

Schweineleber mit Champignons in Toban-Chili-Sauce mit Langkornreis



Leckere Schweineleber

Ein Innereien-Rezept. Mit wenigen, guten Zutaten. Und dazu ist das Gericht sehr schnell zubereitet.

Zum einen mit Schweineleber. Zum anderen mit braunen Champignons.

Die Sauce wird aus einer Toban-Chili-Sauce zubereitet. Das ist eine asiatische, scharfe Chili-Sauce. Aus der Provinz Sichuan, die für scharfe Speisen bekannt ist. Sie wird nur mit etwas Wasser verlängert.

Dazu gibt es als Beilage Langkornreis.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Schweineleber
- 6 große, braune Champignons
- 2 EL Sichuan Style Toban Chili Sauce
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Langkornreis
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit würziger Sauce

Zubereitung:

Stiele der Champignons abschneiden und quer halbieren. Champignons halbieren, dann in grobe Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Schweineleber ebenfalls in grobe Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Reis in kochendem, leicht gesalzenen Wasser 19 Minuten garen.

Gegen Ende der Garzeit Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Leber und Champignons darin kross anbraten. Toban-Chili-Sauce dazugeben. Mit Wasser ablöschen. Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Leber mit Champignons und viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweineleber mit geschmorten Cherry-Tomaten in Vanille- Szechuanpfeffer-Sauce auf Langkornreis



Mit rosé gegarter Schweineleber

Eine schöne Kreation mit Schweineleber.

Dazu eine etwas ausgefallene Sauce. Mit echtem Vanillezucker, Szechuanpfeffer, Limettensaft und -schalenabrieb und Balsamicoessig.

Man schmeckt den Vanillezucker gut heraus, er gibt der Sauce den gewissen Pfiff. Der Szechuanpfeffer, der ja eigentlich kein richtiger Pfeffer ist, verleiht der Sauce eine gewisse Fruchtigkeit. Säure kommt durch die Limette und den Balsamicoessig hinzu.

Die Cherrytomaten schmelzen in der Sauce leicht und binden diese dadurch ein wenig ab.

Die kleingeschnittene Leber zum Schluss nur kurz – also wenige Minuten – mitgaren, denn ansonsten wird sie durch langes Garen zu hart und fest.

Als Beilage gibt es einfachen, aber leckeren Langkornreis

dazu.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Schweineleber
- 2 Schalotten
- 4 Lauchzwiebeln
- 400 g Cherry-Tomaten
- 2 TL Szechuanpfeffer
- 1 Bio-Limette (Saft und Abrieb)
- 4 EL Vanillezucker
- 4 EL Balsamicoessig
- Salz
- Olivenöl
- 1 Tasse Langkornreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Sehr lecker und schlotzig

Zubereitung:

Schalotten und Lauchzwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden. Lebern grob zerkleinern. Tomaten vierteln. Jeweils in in eine Schale geben.

Schale der Limette auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limette auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Szechuanpfeffer in einem Mörser fein mörsern.

Reis in einen Topf geben, die dreifache Menge Wasser dazugeben, leicht salzen und bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen. Zucker dazugeben. Mit dem Essig ablöschen. Schalotten und Lauchzwiebeln dazugeben und einige Minuten andünsten. Tomaten dazugeben und einige weitere Minuten garen. Mit Szechuanpfeffer und dem Saft und Abrieb der Limette würzen. Salzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Leber dazugeben und noch einige Minuten garen. Alles vermischen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Lebern mit dem Gemüse und der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Nudel-Bowl mit Schweinebauch, Champignons und Spinat in

Austersauce



Mit leckerem Schweinebauch

Eine selbst kreierte asiatische Nudel-Bowl. Natürlich mit chinesischen Nudeln.

Als Hauptzutat Schweinebauch. Schließlich noch braune Champignons und viel Baby-Spinat. Für letzteres kommen zwei Packungen à 100 g in die Wokpfanne. Aber Spinat fällt stark zusammen und im gegarten Gericht ist er von der Masse her nicht mehr so viel.

Für die Sauce wird Fischsauce zum Salzen und Würzen und als eigentlicher Geschmacksgeber Austersauce verwendet. Mit etwas Wasser verlängert.

In zwei schönen Bowls mit den Chinanudeln, den Zutaten und der Sauce angerichtet immer wieder ein Genuss. Probieren Sie es aus!

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Schweinebauch
- 6 große, braune Champignons
- 2 Packungen Baby-Spinat (à 100 g)
- Fischsauce
- Austernsauce
- Wasser
- 2 Portionen Chinanudeln
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Und viel Spinat

Zubereitung:

Schweinebauch in kurze, schmale Streifen schneiden.

Champignons halbieren, dann quer in schmale, halbe Scheiben schneiden.

Chinanudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser vier Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Schweinebauch kurz pfannenrühren. Champignons dazugeben und ebenfalls kurz pfannenrühren. Spinat dazugeben. Mit Fischsauce und Austernsauce ablöschen. Mit etwa einer halben Tasse Wasser verlängern. Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen. Der Spinat soll dabei gut zusammenfallen.

Chinanudeln auf zwei Bowls verteilen. Inhalt der Wokpfanne mit viel Sauce auf die beiden Bowls verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Herbst-Eintopf

Man sagt ja so schön, Herbst- und Winterzeit ist Eintopfzeit. Da kommt dieses Rezept für einen leckeren Eintopf gerade richtig.



Sehr schmackhafter Eintopf

Ein leckerer, heißer Eintopf an kalten Herbst- oder Wintertagen tut immer gut. Sie werden überrascht sein, wie einfach der Eintopf zuzubereiten ist und wie wohlschmeckend er ist.

Verwenden Sie aber für die Brühe unbedingt einen selbst zubereiteten Gemüsefond, keine Gemüsebrühe aus einem Pulver oder Würfel. Sonst gelingt der Eintopf nicht und vor allem schmeckt er nicht, eher aber künstlich.

Sie werden anmerken, dass das Gemüse und die Kartoffeln ein wenig verkochen, wenn man sie eine Stunde lang im Gemüsefond gart. Da haben Sie sicherlich recht, man kann einige der Gemüse oder die Kartoffeln auch 15 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben, um sie ein wenig knackiger und bissfester zu bekommen. Aber es sollen auch alle Aromastoffe aus den zugegebenen Zutaten ein wenig herausgekocht werden und sich dann eben im Endeffekt alle Aromen gut verbinden.

Ich war wirklich überrascht über das gute, schmackhafte

Ergebnis der Zubereitung des Eintopfs und werde ihn wieder kochen. Denn eigentlich bin ich kein so großer Fan von Eintöpfen. Bisher. Aber man kann sich auch ändern. Probieren Sie ihn selbst aus!

Zutaten für 2 Personen:

- 800 Gemüsefond
- 250 g Schweinebauch
- 4 Kartoffeln
- 2 Wurzeln
- 1/2 schwarzer Rettich
- 4 braune Champignons
- 6 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit leckerer Brühe

Zubereitung:

Gemüse gegebenenfalls schälen, putzen und grob zerkleinern. In eine Schüssel geben. Das Gleiche mit den Kartoffeln vornehmen.

Knochen des Schweinebauchs herausschneiden, aber aufbewahren. Schweinebauch in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Schweinebauch, Knochen des Schweinebauchs, Gemüse und Kartoffeln darin kräftig anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln.

Lorbeerblätter und Knochen herausnehmen. Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Grünkohltarte



Pikant, herzhaft und leicht salzig

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 kg Grünkohl
- 6 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min.

Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



1 kg Grünkohl wurden verarbeitet

Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Grünkohl etwa 5–10 Minuten in einem großen Topf mit etwas kochendem Wasser garen, damit er etwas zusammenfällt. Entweder vor oder nach dem Garen Grünkohl grob zerkleinern. Grünkohl aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Zum Grünkohl geben. Kräftig salzen. Alles vermischen.

Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten. Eierstichmasse zum Grünkohl geben und alles gut vermengen. Tartemasse in den Hefeteig in der Spring-Backform geben, gut verteilen und etwas andrücken.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

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

Kokosnuss-Pudding mit Thymian

Sie sind der Meinung, diese Zutaten passen nicht in einen süßen Pudding? Bereiten Sie ihn zu und überzeugen Sie sich des Gegenteils.



Ungewöhnlich, aber lecker

Der Pudding mag zwar ungewohnt schmecken. Aber er schmeckt. Und zwar recht gut.

Er hat einen leichten Geschmack nach Kokosnuss, der von der verwendeten Kokosnussmilch herrührt. Und der frische Thymian bringt dann noch ein weiteres, ganz ungewohntes Aroma mit sich.

Im Hintergrund schmeckt man dann noch eine Vanillenote, denn ich gebe selbst hergestellten, echten Vanillezucker in den Pudding.

Da es einige Abweichungen zum Grundrezept eines Puddings gibt, liste ich Zutaten und Zubereitung einmal komplett auf.

Für 3 Personen:

- 500 ml Kokosnussmilch
- 1/2 Portion frischer Thymian (etwa 10 g)
- 2 EL Speisestärke

- 2 EL echter Vanillezucker
- 2 Eigelbe

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Kochzeit 3 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*

Blättchen der Thymianzweige abzupfen und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in zwei Schalen trennen.

Zu den Eigelben Speisestärke und Zucker geben. Etwas Kokosnussmilch dazugeben. Alles mit dem Schneebesen verquirlen.

Restliche Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Wenn sie kocht, von der Herdplatte nehmen, restliches Eigelb-Stärke-Zucker-Gemisch dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Nochmals auf die Herdplatte geben, unter Rühren zum Kochen bringen und wieder herunternehmen. Thymian unter die Puddingmasse mischen.

Pudding auf drei Puddingformen füllen. In den Kühlschrank geben.

Puddinge herausnehmen, jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Nudel-Bowl **mit**
Hähnchenherzen,
Butternusskürbis **und**

Romanasalat in Rum-Austern-Sauce



Mit Hähnchenherzen

Innereien eignen sich auch für asiatische Gerichte. Glauben Sie nicht? Probieren Sie es aus. Mit Hähnchenherzen kaufen Sie ein sehr preiswertes tierisches Produkt, das wirklich sehr vielseitig zubereitet werden kann.

Hier kommt noch frischer Butternusskürbis hinzu. Und in Ermangelung einer weiteren Gemüsesorte einfach einige Blätter eines Romanasalatkopfes. Wenn in Asien auch Chinakohl verkocht wird, dann geht das mit Romanasalat auch.

Die Sauce wird aus Austernsauce und Fischsauce gebildet. Und mit etwas Rum verfeinert.

Man darf ja gern auch etwas variieren.

Als Sättigungsbeilage kommen chinesische Nudeln hinzu.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- ein großes Stück Butternusskürbis
- 8 Blätter Romanasalat
- 2 Portionen chinesische Nudeln
- 200 ml Rum (40% vol.)
- Austernsauce
- Fischsauce
- Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Und Kürbis

Butternusskürbis in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Romanasalatblätter quer in ebenfalls kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Sesamöl in einer Wokpfanne erhitzen und Hähnchenherzen und Kürbis einige Minuten anbraten und pfannenrühren. Romanasalat dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Austernsauce und Fischsauce ablöschen. Rum dazugeben und alles flambieren. Sauce abschmecken. Eventuell mit Wasser verlängern.

Parallel dazu Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Nudeln auf zwei große Bowls verteilen.

Herzen mit Gemüse und Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pansenhaschee in würziger Sahnesauce auf Zöpfli



Leckerer Haschee

Pansen können Sie auch zubereiten wie Hackfleisch aus Fleisch vom Rind oder Schwein. Wenn Sie keinen automatischen oder manuellen Fleischwolf zuhause haben, können Sie den Pansen auch einfach nur sehr fein schneiden, in ganz kleine Würfelchen. Der Pansen verkocht bei Garen auch etwas und gibt Gelierstoffe ab, so dass sich die Sauce sämig abbindet.

Als weiteres kommen noch Zwiebeln und Knoblauch zum Haschee. Die Sauce wird aus Sahne gebildet.

Und die Würze kommt von gemahlenem Kreuzkümmel und Paprikapulver.

Für 2 Personen:

- 400 g (vorgegarter) Pansen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Kreuzkümmel

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Zöpfli
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



In würziger Sahnesauce
Pansen entweder wölfen oder in sehr kleine Würfelchen
schneiden. In eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. In
eine Schale geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Pansen, Zwiebeln und
Knoblauch darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Kräftig mit
Kreuzkümmel, Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker
würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur
30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Zöpfli in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Kochwasser der Zöpfli abschütten. Zöpfli auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Haschee mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

**Vorankündigung: Kochbuch
„Meine besten Innereien-
Rezepte“ – vorbestellen für
Weihnachten!**



Thomas Biedermann

Meine besten Innereien- Rezepte

Verlag Thomas Biedermann

Ich möchte jetzt – Mitte Oktober – auf mein neues, dann

siebtes Kochbuch hinweisen, das ich vor einem Jahr schon angekündigt hatte. Ich habe geplant, das Buch im Laufe dieses Jahres fertigzustellen. Aufgrund vieler beruflicher Arbeiten konnte ich mich aber bisher nicht an das neue Kochbuch setzen. Jetzt aber, mit mehr Freiraum, hole ich das nach und kann mich ganz dem Buch widmen.

Daher möchte ich es jetzt nochmals ankündigen, denn mit Chance – abhängig von meiner Arbeit und dann der Produktionsdauer der Druckerei (normalerweise 2–4 Wochen) – ist das Buch rechtzeitig gedruckt vor Weihnachten als Weihnachtsgeschenk lieferbar. Sie können es jetzt schon in meinem kleinen Buchshop online unter diesem Link vorbestellen: <https://www.buch-schmie.de/produkt/meine-besten-innereien-rezepte/>

Das Buch ist somit in Arbeit. Das Thema steht fest: **Innereien**. Und die ISBN steht fest: **978-3-941695-97-9** (für das gedruckte Buch).

Der Titel ist ein Arbeitstitel. Ich will mit dem Buch und dem Titel aus der verpönten, verfemten und eher schmutzigen Ecke der Innereien-Rezepte herauskommen – Innereien sind wirklich sehr lecker! –, habe mich aber auf einen endgültigen Titel noch nicht festgelegt.

Die Kapitel stehen fest: **18 Kapitel**. Und die Rezepte nebst der Foodfotos stehen fest: **126 Rezepte** und **200 Foodfotos**.

Das Buch folgt vollständig dem Kochmotto „From nose to tail“, das auch im Vorwort kurz erläutert wird. Die Kapitel sind:

Zunge | Bäckchen | Hirn | Kalbsbries | Lunge | Herz | Magen | Leber | Niere | Bavette/Flanksteak | Nierenzapfen/Kronfleisch | Blase | Kuheuter | Penis | Hoden | Schwanz | Gemischte Innereien | Rohe Innereien.

Das Buch wird als Softcover gedruckt. Es hat das Format 165 mm x 240 mm. Es wird in Farbe gedruckt. Der Seitenumfang hängt

vom Umfang der Rezepte ab und wird vermutlich 250 Seiten betragen. Der Verkaufspreis hängt natürlich vom endgültigen Seitenumfang und damit den Druckkosten ab, ich setze ihn derzeit mit 14,90 € an.

Wenn Sie also noch ein schönes Kochbuch als attraktives Weihnachtsgeschenk suchen: Greifen Sie zu und bestellen Sie vor!

Gebratener Pansen mit scharfer Tomatensauce auf Spaghetti

Pansen ist immer wieder eine leckere Zutat für ein schönes, geschmackvolles Gericht. Sie müssen Pansen jedoch vorbereiten. Zunächst einmal sollten Sie hellen Pansen kaufen, keinen grünen Pansen. Ersterer ist vorgereinigt, letzterer nicht und muss somit noch aufwändig gesäubert werden.



Kross und knusprig gebratener Pansen

Dann muss ersterer, also der gereinigte Pansen noch etwa 4 Stunden in Brühe vorgegart werden. Aus Kostengründen brauchen Sie hierfür keine selbst hergestellte Gemüsebrühe verwenden, da tut auch die Brühe als Pulver aus dem Glas ihren Zweck.

Den so vorgegarten Pansen können Sie einfach portionsweise einfrieren.

Bei diesem Rezept wird der Pansen in kleine, kurze Streifen geschnitten und in Butter kross und knusprig gebraten. Er ist einfach sehr lecker, einerseits ist das Muskelfleisch des Pansens sehr zart und leicht, andererseits hat er viele Röststoffe durch das knusprige Anbraten in Butter.

Dazu kommt eine Tomatensauce mit Tomaten und deren Saft aus der Konservendose, verfeinert mit frischem Knoblauch und etwas selbst hergestellter scharfer Sauce mit Habañeros. Die Sauce hat nur eine leichte, angenehme Schärfe, die den Geschmack der Sauce und des Gerichts nicht übertönt, sondern sogar noch unterstreicht.

Dazu als Beilage Spaghetti No. 5, sie sind dünner als normale Spaghetti und in 5 Minuten al dente gekocht.

Ein sehr leckeres Gericht, besonders, wenn man Innereien und vor allem Pansen gern isst. Empfehlenswert!

Für 2 Personen:

- 2 Portionen (vorgegarter) Pansen
- 400 g Tomaten (1 Konservendose)
- 8 Knoblauchzehen
- 2 TL scharfe [Habañero-Sauce](#)
- Salz
- Butter
- 2 Portionen Spaghetti No. 5

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Tomatensauce mit angenehmer, leichter Schärfe
Knoblauchzehen putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Salzen.

Parallel dazu Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Tomaten mit Saft dazugeben. Tomaten zerkleinern. Scharfe Sauce dazugeben. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Salzen und abschmecken.

Ebenfalls parallel dazu Spaghetti in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Spaghetti durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Spaghetti zur Tomatensauce geben und alles gut vermischen. Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Pansen verteilen und oben auf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pudding mit Vanille und Basilikum

Sie denken, diese beiden Zutaten passen nicht zusammen und in einen Pudding? Probieren Sie es aus. Sie werden überrascht sein. Der Pudding schmeckt ausgesprochen gut.



Sehr leckerer Pudding

Verwenden Sie auf alle Fälle selbst hergestellten Vanillezucker für den Pudding. Er hat damit ein sehr schönes Vanillearoma. Vanillezucker bereiten Sie einfach in einem kleinen Vorratsglas zu, in das Sie die halbierte und ausgekratzte Schote einer Vanillestange zusammen mit Zucker geben. Das lassen sie einige Wochen sozusagen ziehen.

Der frische Basilikum verleiht dem Pudding ein zusätzliches sehr frisches und leicht krautiges Aroma.

Wer sagt denn, dass solche Zutaten nicht zusammenpassen?

Für den Pudding:

- [Grundrezept](#)

Echten Vanillezucker verwenden!

Zusätzlich:

- 1/2 Topf frischer Basilikum

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten. Echten Vanillezucker dazu verwenden.

Nach dem Kochen die kleingeschnittenen Basilikumblätter in die Puddingmasse geben, unterheben und vermischen. Nicht mehr mitkochen!

Puddingmasse in Puddingformen füllen und mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Vergessen Sie Tabasco!

Sie haben folgendes Szenario! Sie haben Habañeros gekauft. Vier Stück in einer Packung, 50 g schwer. Sie wissen, dass dies die zweitschärfsten Chilischoten der Welt sind. Die Schärfe von Habañeros beträgt zwischen 100.000 und 577.000 Scoville-Einheiten. Das ist die Einheit für den Schärfegrad. Nur Bih Jolokia-Schoten sind noch schärfer und sind die schärfsten Chilischoten der Welt.



Selbst zubereitete, frische, scharfe Tomatensauce

Sie wissen daher, dass schon ein kleines Stück einer Habañero-Schote ein Gericht wirklich extrem scharf macht. Was also mit vier Schoten anfangen? Die selbst bei der Aufbewahrung im Kühlschrank nach einiger Zeit schimmeln und verderben und Sie sie daher umsonst gekauft haben?

Machen Sie eine scharfe Tomatensauce daraus! Die Sie in ein Konservierungsgefäß geben und am besten im Kühlschrank aufbewahren. Dann können Sie immer einfach einen halben oder ganzen Teelöffel in Ihren Tomatensaft als Appetizer für das Frühstück am Sonntagmorgen oder in die Tomatensauce für Pasta geben und diese verfeinern und schärfen.

Sie brauchen dazu nur die Habañeros, einige frische Tomaten und etwas gutes Olivenöl.

Putzen Sie die Habañeros, schneiden Sie sie klein und geben Sie sie in eine Schale. Kommen Sie dabei mit den Händen auf keinen Fall an Schleimhäute, also an Augen, Nase, Mund oder eventuell beim Toilettengang an Geschlechtsteile. Bitte

waschen Sie nach dem Schneiden Ihre Hände sofort auf alle Fälle gut mit Wasser und Seife!

Ich habe zu den Habañeros auch noch eine kleine Anekdote parat. Ein verstorbener Nachbar war dafür bekannt, dass er gern scharf aß. Er war leider auch persönlich ein kleines Großmaul und gab gerne an. Bei einem Grillen im Sommer in der Nachbarschaft brachten einige Nachbarn Grillstücke und auch vorbereitete Spieße mit. Er selbst brachte einen Spieß mit, auf den er unter anderem vier rohe Habañeroschoten aufgespießt hatte. Diese grillte er auf dem Grill und begann sie dann zu essen. Nach ein bis zwei Habañeroschoten sagt er plötzlich, er müsse mal ganz dringend nach Hause gehen. Dabei liefen ihm Schweißperlen von der Stirn herunter. Den Spieß mit den Habañeros ließ er aber zurück. Nach 1 Stunde kam er wieder und meinte, er habe sich da doch wohl zu viel vorgenommen. Beim Essen der Habañeroschoten habe sein Kreislauf versagt und er habe sich ganz schnell dringend hinlegen müssen, um das zu verkraften. Er aß die Habañeroschoten natürlich nicht mehr weiter. Und war auf einmal sehr kleinlaut geworden.

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einem kleinen Topf und braten Sie die Habañeros gut an. Beim ersten Kratzen im Hals und dem dann eventuell folgenden Husten werden Sie merken: Achtung, es wird scharf! Geben Sie die kleingeschnittenen, frischen Tomaten dazu und lassen Sie alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann alles gut durch ein feines Küchensieb passieren, damit Kerne und Schalen zurückgehalten werden. Die scharfe Tomatensauce geben Sie in ein Konservierungsgefäß Ihrer Wahl.

Das von mir gewählte Gefäß ist eigentlich eher für Kandis- oder Vanillezucker geeignet, aber ich hatte kein anderes zur Verfügung. Aber da ich die Tomatensoße in diesem Gefäß im Kühlschrank aufbewahre, ist dies auch noch akzeptabel.

Also, vergessen Sie Tabasco! Machen Sie sich die scharfe Tomatensoße selbst. Viel Erfolg.

Für zwei Personen:

- 4 Habañero-Schoten (1 Packung, 50 g)
- 4 frische Tomaten
- gutes Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Garzeit 1 Stunde

Zubereitung wie oben in der Einleitung geschrieben .

Hähnchenmägen - Ragout in würziger Cognac-Sahne-Sauce mit Couscous



Zart geschmortes Ragout

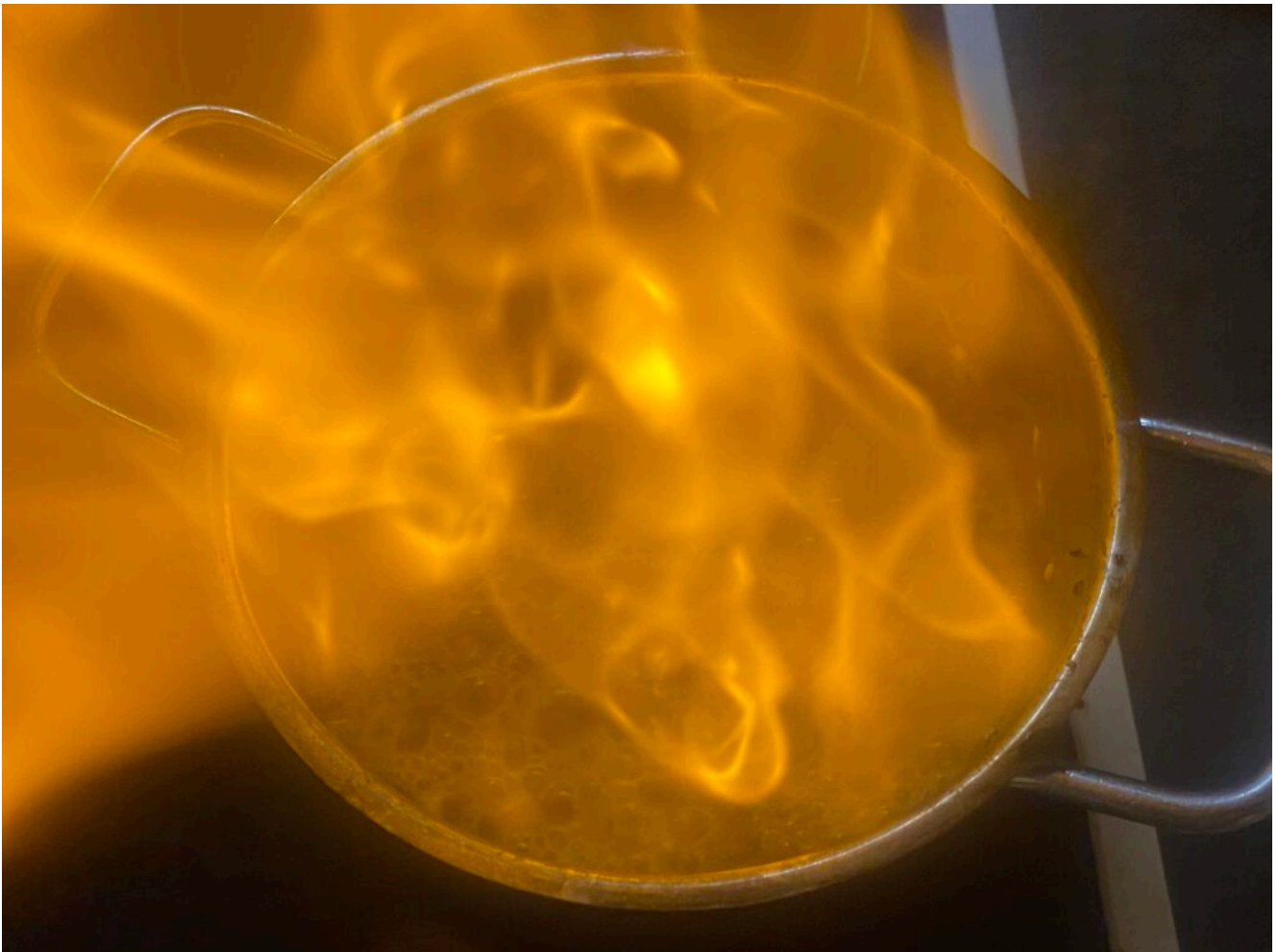
Wenn Sie Innereien mögen, sind Hähnchenmägen beim Discounter oder Supermarkt manchmal eine gute Wahl. Es gibt sie in der Packung frisch im Kühlregal mit 400 g Inhalt für wenige Euro.

Hähnchenmägen sind Schmorfleisch. Also nichts zum Kurzbraten. Da es eine Innereie ist, wird es von manchen Hundebesitzern auch gern einmal als Frischfutter für ihre Lieblinge verwendet. Aber die Hähnchenmägen sind im rohen Zustand so zäh, dass mancher Hund dieses Futter nach einigem Schnuppern ablehnt und nicht frisst.

Also eine Innereie für's Schmoren. Ich verspreche Ihnen: Nach einer Schmorzeit von drei Stunden sind die Hähnchenmägen zart, lecker und sehr schmackhaft und Sie werden sie mögen und lieben. Denn preiswerter kommt man nicht zu einem Ragout. Wenn Sie im Vergleich zu den Hähnchenmägen den Preis für ein gemischtes Ragout aus Rinder- und Schweinefleisch ansehen, verstehen Sie das sicherlich schnell.

In diesem Rezept werden die Hähnchenmägen drei Stunden in

einer Sauce aus Sahne und Cognac geschmort. Sie bilden die Grundlage für die Würze der Sauce und damit des Gerichts an sich. Im Cognac werden alle Zutaten nach dem Anbraten flambiert.



Mit Cognac flambiert

Wenn Sie sich fragen, was der Unterschied zwischen Gulasch und Ragout ist, hier die Lösung: Der Unterschied ist die jeweilige Zubereitung.

Bei einem Gulasch werden zuerst die Zwiebeln in einem Topf in Fett angebraten. Erst danach wird das in Würfel geschnittene Fleisch dazugegeben und alles in einer beliebigen Sauce geschmort.

Bei einem Ragout dagegen werden die Fleischwürfel zunächst angebraten, dann wieder aus dem Topf genommen und beiseite gelegt. Und erst danach in einer bereits köchelnden, würzigen Sauce geschmort. Die Fleischwürfel werden wahlweise vor dem

Anbraten mit Mehl bestäubt – das bindet die Sauce.

Als Beilage kommt Couscous hinzu. Eine gute Beilage für das Ragout. Couscous wird nicht gekocht, sondern in kochendes Wasser gegeben und im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen gelassen.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 4 große, braune Champignons
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 200 ml Cognac
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Tasse Couscous

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



Mit Couscous

Schalotten und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Champignons ebenfalls kleinschneiden. In eine Schale geben.

Hähnchenmägen kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchenmägen darin kräftig anbraten. Mit dem Schaumlöffel wieder herausheben. Schalotten, Knoblauch und Champignons in den Topf geben und ebenfalls kurz anbraten. Hähnchenmägen hinzugeben und alles vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Cognac ablöschen. Alles flambieren. Achtung: Die Flammen können sehr hoch emporsteigen! Sahne dazugeben. Alles vermischen und bei geringer Temperatur zugedeckt drei Stunden schmoren.

5 Minuten vor Ende der Schmorzeit Couscous in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Küchensieb geben und somit Kochwasser abschütten.

Sauce abschmecken. Couscous auf zwei tiefe Teller verteilen.

Hähnchenmägen darauf geben. Sauce großzügig darüber verteilen.
Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenmägen-Gulasch in würziger Weißwein-Sahne-Sauce mit Kritharakis



Leckerer Innereien-Gulasch

Wenn Sie Innereien mögen, sind Hähnchenmägen beim Discounter oder Supermarkt manchmal eine gute Wahl. Es gibt sie in der Packung frisch im Kühlregal mit 400 g Inhalt für wenige Euro.

Hähnchenmägen sind Schmorfleisch. Also nichts zum Kurzbraten. Da es eine Innereie ist, wird es von manchen Hundebesitzern

auch gern einmal als Frischfutter für ihre Lieblinge verwendet. Aber die Hähnchenmägen sind im rohen Zustand so zäh, dass mancher Hund dieses Futter nach einigem Schnuppern ablehnt und nicht frisst.

Also eine Innereie für's Schmoren. Ich verspreche Ihnen: Nach einer Schmorzeit von drei Stunden sind die Hähnchenmägen zart, lecker und sehr schmackhaft und Sie werden sie mögen und lieben. Denn preiswerter kommt man nicht zu einem Gulasch. Wenn Sie im Vergleich zu den Hähnchenmägen den Preis für ein gemischtes Gulasch aus Rinder- und Schweinefleisch ansehen, verstehen Sie das sicherlich schnell.

In diesem Rezept werden die Hähnchenmägen drei Stunden in einer Sauce aus Sahne und trockenem Weißwein geschmort. Sehr wichtig ist, dass Sie die klein geschnittenen Hähnchenmägen sehr kräftig mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer, aber nur einer Prise Zucker würzen. Die Gewürze bilden nämlich die Grundlage für die Würze der Sauce und damit des Gerichts an sich.

Wenn Sie sich fragen, was der Unterschied zwischen Gulasch und Ragout ist, hier die Lösung: Der Unterschied ist die jeweilige Zubereitung.

Bei einem Gulasch werden zuerst die Zwiebeln in einem Topf in Fett angebraten. Erst danach wird das in Würfel geschnittene Fleisch dazugegeben und alles in einer beliebigen Sauce geschmort.

Bei einem Ragout dagegen werden die Fleischwürfel zunächst angebraten, dann wieder aus dem Topf genommen und beiseite gelegt. Und erst danach in einer bereits köchelnden, würzigen Sauce geschmort. Die Fleischwürfel werden wahlweise vor dem Anbraten mit Mehl bestäubt – das bindet die Sauce.

Als Beilage kommt Nudelreis hinzu, also griechische Kritharakis. Sie haben laut Anleitung auf der Packung eine Kochzeit von 12 Minuten. Aber täuschen Sie sich nicht. Im

getrockneten Zustand aus der Packung sehen sie klein aus, aber beim Kochen nehmen sie wie andere Nudeln auch viel Wasser auf und werden von der Menge eindeutig größer. Also eine gute Beilage für das Ragout.



Mit Nudelreis

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
- 4 Schalotten
- 6 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 200 ml Chardonnay
- Kreuzkümmel
- Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 2 Portionen Kritharakis (etwa 15 EL)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.

Schalotten und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Hähnchenmägen kleinschneiden und in eine Schale geben. Mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Hähnchenmägen hinzugeben und mit anbraten. Mit Sahne und Wein ablöschen. Alles vermischen und bei geringer Temperatur zugedeckt drei Stunden schmoren.

15 Minuten vor Ende der Schmorzeit Kritharakis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen. Durch ein Küchensieb geben und somit Kochwasser abschütten.

Sauce abschmecken. Nudelreis auf zwei tiefe Teller verteilen. Hähnchenmägen darauf geben. Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tonkabohnen-Panna-Cotta mit Nektarinenkompott



Optisch kein Hingucker

Panna Cotta ist ein klassisches, italienisches Rezept und bedeutet übersetzt gekochte Sahne. Viel mehr kommt auch nicht in das Dessert hinein. Natürlich Gelatine, um die gekochte Sahne etwas fest und steif zu machen.

Eine Panna Cotta sollte nicht zu flüssig und nicht zu fest sein. Sondern beim Zerteilen mit dem Löffel eher wackeln wie ein Pudding.

Bei diesem Rezept kommt geriebene Tonkabohne in die Panna Cotta hinein, für ein ganz besonderes Aroma.

Und abgerundet wird das Dessert mit einem frisch zubereiteten Kompott aus Nektarinen.

Für 2 Personen:

- 500 ml Sahne
- 5 Blätter Gelatine
- 1/2 Tonkabohne

- 3 Nektarinen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.*

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf mittlere Temperatur abkühlen lassen. Wenn sie zu heiß ist, verliert die Gelatine ihre Fähigkeit zu binden.

Nach und nach die Gelatine mit der Hand ausdrücken, in die heiße Sahne geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Tonkabohne auf einer Muskatreibe fein in die Panna Cotta hineinreiben und alles gut vermischen.

Sahne in zwei Schalen füllen. Mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank geben.

Nektarinen putzen, entkernen, in kleine Stücke schneiden, ohne Flüssigkeit in einem kleinen Topf erhitzen und 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt garen.

Panna Cotta auf zwei Dessertteller stürzen. Viel Kompott dazugeben. Servieren. Guten Appetit!

Tonkabohnen-Milchreis



Mit geriebener Tonkabohne

Suchen Sie etwas besonderes? Für dieses Rezept benötigen Sie Tonkabohnen. Sie bekommen sie nur in einem gut sortierten Supermarkt mit einer großen Gewürzabteilung. Dort werden meistens auch besondere Gewürzspezialitäten angeboten, zu denen die Tonkabohne zählt.

Ansonsten erfordert dieses Rezept nicht viele Besonderheiten. Sie kochen einfach Milchreis in Milch. Und kurz vor dem Servieren geben Sie die halbe, geriebene Tonkabohne dazu und mischen sie unter. Am besten auf einer feinen Muskatreibe reiben.

Der Milchreis hat ein besonderes Aroma, Vanille, Kokos, aber auch ein Hauch von Ammoniak. Sehr lecker.

Für 2 Personen:

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker

- 1/2 Tonkabohne

Zubereitungszeit: 1 Std.

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis dazugeben, verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Zucker dazugeben und untermischen. Tonkabohne auf einer Muskatreibe fein reiben und ebenfalls hineingeben. Alles vermischen.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen. Servieren. Guten Appetit!