
Guten trocknen Rotwein, statt Weißwein,
Kefir statt saure Sahne
3 TI Zucker

bedingt durch den Rotwein, sieht man diese Dinger nicht so gut, im Topf,
aber der Geschmack...

Hans

Lammkeule gepökelt F
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei



3 – 4 Portionen

1,9 kg ca Lammkeule mit Knochen

Pökelsalz oder Kochsalz

Olivenöl zum anbraten

1 Zwiebel ca 150 g

soviel wie möglich Fett abschneiden, waschen, abtrocknen, mit Salz von allen Seiten einreiben, ca 3 h ruhen lassen, Salz abwaschen, abtrocknen, im heißen Öl von allen Seiten gut anbraten, kleingeschnittene Zwiebel mit braten, etwas Wasser zugeben, Deckel drauf, Hitze reduzieren und fertig schmoren lassen, ab und zu Wasser zugeben, wenn's Fleisch so ist wie man es möchte, Fleisch raus nehmen, 10 min ruhen lassen vorm anschneiden, soviel Wasser an die Soße geben, wie gewünscht wird.

Maxis Lieblingsfrikadellen 1 Ei M

Glutenfrei Veränderung, anschließend
Zutaten

500 g Hackfleisch, halb und halb

1 EL Tomatenketchup

2 TL Senf, mittelscharf

1 EL Paprikapulver, edelsüß

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

1 Brötchen vom Vortag, eingeweicht und ausgedrückt / Buchweizen geschrotet 50 g ca

2 Zwiebeln, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Ei

1 EL Tomatenmark

ca. 150 g geriebener Käse nach Wahl

Zubereitung

Aus allen Zutaten bis auf den Käse einen Hackfleischteig herstellen und kleine, flache Frikadellen formen. Den Backofen auf ca. 200 Grad C vorheizen und die Frikadellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen

In jede Frikadelle eine kleine Mulde drücken und mit etwas Käse füllen. Anschließend für ca. 20-25 Minuten backen.

Uns schmecken dazu Tagliatelle und ein frischer Salat.

Guten Appetit!

Veränderung F

Glutenfrei



Hallo Maxi

Bei den Frikadellen,
wurde Brötchen gegen **1 Ei Quark** getauscht,
Ei vergessen,
diesen Teig in ausgehöhlte Tomaten, überall einen Streifen Käse rein,
auf ein Bett von gekochten Buchweizenkörner gesetzt, das Innere der
Tomaten mit Salz u Pfeffer gewürzt, damit den Zwischenraum ausgefüllt,
nun überall noch geraspelten Käse drauf, Deckel geschlossen (bleibt saftiger)
und in den kalten Backofen bei ca 180°C Heißluft ca 35 min gebacken,
sprudelte schön.

Dein Rezept reizte mich schon eine Weile, wollte erst Muffeins daraus machen, aber die Tomaten....

Er wurden 10 Stück draus,
den übriggebliebenen Teig, ergaben 2 Bratlinge.

Pikante Muffeins M F

Glutenfrei u Eifrei

22 Stück



500 g Halb u Halbhack,

250 g Quark 20 % ,

250 g Sauerkraut fein geschnitten,

1 rote Zwiebel gewürfelt,

2 Knoblauchzehen geschnitten,

100 g TK Paprikastreifen klein gewürfelt,

1 geh Ei Tomatenmark

160 g Mais geschrotet

200 g Buchweizen gem u

2 TI Kreuzkümmel mit gem,

1 Prise Zucker

1 Tüte Backpulver

10 Pfefferkörner gemörsert,

Kräutersalz o Salz

ca 300 – 450 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Fett für die (2) Muffeinsbleche (Mulden)

Einige Scheiben frische Ananas.

Hackfleisch, Quark, Sauerkraut, Zwiebel , Knoblauchzehen und Paprika u Tomatenmark gut verrühren lassen, die trocknen Zutaten vermischen und dazu geben, mit Kräutersalz abschmecken, nun noch das Wasser zugeben, nach und nach, es sollte wie ein Rührteig werden, nochmals mit Salz abschmecken, durch das Wasser verliert sich der Geschmack.

Den Teig in die eingefetteten Muffeinsmulden geben, jeweils in die Mitte ein Stück Ananas geben, sollte bis zum Boden reichen, ein wenig den Teig drüberstreichen (nasse Finger).

In den kalten Backofen bei ca 130-140°C Umluft ca 35-50 min backen, man sieht es,

ein paar min in den Formen lassen, ein Brett drüberlegen, umkippen, auf ein Rost gleiten lassen.

Warm o kalt ein Genuss

Eigenes Rezept, Samstag, 21. Juni 2008 Hans60

Pizza 1 Ei M F

Glutenfrei

1 Backblech



Teig:

250 g Bananen Reismehl – Kuchenmehl
1 Ei Kleberreismehl
50 g Teffmehl
0,75 Tüte Trockenhefe (f 500 g)
1 TI Schabzigerklee
1 TI Salinensalz
1 TI Zucker
0,5 TI Chili

1 Ei

350 ml Milch

Backpapier

Belag:

Tomatenmark

Käse geraspelt

150 g Thunfisch i.D. eigener Saft

200 g Rindswurst

800 g Tomarten

200 g Schafsfeta

200 ml Milch

0,5 TI Chilipulver

ca 300 g Mittelalten Gauda

Oregano

Paprikagranulat

Zutaten für den Teig verrühren lassen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glattstreichen, an einem warmen Ort, gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 10 min vorbacken, Teig mit einer Gabel an mehreren Stellen der Oberfläche des Teiges einstechen.

Die Oberfläche mit Tomatenmark bestreichen, ein wenig geraspelten Käse drauf streuen,

abgetropften Thunfisch zerkrümelt darüber geben,

die in dünne Scheiben geschnittene Rindswurst, darauf verteilen,

Tomaten in Scheiben darüber legen,

Schafsfeta in 200 ml Milch und 0,5 Tl Chilipulver pürieren, über die Tomaten gießen,
Mit geraspelten Mittelalten Gauda bedecken und Oregano leicht und vorsichtig Paprikagranulat drüber streuseln.
Weitere 30-35 min backen.

Eigenes Rezept Sonntag, 24. Februar 2008 Hans60

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,
es gibt Sojasoßen die nur aus
Soja fermentiert.
Wasser +
Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

Hinweis Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz,
sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze,
aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

Hinweis, Zutaten

Musste einige Zutaten entfernen + oder ergänzen, so das die Rezepte
Glutenfrei werden, finde so ist es besser als diese ganz zu entfernen

Hinweis Tomatenketchup

Es gibt auch Glutenfreien Ketchup, bitte Packungsinhaltsangaben beach-
ten

Geräucherten Fisch + Fleisch

Hallo

habe die geräucherten Rezepte bei gelassen, es gibt auch Glutenfrei ge-
räucherteren Fisch bzw Speck + rohen Schinken.
Denn ich habe hier das "Glück" einen Bauernhof + auch eine Räucherei
in der Nähe zu haben, die dort frei, für uns so schädliche Zusatzstoffe räu-
chern.
Ist auch eine Vertrauenssache, der Einkauf.

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Hans

Mittwoch, 11. Mai 2011

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de