

Minestrone



Italienischer Klassiker

Minestrone ist ein italienischer Klassiker und eigentlich nichts anderes als eine frisch zubereitete Gemüsesuppe, mit Gemüsefond und frischem Gemüse.

Man macht es sich am einfachsten, wenn man für die Brühe frisch zubereiteten, portionsweise eingefrorenen Gemüsefond verwendet.

Und für die weiteren Zutaten einfach kleine Portionen von dem Gemüse, das man gerade vorrätig hat.

Es gibt meines Wissens keine vorgeschriebenen Zutaten für die Suppe, also bestimmtes Gemüse.

Für 2 Personen:

- 800 ml Gemüsefond

- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Eine kleine Portion von:

- Spaghetti
- Kartoffeln
- Weißkohl
- Wurzel
- Lauch
- Paprika
- Tomate
- Zwiebel
- Grüne Bohnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Pasta in kleine Teile zerbrechen.

Fond in einem Topf erhitzen, Zutaten dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen.

Suppe salzen, pfeffern und abschmecken.

Petersilien kleinwiegen.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Trinxat



Leckere, würzige Resteverwertung

Diese Rezept habe ich aus dem Stern Nr. 13 vom 25.3., und es ist dem Koch und Autor Nigel Slater zuzuschreiben.

Das Wort „Trinxat“ ist katalanisch und bedeutet „geschnitten“.

Somit steht das Gericht für ein Resteverwertungs-Gericht.

Dafür verwendet man Kartoffeln, die man zu Stampf verarbeitet.

Und verwendet das Fleisch oder in diesem Fall Speck vom Vortag.

Und auch das Gemüse, das noch vorrätig ist und aufgebraucht werden muss.

Ich variere ja Rezepte sehr gerne. Und habe dies auch dieses Mal wieder getan.

Mangoldblätter aus dem originalen Rezept hatte ich nicht vorrätig. Also habe ich einen Artverwandten des Mangold verwendet und Stangensellerie genommen.

Außerdem gebe ich kurz vor dem Anrichten und Servieren auch noch geriebenen Cheddar hinzu. Dieser schmilzt in der Pfanne, gibt dem Gericht Würze und bindet es auch etwas.

Für 2 Personen

- 5 große Kartoffeln
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 200 g durchwachsenen Bauchspeck
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Stangen Staudensellerie
- 6 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Cheddar
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenen Wasser in einem Topf 15 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Eine große Portion Butter zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Alles mit dem Stampfgerät zu einem Stampf zerdrücken.

Schnittlauch kleinschneiden.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Stampf dazugeben und untermischen. Mit dem Pfannenwender immer die Röststoffe des Stampfes vom Pfannenboden lösen und unter das Gemüse mischen.

Frisch geriebenen Cheddar dazugeben und ebenfalls untermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Käsespätzle



Traditionell schwäbisch

Ein traditionell schwäbisches Gericht aus der Heimat der Familie meiner Mutter, die aus Schwaben stammt.

Hier ist das Rezept, um Spätzle selbst mit der Hand zuzubereiten und traditionell vom Arbeitsbrett in das kochende Wasser zu schaben.

Wer möchte, kann es sich auch einfacher machen und Zeit

sparen, indem er auf frische, aber industriell gefertigte Spätzle vom Supermarkt zurückgreift. Dies kann man durchaus auch einmal zubereiten, wenn es an Zeit mangelt.

Als Käse kann man auch gern variieren, hier bietet sich geriebener Cheddar oder auch Gouda an. Ich wähle geriebenen Emmentaler, der dem Gericht eine sehr kräftige und würzige Note verleiht.

Mein Rat: Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:1241]

Spiegeleier, Grünkohl und Süßkartoffeln

Die Zubereitung von Spiegeleiern mit Spinat und Kartoffeln ist ja landläufig bekannt.

Nun, ich habe dieses Gericht hier in einer Variation mit Grünkohl und Süßkartoffeln zubereitet.

Da ich Grünkohl verwende, ist es eigentlich fast ein regionales Gericht aus dem Norden.

Der Grünkohl wird einfach geputzt, kleingeschnitten und in etwas Öl in der Pfanne gebraten. Er fällt dabei zusammen wie auch Spinat.

Die Süßkartoffeln schmecken sehr gut, eben leicht süß. Und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:883]

Weißwürste, Brez'n und süßer Senf

Jetzt hoffe ich, dass ich dieses Mal nichts falsch gemacht habe.

Ein original bayerisches Weißwurst-Gericht. Passend zum derzeitigen Oktoberfest in München.

Ich bin sogar noch extra zu meinem Discounter, der eine Brottheke hat, und habe Brez'n erstanden.

Und den Senf hatte ich mir schon seit Wochen im Kühlschrank aufbewahrt, um ihn traditionsgerecht zu diesem geplanten Essen zu servieren.

Dann braucht man eigentlich nur noch die Weißwürste in siedendem Wasser oder Brühe 10 Minuten ziehen lassen.

Dann schön anrichten und servieren.

Nur bei den Weißwürsten habe leider etwas Abstriche machen müssen, bekomme ich diese doch weder frisch bei meinem Schlachter noch echte bayerische Weißwürste. Diese sind leider aus der Dose und in Norddeutschland hergestellt. Aber ich gehe doch davon aus, dass ein Fleischwaren-Produzent sowohl das richtige Rezept für Weißwürste als auch das nötige Know-How für die Produktion hat, um gute Weißwürste zu produzieren.

Mir hat das Essen auf alle Fälle gut geschmeckt.

Aber zwei Fragen müssen mir als Fischkopf zu dem Gericht doch erlaubt sein.

Zum einen, warum müssen es Brez'n zu den Weißwürsten sein? Reichen da ordentliche Schrippen – norddeutsch für Brötchen – nicht aus?

Und zum anderen, ein traditionelles Gericht, schön und gut. Aber warum dieses Gericht nicht auch in die Moderne führen und ergänzen oder erweitern? Mit Gemüse, Kartoffeln, Reis oder Pasta? Auch ein Traditionssessen in Norddeutschland, die in einer Sahne-Sauce eingelegten Matjes-Heringe, gibt es mittlerweile bei weitem nicht nur in dieser traditionellen Zubereitungsart, sondern der Matjes-Hering ist auf das Vielfältigste variiert und modernisiert worden. Warum also nicht auch die Weißwürste?

[amd-zlrecipe-recipe:804]

Weißwurst-Suppe mit Croutons

Da zur Zeit Oktoberfest in München ist, veröffentliche ich dazu passenderweise heute und morgen zwei Weißwurst-Gerichte.

Heute eine schöne Suppe mit Weißwurst.

Ich hoffe, dass der Weißwurst-Polizist, Besucher und Leser in meinem Foodblog, mit diesem Gericht einverstanden ist und es sozusagen absegnet. Denn ich habe dieses Gericht aus einer Kochsendung übernommen, die in Biergärten in Bayern spielt, wo u.a. dieses Gericht serviert wurde. Also sollte das Gericht schon authentisch sein und passen.

Ich bereite die Suppe natürlich mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu, den ich eingefroren habe. Dieser wird noch kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt.

Weißwürste bereitet man ja zu, indem man sie in voller Größe etwa 10 Minuten in siedendem Wasser ziehen lässt. Nun, ich gebe bei diesem Gericht einfach die in Scheiben geschnittenen Weißwürste in die Brühe und lasse sie dort ziehen und garen.

Frische Weißwürste sind hier im Norden nur schlecht oder auch gar nicht zu bekommen. Ich greife daher zu Weißwürsten aus der Dose, die eine gute Qualität haben.

Dazu kommt viel frische Petersilie noch in die Suppe.

Und garniert wird die Suppe mit frisch in Butter in der Pfanne gebratenen Croutons.

Hhhmmm, lecker, die Suppe mundet sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:805]