Bier-Gulasch mit Bandnudeln

Mit leckeren Bandnudeln

Ein Gulasch mit Pils zubereitet.

Als Fleisch verwende ich ausnahmsweise Hähnchenbrustfilets, von denen ich noch vorrätig habe und die verbraucht werden müssen.

Die Gulasch-Sauce hat nach dem Schmoren einen leicht bitteren Geschmack nach Bier. Aber auch nach Geflügel.

Beschwipste Ente mit Fusilli

Der Trick mit der Bierdose, um eine ganze Ente im Backofen zu garen, hat ja leider nicht funktioniert.

Also bereite ich nochmals eine ganze, ausgenommene Ente in einer Bier-Sauce im Bräter im Backofen zu.

Da eine halbe Ente doch recht groß ist, passt sie nichtbauf einen gewöhnlichen Teller. Ich wähle daher große Pizza-Teller.

Als Beilage gibt es Fusilli. Mit sehr viel leckerer Bier-Sauce.

Hähnchenbrustfilets auf Gemüse und Reismischung

Sehr würzig und lecker

Gewürzte, in der Pfanne gebratene Hähnchenbrustfilets.

Dazu ein leichtes Gemüse aus verschiedenen Zutaten.

Als Beilage vorgedämpfter Gemüse-Reis aus der Packung, den ich nur noch in der Mikrowelle fertig gare.

Bier-Gulasch mit Basmati-Reis

Mit würziger Sauce

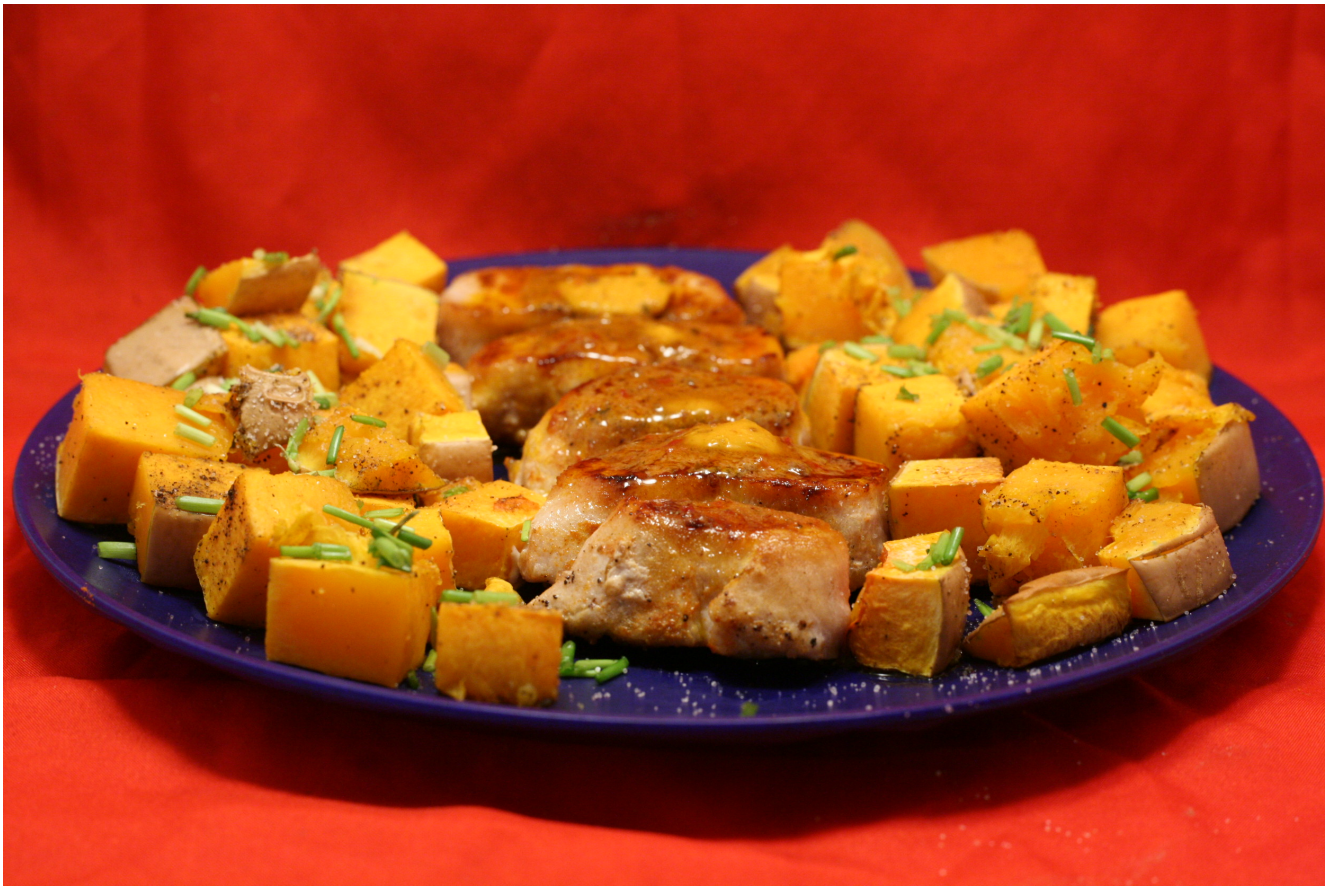
Ein Gulasch mit Pils zubereitet.

Als Fleisch verwende ich ausnahmsweise Hähnchenbrustfilets, von denen ich noch vorrätig habe und die verbraucht werden müssen.

Die Gulasch-Sauce hat nach dem Schmoren einen leicht bitteren Geschmack nach Bier. Aber auch nach Geflügel.

Gegrillte Puten-Ministeaks

mit gebackenem Butternut-Kürbis



Mit würziger BBQ-Kräuterbutter

Einfaches Gericht.

Das Fleisch schnell in einer Grill-Pfanne zubereitet.

Mit Kräuterbutter mit „BBQ“-Style noch zusätzlich kräftig gewürzt.

Dazu ein in grobe Würfel zerkleinerter Kürbis, den ich auf einem Backblech im Backofen gare.

Beschwipste Ente mit Kartoffelspalten

Gegarte Ente im Bräter

An sich war die Überlegung recht gut. Ich hatte diese Zubereitung schon einmal in einer Fernsehsendung zum Thema

„Grillen“ oder einer ähnlichen Kochsendung gesehen.

Man nimmt eine ausgenommene, ganze Ente oder ein ausgenommenes Grillhähnchen und stülpt das Geflügel mit dem offenen After bzw. der Bauchhöhle auf eine geöffnete Bierdose.

Und auf diese Weise grillt man dieses Geflügel dann auf dem Grill oder im Backofen. Das Geflügel wird natürlich vor dem Zubereiten noch gewürzt bzw. mit einer Marinade eingepinselt.

Das Bier erhitzt sich, verdampft und gart so das Geflügel durch die Bauchhöhle. Das Geflügel wird somit von innen heraus gegart.

Im Falle, dass das Geflügel noch nicht durchgegart ist, wenn das Bier verdampft ist, hat man noch eine zweite Dose Bier vorrätig, mit der man dann das Geflügel nochmals nachversorgt.

Wie gesagt, die Überlegung war recht gut. Ich hatte nur zwei Dinge nicht beachtet.

Eine ganze Ente ist recht groß und schwer. Nachdem ich diese gewürzt und dann auf eine geöffnete Dose Pilsener gesetzt hatte, passte sie gerade mal so in den Backofen. Sie stieß aber oben an die Decke des Backofens an und somit wäre bei Ober-/Unterhitze – die Umluftfunktion meines Backofens ist leider defekt – der obere Teil der Ente verbrannt.

Und zweitens hatte ich nicht bedacht, dass die Ente aufgrund ihrer Masse von der Bierdose herunterfällt. Sie hätte in dieser Stellung auf der Bierdose irgendwie befestigt oder stabilisiert werden müssen. Ich wusste nur nicht wie.

Also ließ ich die Idee zu dieser Zubereitungsart leider fallen. Und garte die gewürzte Ente in dem Bier in einem Bräter im Backofen.

Das Ergebnis war eine oben kross und knusprig gebratene Ente. Der untere Teil der Ente, da er im Bier lag, hatte leider keine krosse Haut. Aber die Ente war gut durchgegart und

schmeckte lecker.

Als Beilage habe ich einfach Kartoffeln, in Spalten geschnitten, in der Friteuse frittiert.

Puten-Geschnetzeltes mit Gemüse auf Körner-Mischung

Würzig und lecker

Ein Rezept für Geschnetzeltes aus Putenfleisch.

Als Beigabe zum Geschnetzelten verschiedenes Gemüse.

Verfeinert mit viel kleingeschnittenem, frischem Basilikum.

Als Beilage wähle ich zwei Packungen vorgedämpften Reis mit Gemüse, der in der Mikrowelle in drei Minuten gegart ist.

Garniert mit geriebenem Cheddar als Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:1235]

Puten-Geschnetzeltes mit Jackfrucht

Kross gegrillt

Zu Geschnetzeltem kleingeschnittes Putenfleisch.

Als Beilage süß-scharf marinierte Jackfrucht. Die Jackfrucht hat eine Konsistenz wie gebratenes, gerupftes Schweinefleisch, so dass die Optik des Tellers mit Putenfleisch und Jackfrucht etwas merkwürdig anmutet.

In einer großen Grill-Pfanne kurz kross gebraten.

Wenige Zutaten, schnelle Zubereitung, einfaches, leckeres Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1216]

Putensteaks mit Kartoffelchips

Heute habe ich nicht in der Mikrowelle zubereitet, da ich langsam wieder dazu übergehe, klassisch auf dem Herd zu kochen.

Aber so ganz klassisch wurde diese Zubereitung auch nicht, ich habe einfach nur die Friteuse „angeworfen“.

Denn es gibt dünne Putensteaks. Und Kartoffelchips.

Das kann man beides in der Friteuse frittieren. Und erhält kross frittierte Steaks. Und ebenfalls kross frittierte und sehr knusprige Kartoffelchips.

Und das Gericht ist in wenigen Minuten vorbereitet. Und in drei Minuten frittiert.

[amd-zlrecipe-recipe:1180]

Geflügel-Ragout fin mit Basmatireis

Ein Rezept für ein feines Ragout fin mit Geflügel, Geflügel-Mägen, Tofu und Champignons.

Ich bilde die Sauce aus Sahne, die ich mit Mehl verdicke. Und gebe für Aroma Weißwein-Essig hinzu.

Für mehr Säure sorgen auch die Kapern aus dem Glas, die ich mit etwas Einlegebrühe hinzugebe.

Als Beilage verwende ich Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1139]

Putenfleisch mit Champignons und Oliven und Tagliolini

Hier habe ich einfach etwas improvisiert.

Und Zutaten verwendet, die ich gerade vorrätig hatte.

Putenfleisch, Oliven und Champignons.

Dazu etwas trockener Chardonnay für eine Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal industriell gefertigte Tagliolini.

[amd-zlrecipe-recipe:1133]

Hähnchenbrustfilet in Aprikosen-Chili-Sauce mit Basmatireis

Hier ein nues Rezept für die Zubereitung von Hähnchenbrustfilets.

Ich bereite eine süße Sauce aus gegarten, zerstampften Aprikosen zu. Für Schärfe gebe ich zerkleinerte, getrocknete Chilischoten dazu. Die Sauce wird natürlich noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Als Beilage wähle ich Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1091]

Hähnchenbrustfilet-Ragout in

Fleischfond auf frischer Tagliatelle

Ein einfaches Ragout mit Hähnchenbrustfilets.

Dazu etwas Gemüse.

Abgelöscht wird mit Fleischfond.

Als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1087]

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Polenta in Limetten-Sauce

Einfache Hähnchenbrustfilets. Schön gewürzt mit Paprika, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.

In einer Grill-Pfanne schön gegrillt.

Mit den Röststoffen in der Pfanne und etwas Limettensaft bilde ich eine leicht saure, aber leckere Sauce.

Dazu gibt es Polenta.

[amd-zlrecipe-recipe:1074]

Mediterraner Puten-Gemüse-Teller

Ich habe hier einfach ein wenig experimentiert, weil ich eine mediterrane Gewürzmischung zur Verfügung habe, die ich einmal ausprobieren wollte.

Die Gewürzmischung ist vegan, gluten- und lactosefrei.

Für das Fleisch nehme ich kleine Putensteaks, die ich grob zerkleinere.

Für das Gemüse verwende ich Tomate, Paprika, Wurzel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Gewürzmischung schmeckt recht gut, man bekommt ein schönes mediterranes Gericht, das leicht nach Tomate, Oregano und Basilikum schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:1075]

Hähnchenunterschenkel mit Kartoffelspalten

Zuerst hatte ich daran gedacht, die Hähnchenunterschenkel in einer Grill-Pfanne zu grillen.

Dann dachte ich mir, wenn ich schon das Fett in der Friteuse

erhitze, um die Kartoffelspalten darin zu frittieren, dann kann ich ja auch gern die Schenkel in der Friteuse zubereiten.

Gesagt, getan.

Zuerst habe ich die marinierten Schenkel fünf Minuten frittiert. Diese dann warmgehalten und währenddessen die Kartoffelspalten für 3–4 Minuten frittiert.

Die Schenkel gelingen schön kross und knusprig und schmecken wirklich hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:1054]