



Rezepte



Originelle Osterrezepte aus aller Welt

Andere Länder, andere Sitten – das gilt auch für kulinarische Köstlichkeiten, die zum Osterfest auf den Tisch kommen. Wie wäre es mit einer traditionellen Fanesca? Die gehaltvolle Suppe mit Fisch wird in Ecuador in der Osterwoche gegessen und macht richtig satt. Die Torta Pasqualina aus Italien ist ein herzhaftes Blätterteiggebäck mit Mangold oder Spinat und perfekt für das Osterbuffet geeignet.

Oder die Gäste begeistern sich mit dem Quarkdessert Pascha oder Paçoca de amendoim für feines Naschwerk aus Russland oder Brasilien. Die folgenden Rezepte lassen sich mit den Produkten von ALDI SÜD einfach zubereiten und machen das Osterfest zu einem kulinarischen Erlebnis.



Ostersuppe Fanesca (Ecuador)

Ostersuppe Fanesca (Ecuador)



So geht's

Den Fisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Am nächsten Tag den Reis nach Packungsanweisung gar kochen. Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten bissfest kochen. Die Zucchini fein würfeln. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Kohl putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Kürbis schälen, entkernen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 250 ml Wasser, 2 bis 3 Minuten abgedeckt in einer Pfanne dünsten. Den Fisch herausnehmen, den Sud aufbewahren. Die Zucchini, den Lauch, den Kohl, den Kürbis und den Knoblauch in einem großen Topf in der Butter auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten dünsten. Den Fischsud und 500 ml Wasser angießen, den Kümmel, die Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer dazugeben und aufkochen lassen. Den Reis, die Bohnen, den Mais, die abgetropften Erbsen und den Fisch hineingeben. Die Milch angießen und alles 10 Minuten köcheln lassen. Die Eier pellen und halbieren. Den Frischkäse und die Sahne einrühren, die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie, geriebenem Käse und den Eiern garnieren.

Zutaten für 8 Portionen:

- 400 g Kabeljaufilets (tiefgekühlt)
- 150 g Reis
- 150 g grüne Bohnen
- 1 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 1/2 Weißkohl
- 1 Butternusskürbis
- 3 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 3 EL milfina Butter
- 1 TL Kümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g GARTENKRONE Sonnenmais (Dose)
- 150 g GARTENKRONE Erbsen (Dose)
- 300 ml Milch
- 200 g Frischkäse
- 200 g milfina Sahne
- 2 Eier (hart gekocht)
- 1 Zweig Petersilie
- 50 g Käse (gerieben)

ca. 266 kcal/1115 kJ, 21,2 g Eiweiß, 11,2 g Fett, 18,5 g Kohlenhydrate (pro Portion)

In Ecuador wird an den Osterfeiertagen kein Fleisch gegessen. Verbreitet sind traditionelle Gerichte wie die Ostersuppe **Fanesca, die als erster Gang eines Mittagmenüs auf den Tisch kommt.**



Osterschinken im Brotteig (Österreich)

Osterschinken im Brotteig (Österreich)



So geht's

Die Zwiebel und die Möhre schälen und grob würfeln. Das Gemüse, die Nelken, das Lorbeerblatt und den Piment mit 1 l Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen. Den Schinken hineingeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Brotbackmischung gemäß Packungsanweisung zubereiten, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und den Schinken darin einschlagen. Die Teigränder mit Wasser bestreichen und den Braten mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Schinken im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 45 Minuten backen. Mit etwas Backpapier abdecken und weitere 30 Minuten backen. Den heißen oder lauwarmen Osterschinken zum Servieren in ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben aufschneiden.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 4 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 1,5 kg Schweineschinken (roh, geräuchert)
- Etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche
- 1 Packung MÜHLENGOLD Brotbackmischung (Bauernbrot)

ca. 529 kcal/2213,3 kJ, 53 g Eiweiß, 13,4 g Fett, 47,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)



MÜHLENGOLD Brotbackmischung, verschiedene Sorten, 1 Kg, 0,89 Euro

Das Ende der Fastenzeit wird im Alpenland Österreich in vielen Familien mit einem Osterschinken gefeiert. Das sogenannte „Woachfleisch“ (Weihfleisch) wird nicht selten vorab im Gottesdienst gesegnet.



Skidne Æg (Dänemark)

Skidne Æg (Dänemark)



So geht's

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten braun anschwitzen. Die Milch nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen angießen und aufkochen lassen. Den Senf zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken und alles leicht köcheln lassen. Die Eier pellen und in der Sauce erwärmen. Die Senfeier mit gehackter Petersilie garnieren und mit dem Brot servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 EL milfina Butter
- 8 EL MÜHLENGOLD Mehl
- 1 l Milch
- 6 EL KIM Senf
- Salz
- Zucker
- 8 Eier (hart gekocht)
- Schwarzbrot
- 1 Zweig Petersilie

ca. 365 kcal/1527,2 kJ, 16,5 g Eiweiß, 29,1 g Fett,
11,2 g Kohlenhydrate (pro Portion)

In einigen Regionen Dänemarks, wie zum Beispiel in Jütland, werden an einem der Ostertage **Skidne Æg (Eier in Senfsoße) zubereitet. Dazu wird gerne dunkles Brot gereicht.**



Tortina Pasqualina (Italien)

Tortina Pasqualina (Italien)



So geht's

Den Spinat putzen und waschen. Die Zwiebel schälen, sehr fein hacken und in einem großen Topf mit etwas Olivenöl andünsten. Den Spinat und 3 EL Wasser dazugeben und den Spinat zusammenfallen lassen. Herausnehmen, ausdrücken und fein hacken. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, Salz und Muskat würzen.

2 Eier, den Ricotta und die Hälfte des Parmesans vermengen und zum Spinat geben. Den Blätterteig ausrollen und 12 Teigkreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Den restlichen Teig zusammenkneten, ausrollen und 12 kleinere Teigkreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Backpapier auslegen oder einfetten und je einen großen Teigkreis hineinlegen. Die Spinatfüllung in die Mulden verteilen und vorsichtig je 1 Ei hineinschlagen. Mit Pfeffer würzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die überstehenden Teigränder nach innen einschlagen. Die kleineren Teigkreise als Deckel auflegen. Die Törtchen mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 17 Minuten backen.

Zutaten für 12 Törtchen:

- 500 g frischer Blattspinat
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Salz
- Muskat (gemahlen)
- 14 Eier (Größe S)
- 250 g Ricotta
- 80 g Parmesan
- 400 g WONNEMEYER Frischer Blätterteig
- 1 TL milfina Butter
- Butter

ca. 314 kcal/1315 kJ, 13,1 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 12,3 g Kohlenhydrate (pro Stück)



WONNEMEYER Frischer Blätterteig, 275 g, 0,69 Euro

Bei der Tortina Pasqualina aus Italien handelt es sich, anders als der Name vermuten lässt, eigentlich um eine Pastete aus Blätterteig und Spinat. Sie lässt sich warm und kalt genießen.



Pascha (Russland)

Pascha (Russland)



So geht's

Die Rosinen am Vortag in Rum einlegen. Den Quark in ein sauberes Geschirrtuch geben, das Tuch zubinden und den Quark mindestens 3 Stunden abtropfen lassen. Zwischendurch immer mal wieder die Feuchtigkeit aus dem Tuch drücken. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, dann das Ei und die Sahne unterrühren. Die Mischung in einem Topf unter ständigem Rühren langsam erhitzen, ohne sie zu kochen. Abkühlen lassen. Den Vanillinzucker, den Zitronensaft und den Quark in den Topf geben und alles gut verrühren. Jeweils die Hälfte der Trockenfrüchte und der Nüsse klein hacken und mit den abgetropften Rosinen unter die Quarkmasse rühren. Alles in einen mit einem feuchten Geschirrtuch ausgelegten, sauberen Blumentopf aus Ton füllen, das Tuch oben umschlagen und mit einer Konservendose beschweren. Den Topf auf einem Gitter platzieren und mindestens 12 Stunden kühl stellen. Unter das Gitter am besten eine Schüssel stellen, um die durch das Blumentopfloch abfließende Molke aufzufangen. Zum Servieren die Pascha auf einen Teller stürzen und mit den übrigen Nüssen und Trockenfrüchten garnieren.

Tipp: Anstelle eines großen Topfes können auch mehrere kleine Blumentöpfe verwendet werden.

Zutaten für 6 Personen:

- 70 g Rosinen
- 50 ml Rum
- 400 g milfina Speisequark (Magerstufe)
- 50 g milfina Butter
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 125 g milfina Sahne
- 1 Päckchen BACK FAMILY Vanillinzucker
- 1 TL milfina Butter
- 200 g Trockenfrüchte
- 50 g Nüsse

ca. 599 kcal/2508 kJ, 3,2 g Eiweiß, 46,3 g Fett, 37,4 g Kohlenhydrate (pro Portion)



bio Speisequark, 250-Gramm-Becher, 0,69 Euro

In Russland wird das Osterfest besonders aufwändig zelebriert. Dazu gehören spezielle Ostergerichte, wie die Nachspeise Pascha. Das Quarkdessert, mit dem das Fastenbrechen begangen wird, gibt es ausschließlich zu Ostern.



Osterchüechli (Schweiz)

Osterchüechli (Schweiz)



So geht's

Das Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 130 g Butter und 1 Ei zügig zu einem Teig verkneten und kühl stellen. Den Reis mit der Milch aufkochen und köcheln lassen, bis er weich und cremig ist. Die restlichen Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die restliche Butter, den restlichen Zucker, den Vanillinzucker, die Sahne und die Eigelbe zu einer Creme verrühren. Die Masse mit den Mandeln unter den Milchreis rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten. Den gekühlten Teig ausrollen und in die Form drücken, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Milchreisfüllung eingießen und glatt streichen und das Osterchüechli im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten für 12 Stücke:

- 250 g MÜHLENGOLD Mehl
- 120 g Zucker
- Salz
- 200 g milfina Butter
- 3 Eier
- 160 g RYZ Milchreis
- 1 Päckchen BACK FAMILY Vanillinzucker
- 150 ml milfina Sahne
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- Puderzucker

ca. 372 kcal/1558 kJ, 5,5 g Eiweiß, 20,9 g Fett,
38 g Kohlenhydrate (pro Stück)



RYZ, Milchreis, 500 g, 0,59 Euro

Die Osterchüechli haben eine lange Tradition, die bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht. Die meist mit Reis gefüllten Kuchen gehören zu den beliebtesten Gebäcken in der Schweiz und kommen nicht nur zu Ostern auf den Tisch.



Paçoca de amendoim (Brasilien)

Paçoca de amendoim (Brasilien)



So geht's

Die Erdnüsse und die Kekse getrennt in einem Mixer fein zerkleinern. Das Erdnusspulver, die Kekskrümel und die Kondensmilch in einer Schüssel vermengen. Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen, glatt streichen und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Die gekühlte Masse in kleine Quadrate schneiden oder in Kreisform ausstechen und in Pralinenförmchen legen. Nach Wunsch mit gehackten Erdnüssen garnieren und gekühlt servieren.

Zutaten für 15 Stück:

- 250 g FARMER Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 170 g CHOCO BISTRO Butterkekse
- 1 Dose gesüßte Kondensmilch (ca. 400 g)

ca. 298 kcal/1248 kJ, 10 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 18,3 g Kohlenhydrate (pro Stück)

Der Hauptbestandteil der Paçoca de amendoim sind Erdnüsse. Die typische Ostersüßigkeit aus Brasilien ist einfach in der Herstellung und wird traditionell an die Kinder verteilt.



Osterbrot Mazanec (Tschechien)

Osterbrot Mazanec (Tschechien)



So geht's

Die Rosinen am Vortag in Rum einlegen. 200 ml Milch leicht erwärmen. Die Hefe mit dem Zucker in etwas warmer Milch auflösen. Die Butter in der restlichen warmen Milch schmelzen lassen. Die Hefemischung mit der Buttermischung, 3 Eiern, dem Vanillinzucker, 1 Prise Muskat, 1 Prise Salz und dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort rund 2 Stunden gehen lassen. Die Mandeln und die Rosinen in den Teig kneten. Den Teig halbieren, 2 runde Laibe formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jeweils mit einer umgedrehten Schüssel abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. Das letzte Ei trennen, das Eigelb und die übrige Milch verquirlen. Die Laibe kreuzweise einschneiden und mit der Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) ca. 40 Minuten backen. Zum Schluss mit Mandeln und Puderzucker dekorieren.

Zutaten für 12 Scheiben:

- 2 EL Rosinen
- 2 EL Rum
- 250 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 100 g Zucker
- 120 g milfina Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen BACK FAMILY Vanillinzucker
- Muskat (gemahlen)
- Salz
- 500 g MÜHLENGOLD Mehl
- 100 g Mandeln (gehackt)
- Puderzucker

ca. 352 kcal/1475 kJ, 8,9 g Eiweiß, 15,6 g Fett,
41,3 g Kohlenhydrate (pro Scheibe)

In Tschechien kommt zum Osterfrühstück gerne das Osterbrot Mazanec auf den Tisch, oft mit Butter und Marmelade bestrichen. Das klassische Hefegebäck schmeckt natürlich auch am Nachmittag zum Kaffee.



Verwendung von Rezepttexten und -bildern

Bei der Verwendung des Bildmaterials ist im Fotonachweis das Copyright von ©ALDI SÜD/Lucie Eisenmann zu nennen. Rezepte oder Step-by-Step-Anleitungen dürfen nur mit einem Hinweis auf ALDI SÜD verwendet werden. Der Hinweis kann entweder in der Zutatenliste (z.B. von ALDI SÜD), im Rezepttext (z.B. als Verweis auf www.aldi-sued.de) oder in der Bildunterschrift angebracht werden.

Der Hinweis auf ALDI SÜD kann durch die Vorstellung eines Produktes von der Zutatenliste oder einen Hinweis auf anstehende Aktionsangebote von ALDI SÜD ersetzt werden.

Pressekontakt: Kirsten Geß, presse@aldi-sued.de

Pressematerial: aldi-sued.de/presse