

Gedeckter Obstkuchen mit Pflaumen, Heidelbeeren und Weintrauben



Leckerer Obstkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 300 g halbe Pflaumen (Glas)
- 125 g Heidelbeeren (Glas)
- 500 g weiße Weintrauben

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit knusprigen Streuseln

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel für den Belag nach dem Grundrezept zubereiten.

Einlegewasser der Pflaumen abschütten. Pflaumen kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Weintrauben vierteln und zu den Pflaumen geben.

Saft der Heidelbeeren abschütten. Heidelbeeren dazugeben.

Obst gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Backform geben.

Gut verteilen. Streusel obenauf geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Mediterranes Gemüse in Käsesauce auf Basmatireis



Einfaches, vegetarisches Gericht

Zutaten für 2 Personen:

- 1/2 Aubergine

- 1/2 Zucchini
- 2 orange Peperoni
- 1 Mini Pak Choi
- 2 große, braune Champignons
- 10 Minrispentomaten
- 250 g Feta
- Chardonnay
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- 1/2 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit einer würzigen, sämigen Sauce

Zubereitung:

Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Aubergine und Zucchini längs vierteln und quer in Scheiben

schneiden. Mini Pak Choi putzen und quer in Streifen schneiden. Tomaten vierteln. Alles ebenfalls in eine Schale geben.

Champignons halbieren und quer in feine, halbe Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Feta in eine Schale mit der Hand in kleine Krümel zerbröseln.

Basmatireis in einem Topf mit der zweifachen Menge kochendem, leicht gesalzenem Wasser zugedeckt bei geringer Temperatur 11 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Gemüse und Pilze darin andünsten. Einige Minuten köcheln lassen. Feta dazugeben. Mit einem guten Schluck Chardonnay ablöschen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Alles gut verrühren. Kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Basmatireis auf zwei tiefe Teller verteilen. Gemüse mit der Käsesauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinenacken-Steaks mit Knoblauchbutter und Schwarzwurzeln



Nackensteaks mit Knoblauchbutter

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinenacken-Steaks
- 8 Schwarzwurzeln
- eine Handvoll Cherrydatteltomaten
- edelsüßes Paprikapulver
- Meersalz
- Pfeffer
- Knoblauchbutter
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit dem Wintergemüse Schwarzwurzeln

Zubereitung:

Schwarzwurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Steaks auf jeweils beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Schwarzwurzeln 15 Minuten darin zugedeckt bei geringer Temperatur garen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit Steaks in einer Grillpfanne auf jeder Seite maximal 2 Minuten grillen. Dabei die Tomaten mit in die Pfanne geben und mitgrillen.

Schwarzwurzeln auf zwei Teller verteilen. Salzen. Jeweils zwei Steaks dazugeben. Nochmals salzen. Jeweils eine Scheibe Knoblauchbutter auf ein Steak geben. Tomaten auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Thaicurry Surf'n'Turf mit scharf-süßer Kokossauce auf Spätzle



Curry mit Fleisch und Fisch

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks
- 2 Seelachsfilets
- 2 Orangen
- 2 Bananen
- 2 Kiwis
- 2 orange Peperoni
- 2 EL Kokosraspeln
- 1 EL rotes Thaicurry

- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- Meersalz
- Olivenöl
- 350 g Spätzle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Scharf und süß

Zubereitung:

Obst putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Steaks in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Fischfilets in grobe Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Steaks, Peperoni und Thaicurry-Paste darin anbraten. Obst dazugeben. Kokosrapseln dazugeben.

Mit Sahne ablöschen. Mit Meersalz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren. Sauce abschmecken.

Einige Minuten vor Ende der Garzeit Fischstückchen dazugeben und nur noch kurz einige Minuten mitgaren.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Spätzle nach Anleitung zubereiten.

Spätzle auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Thaicurry mit Fleisch, Fisch, Obst und viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tarte mit Kokosraspeln, Heidelbeeren und Himbeeren



Leckere Tarte

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Eierstich:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 100 g Kokosraspeln
- 250 g Himbeeren (2 Schalen à 125 g)
- 250 g Heidelbeeren

Zum Dekorieren:

- 100 g Schokoladenstückchen

Zubereitungszeit: Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Obst und Kokos

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich herstellen.

Kokosraspeln, Himbeeren und Heidelbeeren in eine Schüssel geben und gut vermischen. Eierstich dazugeben und nochmals gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit den Schokoladenstückchen bestreuen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Thaicurry mit scharf-süßer Kokossauce auf Basmatireis



Leckerer Thaicurry

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks
- 2 Orangen
- 2 Bananen
- 2 Kiwis
- 2 orange Peperoni
- 2 EL Kokosraspeln
- 1 EL rotes Thaicurry

- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- Meersalz
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Scharf und süß

Zubereitung:

Obst putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Steaks in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Steaks, Peperoni und Thaicurry-Paste darin anbraten. Obst dazugeben. Kokosrapseln dazugeben. Mit Sahne ablöschen. Mit Meersalz würzen. Zugedeckt bei

geringer Temperatur 1 Stunde schmoren. Sauce abschmecken.

Basmatireis in der dreifachen Menge leicht gesalzenem Wasser in einem Topf zugedeckt bei geringer Temperatur 11 Minuten garen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Thaicurry mit Fleisch, Obst und viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Geschnetzeltes in Weißwein-Sauce auf Basmatireis



Leckerer Gulasch

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 orange Paprikaschoten
- 10 Cherrydatteltomaten
- 2 orange Peperoni
- 6 braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Chardonnay
- 1 EL BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit diverser Gemüse

Zubereitung:

Knochen und Schwarte der Schweinebauch-Scheiben abschneiden. Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Basmatireis in der dreifachen Menge kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten bei mittlerer Temperatur zugedeckt garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch und Gemüse darin anbraten. Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Basmatireis auf zwei tiefe Teller verteilen. Geschnetzeltes mit Gemüse und viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

„Meine besten Innereien-Rezepte“ erschienen



Mein neues Kochbuch „Meine besten Innereien-Rezepte“ ist soeben erschienen. Zunächst als eBook-PDF. In den kommenden Tagen folgt das eBook-ePub-Format. Und im Verlaufe der kommenden Wochen die gedruckte Version als Softcover.

Es ist mein bisher umfangreichstes Kochbuch, das ich veröffentliche. Es hat 252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte und 160 Farbfotos. Das Kochbuch folgt ganz dem Motto, es ist unanständig, von einem Schlachttier nur das Muskelfleisch zu essen, sondern man solle von einem Schlachttier möglichst alles verwerten. Daher enthält es Rezepte vom vordersten Teil des Tieres, der Zunge, bis zum hintersten Teil des Tieres, dem Schwanz.

Ich hoffe, ich kann Sie mit meinen Rezepten für eine eventuell neue Erfahrung und somit eine neue Genusswelt in Ihrem kulinarischen Alltag begeistern.

Da das Kochbuch zum einen einen deutlich höheren Seitenumfang hat als zunächst kalkuliert und darüber hinaus auch sehr viele, teils seitenfüllende farbige Foodfotos enthält, ist leider für mich auch der Druckpreis eines einzelnen Exemplars deutlich gestiegen. Um überhaupt noch etwas am Verkauf des Buches zu verdienen – und nicht sogar noch ein Minus beim bisher kalkulierten Verkaufspreis zu machen –, musste ich leider den Verkaufspreis erhöhen.

Aber ich gehe davon aus, der Inhalt, die Rezepte und die Farbfotos sind Ihnen das wert, und ich hoffe auf ein umfangreiches Feedback von Ihnen zu diesem neuen Kochbuch. Es

sind nicht viele Kochbücher auf dem Buchmarkt erhältlich, die eine solche Vielfalt von Schlachttierprodukten in entsprechenden Rezepten präsentiert.

eBook-PDF, ISBN 978-3-941695-59-7

252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte, 160 Farbfotos

19,99 €

Zu beziehen in meinem [Online-Buchshop](#) oder entsprechend anderen Online-Buchshops.

Grüne Gnocchi in Petersilie-Basilikum-Pesto



Mit Spinat und Basilikum produziert

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Gnocchi (1 Packung, mit Spinat und Basilikum hergestellt)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Topf Basilikum
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 orange Peperoni
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit leckerem, frischem Pesto

Zubereitung:

Petersilie und Basilikum kleinschneiden und in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Scheiben schneiden. Alles ebenfalls in eine Schale geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Gnocchi im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Kräuter dazugeben. Einen guten Schöpflöffel des Kochwassers der Gnocchi zum Pesto geben und damit eine Sauce bilden. Sauce gut vermischen und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Pesto abschmecken.

Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Gnocchi mit Pesto auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Curry mit Mini-Pak-Choi und Zuckerschoten auf Spätzle



Curryvariation

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 Mini Pak Choi
- 15 Zuckerschoten
- 2 Peperoni
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Kurkuma
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- Salz
- Zucker
- 350 g Spätzle
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Kräftig-würzige Sauce

Zubereitung:

Eventuelle Knochen und Schwarte der Schweinebauch-Scheiben entfernen. Scheiben in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. Peperoni quer in feine Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Schweinebauch darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Mit Currypulver, Kurkuma, Salz und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Spätzle nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Spätzle auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Curry mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Gulasch in scharf-süßer Traubensauce mit Spätzle



Mit einer ausgefallenen Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks
- 500 g rote Weintrauben
- 4 orange Peperoni
- 2 Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln

- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Wasser
- 350 g Spätzle
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 1 Std.



Scharf-süß

Zubereitung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Trauben vierteln und in eine Schüssel geben.

Steaks in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin glasig dünsten. Schweinefleisch dazugeben und mit anbraten. Trauben dazugeben. Einen großen Schluck Wasser dazugeben und eine Sauce bilden. Mit Soja-Sauce, Salz und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Spätzle nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Spätzle auf zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Kürbis



Würzige Füllung

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis
- 1/2 Tasse Basmatireis
- 250 g Babyspinat (2 Packungen à 125 g)
- 15 g frischer Thymian
- Kürbiskernöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.



Verfeinert mit Kürbiskernöl

Zubereitung:

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schale geben.

Kürbis halbieren und Kerngehäuse entfernen. Ebenso die Strünke entfernen.

Jeweils einen halben Kürbis mit der Höhlung nach oben auf einen feuerfesten Teller geben. Salzen und pfeffern.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen und beide Kürbishälften für 20 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Parallel dazu Reis nach Anleitung garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Reis darin schwenken. Spinat dazugeben und garen und zerfallen lassen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Beide Kürbishälften aus dem Backofen nehmen. Reis-Spinat-

Mischung mit einem Esslöffel in die beiden Höhlungen füllen.
Beide Hälften mit etwas Kürbiskernöl garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Apfel-Kürbis-Torte



Sehr leckere Torte
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Äpfel
- 1/2 Hokkaidokürbis

- 200 ml Schmand (1 Becher)
- 200 ml Milch
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Apfel und Kürbis

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kerngehäuse des Kürbis entfernen, Kürbis in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine

Schüssel reiben.

Kürbis zum den Äpfel geben und alles gut vermischen.

Die Füllmasse enthält zwar nur etwa 0,5 l Flüssigkeit – Schmand, Milch und die wenige Flüssigkeit der geriebenen Äpfel und des Kürbis. Aber Äpfel und Kürbis ergeben zusammen doch eine große Masse, die ja von der Gelatine auch zusammengehalten werden muss. Daher die Verwendung von 20 Blatt Gelatine.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Schmand und Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Flüssigkeit zu dem Äpfel-Kürbis-Gemisch geben und alles mit dem Backlöffel sehr gut vermischen.

Masse auf den Tortenboden geben, gut verteilen und die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfel-Haselnuss-Tarte



Schmackhafte Variante
Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 6 Äpfel
- 200 g Haselnüsse

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit Äpfeln und Haselnüssen

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel längs in feine Scheiben schneiden, quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Zu den Äpfeln geben und gut vermischen.

Den Eierstich für die Tarte zubereiten. Zu der Apfel-Haselnuss-Masse geben und alles gut vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Die angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kohlwürste auf Wirsing-Gemüse



Auf einem Wirsingbett

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Kohlwürste (2 Packunegn à 5 Stück)
- 10 Blätter Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr würzige Würste

Zubereitung:

Speck in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Feste Strünke der Wirsingblätter herausschneiden. Blätter grob zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Wirsing mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Würste im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten erhitzen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin anbraten. Wirsing dazugeben und kurz miterhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse auf zwei Teller verteilen. Jeweils 5 Würste darauf

geben.

Servieren. Guten Appetit!

Chicorée-Salat mit Schinken, Lauchzwiebeln und Kapern in einem Paprika-Zitronen- Dressing



Wunderbarer Chicorée-Salat

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Chicorée
- 6 Scheiben Hinterschinken

- 4 Lauchzwiebeln
- 4 TL Kapern (Glas)

Für das Dressing:

- 6 EL gutes Olivenöl
- 2 Zitronen (Saft)
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 10 Min.



Mit einigen weiteren, leckeren Zutaten

Zubereitung:

Chicorée putzen, kurze Strünke abschneiden und quer in schmale Streifen schneiden. In eine große Salatschüssel geben.

Schinkenscheiben in kleine Würfel schneiden. Zum Chicorée geben.

Lauchzwiebeln putzen, quer in schmale Ringe schneiden und zum Chicorée geben.

Kapern dazugeben. Alle Zutaten gut miteinander vermischen,

Zitronen auspressen und Saft in eine Schale geben. Öl dazugeben. Mit viel Paprikapulver und wenig Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Dressing vermischen und abschmecken. Dressing löffelweise über den Salat geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat auf zwei tiefen Tellern servieren. Guten Appetit!