

# Schweinerücken mit Rosmarin- Bratkartoffeln und Champignons



Leckerer Schweinekotelett mit Kartoffeln und Pilzen

Ich hatte bei meinem Supermarkt ein 1 kg schweres Stück Schweinerücken gekauft und war zunächst der Meinung, ich hätte ein besonders edles Stück Fleisch erhalten. Beim Recherchieren stellte ich fest, dass der Schweinerücken dem entbeinten Kotelett des Schweins entspricht. Also doch ein eher gewöhnliches Fleischstück, geeignet zum Kurzbraten. Aber auch zum Schmoren, was ich auch ausprobieren werde.

Ich schneide zwei recht dünne Scheiben Schweinerücken ab und brate sie jeweils 1 Minute auf jeder Seite an. Das ist ausreichend, um ein weitestgehend durchgegartes Stück Fleisch zu erhalten.

Dazu brate ich einige Champignons, in dünne Scheiben

geschnitten, in Butter an.

Und eigentlich sollte es als weitere Beilage einfach ein paar in Butter geschwenkte Kartoffelchen mit Rosmarin geben. Aber es sind dann doch Rosmarin-Bratkartoffelchen geworden.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 2 Scheiben Schweinerücken (entbeintes Schweinekotelett)
- 3 Kartoffeln
- 2 große, weiße Champignons
- $\frac{1}{2}$  Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten kochen. Herausnehmen und erkalten lassen. Pellen und in kleine Stücke schneiden.

Champignons in dünne Scheiben schneiden. Blättchen vom Rosmarinweig abzupfen und kleinwiegen.

Schweinerückenscheiben auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignonscheiben einige Minuten darin anbraten. Salzen, auf einen großen Teller geben und warmstellen.

Nochmals einen Klacks Butter in die Pfanne geben und Kartoffelwürfelchen darin einige Minuten kross anbraten. Salzen, Rosmarin dazugeben und alles vermischen. Ebenfalls auf den großen Teller geben und warmstellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinerückenscheiben jeweils 1 Minute auf jeder Seite kräftig anbraten.

Schweinerückenscheiben zu den Kartoffeln und Champignons geben und servieren.

---

## Haschee mit Penne Rigate



Feines Haschee mit Pasta

Haschee ist ein Gericht aus gekochtem oder gebratenem Fleisch, ähnlich wie ein Gulasch oder Ragout. Die Besonderheit eines Haschees ist jedoch, dass die Zutaten sehr fein zerkleinert werden.

Ich verwende Hackfleisch für das Haschee. Ich habe fertig hergestelltes Hackfleisch gekauft und muss somit nicht noch große Fleischstücke durch den Fleischwolf drehen und somit haschieren.

Ich gebe noch eine Schalotte, Knoblauchzehen und etwa roten Paprika, Zucchini und Wurzel zum Hackfleisch hinzu, das ich

aber alles sehr fein zerkleinere.

Mein Rat: Wie ein gutes Gulasch oder Ragout auch, das Haschee zugedeckt bei geringer Temperatur mindestens eine Stunde köcheln lassen, damit sich schöne Aromen bilden.

Dazu gibt es Pasta.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 200 g Hackfleisch
- 200 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{4}$  rote Paprika
- $\frac{1}{4}$  kleine Zucchini
- $\frac{1}{2}$  kleine Wurzel
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml trockener Rotwein
- 150 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika, Zucchini und Wurzel putzen und ebenfalls in sehr kleine Würfelchen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Es sollen sich sehr kräftige Röstspuren vom Tomatenmark am Topfboden bilden, das Tomatenmark soll aber nicht anbrennen. Gemüse dazugeben und alles vermischen. Mit Rotwein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden gut ablösen. Fond dazugeben. Verrühren und zugedeckt bei

geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Haschee kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Haschee darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

---

## Schweinekamm in Speck-Bier-Kümmel-Sauce mit Knödeln



Leckerer Braten mit Knödeln und Sauce

Ich bereite den Schweinekamm als Braten mit einer aromatischen, würzigen Sauce zu. Dazu verwende ich Speck, Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Die Sauce wird zubereitet aus einem halben Liter Exportbier, in dem ich den Schweinekamm gare. Dann wird die Sauce für mehr Sämigkeit und Geschmack noch kräftig reduziert.

Würze gibt der Sauce der hinzugegebene Kümmel und scharfes Paprikapulver.

Dazu Paprikaknödel, die ich schon zubereitet und eingefroren hatte.

Das Ganze ergibt ein butterweiches Bratenfleisch und eine herrlich würzige Sauce.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 600 g Schweinekamm
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 0,5 l Exportbier
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Kümmel
- Rosenpaprika-Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 [Paprikaknödel](#)
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln halbieren und in halbe Scheiben schneiden. Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden. Speckschwarte aufbewahren.

Braten auf allen Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Speck in einem Topf ohne Fett einige Minuten kross anbraten.



Speckschwarte mit dazugeben und mit anbraten. Speck herausnehmen und auf einen Teller geben. Im ausgelassenen Fett Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen und ebenfalls auf einen Teller geben. Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel anbraten. Wenn zu wenig vom ausgelassenen Fett übrig ist, ein wenig gutes Olivenöl dazugeben. Braten und Speck dazugeben. Mit Bier ablöschen und die kräftigen Röststoffe am Boden des Topfes mit einem Kochlöffel ablösen. Senf hinzugeben. Ebenso Kümmel. Zugedeckt auf geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Braten herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf ein Drittel oder ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Knödel im nur noch siedenden Wasser 10–15 Minuten erhitzen.

Sauce abschmecken. Braten tranchieren. Bratenscheiben auf zwei Teller verteilen, jeweils drei Knödel dazugeben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.

---

## **Rouladen mit Gemüsefüllung in Tee-Sauce mit Chili-Knödeln**



## Angerichtet

Beim Fleisch für die Rouladen habe ich diesmal die preiswerte Variante gewählt. Ich habe Schweine-Nackenkamm verwendet. Man kauft entweder Nackenkamm-/kotelett ohne Knochen am Stück und schneidet für die Rouladen dünne Fleischscheiben ab. Oder man kauft drei etwas dickere Nackenkoteletts und schneidet diese mit einem sehr scharfen Messer in zwei dünne Scheiben. Mein Rat hierbei: Nackenkoteletts kurz in den Tiefkühlschrank geben und anfrieren lassen. So kann man sie besser schneiden.





Überbackene Rouladen mit würzig-aromatischer Füllung

Für die Füllung habe ich verschiedenes Gemüse verwendet. Ich habe noch einige Sardellenfilets und Parmesan für etwas mehr Geschmack hinzugegeben. Die Zutaten habe ich mit dem Pürierstab püriert, damit sie eine sämige Füllung ergeben. Ein Ei und etwas Semmelbrösel geben Bindung und Stabilität.



## Knödel mit herrlich aromatischer Sauce

Bei der Sauce habe ich etwas ausprobiert. Ich hatte Tee vorrätig, der einen geringen Zusatz von Heidelbeer- und Granatapfelsaft enthielt. Der Zusatz beträgt bei beiden Säften jeweils 1,5 % der Füllmenge. Und immerhin ist es ein Bio-Getränk, die Flasche trägt ein Bio-Siegel und sowohl Tee als auch Heidelbeer- und Granatapfelsaft sind aus Bio-Produktion. Ich bin Kaffeetrinker, kein Teetrinker. Also habe ich den Tee zum Kochen verwendet. Ich habe 1 l Tee in einem kleinen Topf auf etwa 2 cl Flüssigkeit reduziert, so dass nur noch ein sämiger, fruchtiger Sirup übrig bleibt. Diesen verfeinere ich mit etwas Sojasauce. Gebe angedünstete Schalotte und Knoblauch hinzu. Und erhalte somit eine süß-aromatische Sauce, die gut zu den Rouladen passt.

Als Beilage wähle ich die vor kurzem zubereiteten, eingefrorenen Chili-Knödel, womit neben der Zugabe zur Füllung der Rouladen auch die frisch hergestellten Semmelbrösel ihre Verwendung finden.

### **Zutaten für 2 Personen:**

#### *Für die Rouladen:*

- 600 g Schweinenackenkamm
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 EL Fleischfond
- 50 g geriebener Gouda
- Küchengarn

#### *Für die Füllung:*

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 braune Champignons
- $\frac{1}{4}$  rote Paprika

- 1 Schale Fenchel
- 2 grüne Bohnen
- ein Stück Zucchini
- ein Stück Kohlrabi
- 6 Sardellenfilets
- 1 TL Senf
- etwas Parmesan
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei

*Für die Sauce:*

- 1 l Schwarzer Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft
- $\frac{1}{2}$  TL dunkle Sojasauce
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe

*Für die Chili-Knödel:*

- 6 Chili-Knödel ([Rezept](#) siehe hier)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 40 Min | Garzeit 50 Min.

*Für die Sauce:*

Tee in einem Topf erhitzen. Unzugedeckt etwa 20 Minuten fast vollständig reduzieren, bis nur noch ein wenig sämiger Sirup übrig ist. Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Butter in eine Pfanne geben und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Zum Sirup geben. Sojasauce dazugeben. Alles verrühren. Warmstellen.

*Für die Füllung:*

Gemüse putzen, evtl. schälen und sehr klein schneiden. Sardellenfilets ebenfalls kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben. Senf dazugeben. Etwas Parmesan mit einer feinen Küchenreibe hineinreiben. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Semmelbrösel dazugeben. Ebenfalls das Ei. Alles gut vermischen.

### *Für die Rouladen:*

Jeweils drei Fleischscheiben längs nebeneinander auf ein Arbeitsbrett geben. Jeweils zwei Küchengarne längs unter jede Fleischscheibe ziehen. Fleischscheiben salzen und pfeffern. Jeweils einen Esslöffel der Füllung in die Mitte einer Fleischscheibe geben, zu einem quaderförmigen Päckchen formen und Fleischscheibe zusammenrollen. Mit dem Küchengarn gut verschnüren. Rouladen nebeneinander in eine mittlere Auflaufform geben. Fond in die Auflaufform geben. Gouda über die Rouladen streuen.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten hineingeben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Knödel in siedendem Fond in einem Topf erhitzen.



Nach dem Garen im Backofen in der Auflaufform

Auflaufform aus dem Backofen nehmen und jeweils drei Rouladen auf zwei Teller geben. Ausgelaufene Füllung aus der Auflaufform mit zu den Rouladen geben. Jeweils drei Knödel zu



den Rouladen geben. Sauce nur über die Knödel geben, nicht über den gebräunten Käse. Vor dem Essen müssen natürlich zuerst vorsichtig die Küchengarne unter dem geschmolzenen Käse entfernt werden.

---

## **Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Maccaroni**



Pasta mit Gulasch und viel schmackhafter Sauce

Das Gulasch wie gewohnt mit gleichen Anteilen Fleisch und Zwiebeln, diesmal etwas feiner mit Schalotten. Und natürlich einer Garzeit von 1 Stunde.

Eine orange Peperoni und eine grüne Jalapenö sorgen für Schärfe und auch Farbe.

Ich hatte noch etwas Whiskey-Rhabarber-Sirup von der

Zubereitung der Rhabarbertarte übrig, den ich hier verwende. Er ist auch einfach zuzubereiten. Rhabarber schälen, kleinschneiden und in einem Topf in Butter andünsten. Mit Whiskey ablöschen, flambieren und zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Rhabarber mit dem Schaumlöffel herausheben und für Kuchen, Tarte oder Torte aufbewahren. Und den Whiskey-Rhabarber-Sirup für das Gulasch verwenden.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 200 g Gulasch
- 250 g Maccaroni
- 200 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Peperoni
- 1 grüne Jalapenö
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- 50 ml Whiskey-Rhabarber-Sirup
- 300 ml Pfirsichsaft
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürzöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Lauchzwiebel, Peperoni und Jalapenö putzen. Gemüse in Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gulasch und Gemüse darin einige Minuten kräftig anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Whiskey-Rhabarber-Sirup und Pfirsichsaft dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und wenig Pfeffer würzen und abschmecken.



Maccaroni in zwei tiefe Nudelteller geben und Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

---

## **Marinierte Schweineschwänze mit Salzkartoffeln**



Viel Leckeres zum Abknabbern

Als ich vor einiger Zeit Innereien gekauft habe, habe ich versuchsweise auch Schweineschwänze mit gekauft. Ich habe mich entschieden, sie im Bräter im Backofen in einer Sauce zu garen. Es bietet sich eigentlich an, sie auch für eine Schweineschwanzsuppe oder ein Gulasch zu verwenden – ganz analog zur Zubereitung von Ochsenchwanz.

Ich musste für die Sauce etwas variieren. Ich wollte sie passend zu den Schweineschwänzen aus einer selbst

zubereiteten, eingefrorenen Ochsenschwanzsuppe zubereiten. Leider hatte ich die Ochsenschwanzsuppe nach dem Auftauen doch etwas zu lange im Kühlschrank aufbewahrt. Sie war leider nicht mehr verwendbar. Also habe ich einfach die Marinade für die Sauce verwendet und Fleischfond für mehr Flüssigkeit hinzugegeben.

Die Schweineschwänze erinnern ein wenig an Schweinebauch. Und sie sind definitiv für Genießer, die gerne Knochen abknabbern.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 500 g Schweineschwänze (3 Stück)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 250 ml Fleischfond
- Olivenöl

### *Für die Marinade:*

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL dunkle Sojasauce
- 2 TL Pul biber
- 2 EL Honig
  
- 3 Kartoffeln

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Marinierzeit 24 Stdn. | Garzeit 1 Std.

### *Für die Marinade:*

Öl, Sojasauce, Pul biber und Honig in eine Schale geben und gut verrühren. Schweineschwänze in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben, Marinade dazugeben und Beutel verschließen. Marinade kräftig in die Schweineschwänze einmassieren. Für 1 Tag in den Kühlschrank geben. Nach 12 Stunden Gefrierbeutel einmal wenden.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und

kleinschneiden. Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen. Öl in einem Bräter erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. Schweineschwänze aus dem Gefrierbeutel nehmen, in den Bräter geben und mit anbraten. Marinade hinzugeben. Fond dazugeben. Alles verrühren. Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, in grobe Stücke zerkleinern und auf einen großen Teller geben.



Schwänze, Kartoffeln und viel Sauce

Bräter aus dem Backofen nehmen. Schweineschwänze zu den Kartoffeln geben. Wenn die Sauce beim Garen etwas verkocht ist, etwas Fond hinzugeben, verrühren und nochmals erhitzen. Sauce über Schweineschwänze und Kartoffeln geben und alles servieren.

---

# Hackfleisch-Gemüse-Küchlein



Formschön und sehr lecker

Auch dieses Gericht ist schnell zubereitet, bedarf aber etwas Vorbereitungszeit. Das Prinzip ist, das Gemüse zu putzen und dann einfach durch den Fleischwolf zu drehen. Somit hat es die gleiche Struktur wie das Hackfleisch. Und vermengt ergibt dies schöne Küchlein.

Das Gemüse erzeugt beim Durchdrehen durch den Fleischwolf auch eine Menge Flüssigkeit. Es ist somit notwendig, das zerkleinerte Gemüse einige Minuten in ein Küchensieb zu geben, damit die Flüssigkeit abtropft.

Gewürzt habe ich mit Thai-Curry und Kreuzkümmel.

Problematisch war, dass ich kein Ei zum Binden – wie man es ja bei Frikadellen verwendet – mehr vorrätig hatte. Dann fiel mir ein, dass Kartoffelrösti aus rohen oder gekochten Kartoffeln

auch ohne Ei zum Binden zubereitet werden. Also vertraute ich einfach darauf, dass die Stärke der Kartoffeln und die Struktur der Zutaten genügend Bindung für die Küchlein ergeben würden, damit ich sie zufriedenstellend zubereiten könnte.

Ich habe mich dann auch zweier Eieringe bedient, in denen ich die Küchlein gebraten habe. Dies bringt den Küchlein einerseits ein wenig formschönes Äußeres und andererseits dient es der besseren Stabilität.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Hackfleisch
- 2 Kartoffeln
- 1  $\frac{1}{2}$  Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ein Stück Ingwer
- 1  $\frac{1}{2}$  orange Minipaprika
- 3 Chinakohlblätter
- 4 Brechbohnen
- 10 Zuckerschoten
- 1 TL Thai-Curry
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit jeweils 10 Min.

Gemüse putzen, eventuell schälen und grob zerkleinern. Alles durch den Fleischwolf drehen. Zerkleinertes Gemüse in ein Küchensieb geben, etwas festpressen und Flüssigkeit für einige Minuten abtropfen lassen. Dann das Gemüse in eine Schüssel geben.

Hackfleisch dazugeben. Mit Curry, Kreuzkümmel und Salz würzen. Alles gut vermischen.





Zwei von Vieren ...

Öl in einer Pfanne erhitzen und zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Jeweils ein Viertel der Fleisch-Gemüse-Masse in die Eierringe geben und etwas festpressen. Auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur jeweils etwa 5–6 Minuten gut braten. Beim Wenden ist Fingerspitzengefühl gefragt. Küchlein mit dem Pfannenwender vom Pfannenboden lösen. Eierringe herausnehmen. Küchlein vorsichtig wenden und für bessere Stabilität Eierringe wieder vorsichtig darüber geben. Küchlein herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen. Zweite Portion der Küchlein braten. Auf den Teller geben und alles servieren.

---

## Schweinshaxe in Rotweinsauce



# mit Schnittlauchknödeln



Haxe, Knödel und viel Sauce mit Pilzen

Diese zweite Schweinshaxe, die ich gekauft habe, habe ich in einer Sauce geschmort. Die Zubereitung der Sauce ist fast klassisch. Ich habe, nachdem ich Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Pilze angebraten habe, auch Tomatenmark mit angebraten. Dann mit Rotwein abgelöscht. Die ganzen Gewürze kamen in einem Gewürzsäckchen direkt in die Sauce und köchelten dort mit. Hinterher lässt sich das ganz einfach entfernen. Die Sauce war wunderbar aromatisch und etwas sämig. Dazu gibt es frisch zubereitete, jedoch eingefrorene Schnittlauchknödel.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Schweinshaxe
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g gemischte Waldpilze

- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml trockener Rotwein
- $\frac{1}{2}$  TL grüne Pfefferkörner
- $\frac{1}{2}$  TL Senfkörner
- $\frac{1}{2}$  Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 6 Pimentkörner
- Kümmel
- 5 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
  
- 3 [Schnittlauchknödel](#)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze grob zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen Schweinshaxe auf den Fleischseiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Pilze in den Topf geben und einige Minuten kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Schweinshaxe wieder in den Topf geben. Pfefferkörner, Senfkörner, Pimentkörner, Sternanis, Kardamom, eine Prise Kümmel und Lorbeerblätter in ein Würzsäckchen und dieses in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Schnittlauchknödel im nur noch siedenden Wasser 10 Minuten erhitzen.



Lecker auf dem Teller angerichtet

Würzsäckchen aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken. Schweinshaxe auf einen Teller geben. Knödel daneben geben. Sauce mit Gemüse und Pilzen darüber verteilen.

---

## **Schweinenacken in süß-scharfer Curry-Sahne-Sauce mit Cellentani**



Krosser Schweinenacken, Pasta und viel Sauce

Ein Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs. Diesmal in einer süß-scharfen Variante. Honig liefert die Süße, eine rote Chilischote die Schärfe. Dazu noch scharfes Curry für die Sauce. Sahne mildert etwas die Schärfe und bindet die Sauce. Und dazu Cellentani als Pasta.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 350 g Schweinenacken
- 1  $\frac{1}{2}$  Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 300 ml Fleischfond
- 100 ml Sahne
- 2 TL Honig
- 1 TL Hot Madras Curry Powder
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer



- Olivenöl
- Cellentani

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Lauchzwiebel putzen und ebenfalls in Ringe schneiden.

Schweinenacken auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Topf erhitzen und Schweinenacken auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und andünsten. Chili dazugeben. Dann Honig. Fond dazugeben. Mit Currypulver und Kreuzkümmel würzen. Lorbeerblätter dazugeben. Schweinenacken wieder in den Topf geben und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Nach 30 Minuten den Schweinenacken wenden.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Cellentani nach Anleitung zubereiten.



Mit viel süß-scharfer Sauce auf dem Teller

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Sahne hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinenacken herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Fleischscheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.

---

## **Gulasch mit Champignons in dunkler Sauce mit Penne Rigate**



Gulasch, Pasta und Sauce

Ich hatte zwei Eisbeine gekauft, das eine habe ich für ein Gulasch verwendet, das zweite werde ich anderweitig



zubereiten. Da Eisbein Schmorfleisch ist, eignet es sich gut für ein Gulasch, für das man es etwa 1 Stunde schmort. Es ergibt ein sehr schmackhaftes Gulasch.

Da ich eine dunkle Sauce zubereiten wollte, aber keine Rotweinsauce zubereiten oder nicht auf Tomatenmark zurückgreifen wollte, habe ich eine dunkle Mehlschwitze zubereitet.

Dazu gibt es einfach Penne Rigate als Pasta.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 1 Eisbein (etwa 250 g)
  - 1 rote Zwiebel
  - 3 Knoblauchzehen
  - 3 braune Champignons
  - 300 ml Fleischfond
  - 200 ml Wasser
  - 1 EL Mehl
  - 5 frische Lorbeerblätter
  - 1 Zweig Rosmarin
  - Salz
  - schwarzer Pfeffer
  - Butter
- 
- Penne Rigate

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.  
10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Eisbein auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und Zwiebel, Knoblauch und Champignons in der Butter andünsten. Ebenfalls herausnehmen.

Etwas Butter in den Topf geben, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren dunkel anbraten. Fond dazugeben. Dann Wasser.

Eisbein, Zwiebel, Knoblauch und Champignons wieder dazugeben. Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lorbeerblätter und Rosmarin aus der Sauce nehmen. Eisbein herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Knochen und Haut entfernen, Eisbein zerteilen und wieder zurück in die Sauce geben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

---

## **Nackenkotelett in Pilz- Cognac-Rahm-Sauce mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln**



Kotelett, Bohnen und Kartoffeln mit Pilzen und viel Sauce

Ein bodenständiges Essen. Hätte ich die beabsichtigte Pasta dazu zubereitet, würde es so richtig zu meinem Foodblog passen, Fleisch, Nudeln und Sauce. Da ich aber noch grüne Bohnen vorrätig hatte, die verbraucht werden mussten, habe ich diese zubereitet. Und Petersilienkartoffeln passen da ja auch gut dazu. Pasta gibt es demnächst, mit einer Sardellen-Knoblauch-Sauce.

#### **Zutaten für 2 Personen:**

- 500 g Nackenkotelett am Stück (mit Knochen)
- 10 grüne Bohnen
- 4–5 Kartoffeln
- 100 g Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 150 ml Cognac
- 300 ml Gemüsefond
- 3 EL Crème fraîche

- 2 frische Lorbeerblätter
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.  
30 Min.

Knoblauchzehen schälen, Peperoni putzen. Beides kleinschneiden. Pilze grob zerkleinern. Nackenkotelett auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und Nackenkotelett auf allen Seiten kross anbraten. Kotelett herausnehmen. Knoblauch, Peperoni und Pilze im Öl anbraten. Kotelett wieder hinzugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Fond dazugeben. Dann Crème fraîche. Lorbeerblätter dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann für mehr Geschmack unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 15–30 Minuten auf 2/3 der Sauce reduzieren.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Bohnen putzen und in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin 10 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Kartoffeln im gleichen Kochwasser etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie dazugeben und alles vermengen.

Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Nackenkotelett herausnehmen und Knochen entfernen. Tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln und Bohnen dazugeben. Pilz-Cognac-Rahm-Sauce ebenfalls dazugeben.

---

# Speck-Frikadellen mit Bratkartoffeln



Frikadellen mit Kartoffeln

Ich wollte auch noch die restlichen, eingefrorenen 600 g Speckstreifen verarbeiten und habe sie einfach zu einer Art Hackfleisch durch den Fleischwolf gedreht. Dazu nur ein Ei, der Speck hat, durch den Fleischwolf gedreht, genug Bindung. Und würzen braucht man ihn ja nicht.

Dann einfach Fleischklößchen daraus formen und in der Pfanne braten. Eigentlich wäre zum Braten ein Öl geeigneter gewesen, ich hatte keines mehr vorrätig und nahm statt dessen Butter.

Dazu einfach ein paar Bratkartoffeln.

**Zutaten für 1 Person:**

- 600 g Speck, in Streifen geschnitten
- 1 Ei
- 2–3 Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.

Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Ein Ei dazugeben und alles gut vermengen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten kross und knusprig braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, salzen und pfeffern und warmstellen.

Butter in die gleiche Pfanne geben. Fleischklößchen aus der Speckmischung formen und auf beiden Seiten jeweils 5–6 Minuten kross anbraten.

Frikadellen zu den Bratkartoffeln geben und servieren.

---

# **Frittierte Schweinenackenkoteletts mit Rosenkohl und Pommes frites**





## Koteletts, Pommes und Gemüse

Jetzt hätte ich doch beinahe einen „Frittierten Teller“ zubereitet, denn ich überlegte, ob ich zusätzlich zu den Koteletts und den Pommes frites auch noch die Rosenkohlröschen frittiere. Das war mir dann aber doch zu viel des Guten. Ich habe sie wie gewohnt in kochendem Wasser gegart und etwas gesalzen.

Die Pommes frites bekommen je nach Produkt und gewünschter Bräune und Knusprigkeit 2–3 Minuten bei 180 °C im siedenden Fett in der Friteuse. Und die Schweinenackenkoteletts gare ich mit Knochen 2 Minuten auf jeder Seite ... ähhh natürlich im Ganzen ebenfalls im siedenden Fett.

Der Vorteil bei dieser Zubereitung: Das Essen ist nach sehr kurzer Zeit fertig, es braucht gerade mal etwa 15 Minuten. Und: Alle Zutaten passen fast nicht mehr auf einen normalen, großen Teller.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 2 Schweinenackenkoteletts (etwa 350 g)

- 200 g Rosenkohl
- eine große Portion Pommes frites
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit einige Minuten | Garzeit 10–12 Min.

Rosenkohl putzen. Wasser in einem Topf erhitzen und Rosenkohl darin etwa 10–12 Minuten garen.

Währenddessen Fett in einer Friteuse auf 180 °C erhitzen und die Pommes frites einige Minuten bis zur gewünschten Bräunung und Knusprigkeit frittieren. Herausnehmen, auf einen separaten Teller geben und gut salzen. Auf einen großen Teller geben und warmhalten.

Koteletts für 2 Minuten in die Friteuse geben. Herausnehmen, auf den separaten Teller geben und salzen und pfeffern. Den austretenden Fleischsaft aufheben. Koteletts zu den Pommes frites auf den großen Teller geben. Fleischsaft über die Koteletts geben, aber nicht über die Pommes frites, damit sie knusprig bleiben.

Rosenkohl aus dem Wasser herausnehmen, leicht salzen, zu Koteletts und Pommes frites geben und alles servieren.

---

# **Pochierte Schweinenackenkoteletts mit Kartoffel-Wurzel-Stampf**



## Pochierte Koteletts und farbenfroher Stampf

Ein experimentelles Essen. Und, ich muss sagen, es ist mir gelungen. Aber ich fange von vorne an zu berichten.

Als ich vor einigen Tagen pochiertes Kabeljaufilet zubereitet habe, fragte ich mich, ob man denn auch Fleisch pochieren kann. Pochierte Eier kennt man ja. Auch Knödel, Würste oder eben auch den Fisch kann man pochieren. Und normales Fleisch?

Es gibt ja auch die Zubereitungsart des Sous-vide-Garens, also des Vakuumgarens. Aber das ist aufwändig und man benötigt eine gewisse Ausrüstung dazu. Zum einen hitzebeständige Plastikbeutel und ein Vakuumiergerät, um ein Vakuum im Plastikbeutel mit dem zuzubereitenden Produkt herzustellen. Alternativ reicht dazu vielleicht auch die eigene Lunge. Dann ein Wärmebad-Gerät, mit dem man die notwendige, niedrige Wassertemperatur von meistens 60–80 Grad Celsius längere Zeit konstant beibehalten kann. Und dann ist diese Zubereitung sehr zeitintensiv. Fleisch im Sous-vide-Verfahren zuzubereiten kann schon einmal bedeuten, es 6–7 Stunden im heißen Wasserbad zu garen. Klaus von [Nur das gute Zeug](#) hat auf diese Weise vor kurzem Schweinebauch sous-vide zubereitet.

Ich wechsele jedoch die Methode und probiere das Pochieren aus. Eigentlich wollte ich auch Schweinebauch verwenden, aber mein Discounter hatte ihn nicht mehr im Sortiment. Also habe ich Schweinenackenkoteletts verwendet. Schmorfleisch bietet sich ja nicht besonders gut zum Pochieren an, denn dann könnte ich ja gleich Suppenfleisch kochen und hätte ein ähnliches Ergebnis. Also habe ich einfaches Fleisch zum Kurzbraten gewählt, Koteletts. Wasser wird im Kochtopf erhitzt, Herdplatte abgeschaltet und das Fleisch im nur noch siedenden Wasser etwa 15 Minuten pochiert. Das Ergebnis ist gut, noch schön gesalzen und gepfeffert ist das Fleisch sehr schmackhaft.

Man kann nun überlegen, die Zubereitung noch zu variieren und die Rückwärtsgarmethode für ein Steak darauf anzuwenden. Also die Zeit zum Pochieren zu verkürzen. Und das Fleisch danach für Farbe, Kruste und Geschmack noch ganz kurz in Fett anbraten. Das sollte auch gute Ergebnisse liefern.

Gelungen ist auch der Karzoffel-Wurzel-Stampf. Da kein fertiges Industrieprodukt, auch nicht mit dem Pürierstab püriert, sondern nur mit dem Kartoffelstampfer zerstampft, ist es etwas grob und hat noch einzelne, kleine Kartoffel- und Wurzelstücke. Normalerweise gibt man etwas Milch zum Stampf, damit es geschmeidiger wird, bei meiner Zubereitung hat es ein Stück Butter auch getan. Vermischt mit frischer, kleingehackter Petersilie, kräftig gesalzen und gepfeffert, ist es farbenfroh und lecker.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 2 Schweinenackenkoteletts (etwa 350 g)
- 2 Kartoffeln
- 2 Wurzeln
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer

- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Minuten | Garzeit 15 Min.

Kartoffeln und Wurzeln schälen und grob zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen, wenn das Wasser kocht, die Herdplatte ausschalten und das Fleisch in das dann nur noch siedende Wasser legen. Zugedeckt auf der warmen Herdplatte, die etwas die Temperatur hält, 15 Minuten pochieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln und Wurzeln darin etwa 10 Minuten kochen. Petersilie kleinhacken. Kartoffeln und Wurzeln aus dem Wasser herausnehmen, in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Ein Stück Butter dazugeben. Petersilie hineingeben, kräftig mit Salz und weißem Pfeffer würzen und gut vermengen.

Koteletts aus dem Wasser nehmen, auf einen Teller geben und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Kartoffel-Wurzel-Stampf dazugeben und servieren.

---

## Schweinerilette



Meine Ausbeute aus 700 g  
Schweinebauch

Bei dieser Zubereitung habe ich mich an dem Rezept von Petra von [Der Mut Anderer](#) orientiert. Da ich Schweinebauch schon in allen möglichen Varianten zubereitet habe, interessierte mich diese Zubereitung, da er als gegartes Fleisch mit Fettanteil auf dem Brot sicherlich gut schmeckt. Als einzige Änderung habe ich statt Thymian einen Zweig Rosmarin zum Garen dazugegeben.

Nach dem Garen im Backofen zerrupft man den Schweinebauch mit Gabel und Messer, besser noch mit zwei Gabeln. Das ist wichtig bei einer Rilette, dass man das Fleisch, das ja mit dem ausgetretenen Fett zu einer streichfähigen Masse vermischt wird, nicht mit dem Messer zerschneidet und zerkleinert und

schon gar nicht mit dem Pürierstab püriert. Sondern zerrupft, denn es sollen die Fleischfasern noch intakt sein.

Die Ausbeute an Fett war nach 3-stündigem Garen im Bräter im Backofen bei 160 °C nicht sehr groß. Für eine Rilette, um sie mit dem Fleisch zu mischen und in Gläschen für eine streichfähige Masse erkalten zu lassen, war es eigentlich zu wenig. Ich griff zu einer Notlösung und löste einfach noch – da vom gleichen Tier stammend – 100 g reines Schweineschmalz in dem zerrupften Fleisch auf. Das ergab eine gute Mischung aus Fett und zerrupftem Fleisch, so dass ich es in Gläschen geben konnte. Vielleicht muss ich das nächste Mal beim Einkauf für eine Schweinerilette meinem Schlachter sagen, dass er mir explizit sehr fetten Schweinebauch verkauft, der genügend Fett hat.

Die Menge des zubereiteten Schweinebauchs ergab Rilette für drei kleine Gläschen. Ich habe dazu zwei kleine Einmachgläser verwendet und ein für diese Zwecke aufbewahrtes Marmeladenglas mit Deckel. Eigentlich eignet sich dieses Gericht, wenn man schöne Gläser verwendet, sehr schön für ein Geschenk.

### **Zutaten:**

- 700 g Schweinebauch mit Knochen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz

### **Zubereitungszeit:** 3 Stdn.

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Knoblauchzehen schälen. Schweinebauch auf allen Seiten gut salzen und etwas einreiben. In einen Bräter legen, Knoblauchzehen und Rosmarinzweig daneben legen und Bräter zugedeckt für 3 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben.

Herausnehmen und Knoblauchzehen und Rosmarin entfernen. Schwarte ebenfalls entfernen. Knochen und Knorpel entfernen,



das Fleisch ist so butterweich, dass man dies fast mit der Hand tun kann. Dann das Fleisch am besten mit zwei Gabeln klein zerrupfen. Wenn der verwendete Schweinebauch zu wenig Fett hatte und es zu wenig ausgelassenes Fett gibt, einfach wie in der von mir geschilderten Notlösung etwas Schweineschmalz im zerrupften Fleisch auflösen. Das Fleisch mit dem Fett zusammen in eine Schüssel geben und gut vermischen.



### Erkaltete Rilette in Vorratsgläsern

Portionsweise in Vorratsgläser geben. Die oberste Fleischschicht am besten mit einer Schicht flüssigem Fett bedecken, das dann, wenn es im Kühlschrank erhärtet, gleichzeitig auch eine konservierende Schicht für längere Haltbarkeit ist. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen und das Fett erhitzen lassen.

Als fester, aber streichfähiger Brotaufstrich mit Brot servieren und mit Salz und Pfeffer – möglichst frisch gemahlen aus der Mühle – würzen.

---

# Gerollte Schweinekoteletts mit Ofengemüse



Farbenfroh auf dem Teller angerichtet

Ich wollte zwei Schweinekoteletts zubereiten. Die übliche Methode ist ja, sie in Fett in der Pfanne auf beiden Seiten anzubraten. Aber das hatte ich schon vor einigen Tagen für ein Gericht gemacht. Also wollte ich sie anders zubereiten. Längs flach füllen geht nicht, dazu sind Koteletts zu flach. Also habe ich jeweils den Knochen entfernt, sie mit etwas Parmesan und Rosmarin gefüllt, zusammengerollt und im Backofen gegart. Dazu etwas Gemüse, das ich nur grob zerkleinere und mitgare. Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Chilischote. Die Tomate gibt etwas Flüssigkeit für eine Sauce. Es bietet sich auch an, Kartoffeln mitzugaren, ich hatte keine mehr vorrätig. Nach 30 Minuten Garen im Backofen bei 180 °C sind die Koteletts gegart und das Gemüse noch schön knackig.

## Zutaten für 1 Person:

- 2 Schweinekoteletts
- $\frac{1}{2}$  grüne Paprika
- $\frac{1}{2}$  gelbe Paprika
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- Parmesan
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (Kräuter, Chili, Knoblauch)
  
- 4 Zahnstocher

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse putzen, eventuell schälen und nur grob zerkleinern. In eine mittlere Auflaufform geben und salzen und pfeffern.

Knochen der Koteletts entfernen. Koteletts auf ein Arbeitsbrett legen und auf einer Seite salzen und pfeffern. Mit frisch geriebenem Parmesan dicht bestreuen. Jeweils einen Rosmarinzweig quer an ein Ende der Koteletts legen. Koteletts zusammenrollen und mit jeweils zwei Zahnstochern zusammenhalten. Etwas Platz in der Mitte der Auflaufform schaffen und die gerollten Koteletts mit der Naht nach unten hineingeben. Alles mit etwas Olivenöl beträufeln.



Vor dem Garen

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen und Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten hineingeben. Dann herausnehmen, gerollte Koteletts auf einen Teller geben, Zahnstocher entfernen und Rosmarinzweige herausziehen. Ofengemüse um die Koteletts herum anrichten. Die Sauce über Koteletts und Gemüse verteilen.