

Gemüse-Eier-Pfanne

[Spider_Single_Video track="21" theme_id="5" priority="1"]

Ein schnell zubereitetes Gericht, für das ich Gemüse und Eier in der Pfanne in Olivenöl brate. Für das Gemüse verwende ich Paprika, Zucchini, braune Champignons, Lauch, Lauchzwiebel, rote Chili-Schote, Zwiebel und Knoblauch.

Ich würze das Gericht nur mit etwas süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Mein Rat: Da es sich um ein Pfannengericht handelt, sollte man es auch direkt aus der Pfanne essen.

[amd-zlrecipe-recipe:32]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="20" theme_id="5" priority="1"]

Ein einfaches, fast könnte man sagen, traditionell deutsches Gericht.

Einfach drei Bratwürste in Fett gebraten, dazu ebenfalls in Fett gebratene Kartoffeln. Dazu als weitere Beilage Spinat. Beim Spinat greife ich der Einfachheit halber auf Tiefkühl-Ware zurück.

Fertig ist ein schnell zubereitetes, aber sehr schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:31]

Fusilli tricolore mit Tomaten-Käse-Sauce

[Spider_Single_Video track="18" theme_id="4" priority="1"]

Heute habe ich einfach einmal experimentiert. Ich hatte noch eine Packung Kochkäse übrig. Mit diesem und zusammen mit passierten Tomaten habe ich eine sehr würzige und sämige Sauce zubereitet. Eine rote Chili-Schote sorgt noch für etwas Schärfe.

Dazu gibt es dreifarbige Pasta, und zwar Fusilli tricolore, mit normalen, roten und grünen Nudeln.

Ein einfaches Gericht, innerhalb von 15 Minuten zubereitet, aber sehr lecker. Und mit sehr viel guter Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:29]

Leberwurst-Risotto mit Petersilie

[Spider_Single_Video track="17" theme_id="4" priority="1"]

Ich bereite ein Risotto nach dem Grundrezept zu, das ich jedoch nicht würze.

Während der Zubereitung des Risotto brate ich nämlich gleichzeitig in einer Pfanne ohne Fett eine Leberwurst, die ich zerkleinere. Sie wird mit dem Risotto vermischt und gibt ihm Würze.

Für etwas Farbe gebe ich noch feingehackte Petersilie hinzu.

Mein Rat: Im Rezept-Video erläutere ich die drei Regeln zum Zubereiten eines Risotto: Art des Risotto-Reises, Zubereitungsart, Servierweise.

[amd-zlrecipe-recipe:28]

Pute mit Gemüse und Mi-Nudeln

[Spider_Single_Video track="16" theme_id="4" priority="1"]

Ich hatte noch ein einzelnes Putenschnitzel übrig, das ich nun für dieses asiatische Gericht einfach zweckentfremdet habe.

Dazu gibt es kleingeschnittenes Gemüse wie Zucchini, Paprika, rote Zwiebel, Lauchzwiebel und Champignons.

Ich bereite das Gericht nicht mit Reis zu, sondern mit Mi-Nudeln.

Die Sauce bilde ich aus Chili-Bohnen-Paste, die ich mit etwas Weißwein verlängere.

Fertig ist ein frisch zubereitetes, asiatisches Gericht, das für die Zubereitung gerade einmal 20 Minuten benötigt.

[amd-zlrecipe-recipe:27]

Orangenkuchen mit Streusel

[Spider_Single_Video track="15" theme_id="4" priority="1"]

Natürlich bereite ich für das bevorstehende Wochenende einen Kuchen zu. Vor allem für das Frühstück und das nachmittägliche Kaffeetrinken am Sonntag.

Und ich dachte mir, wenn man mit Apfelspalten, kreisförmig auf einem Mürbteig angebracht, einen schönen Kuchen zubereiten kann, dann man dies auch mit Orangenspalten.

Mein Rat: Den Kuchen auf alle Fälle vor dem Anschneiden 1–2 Stunden gut abkühlen lassen. Er wird einfach fester und kompakter und lässt sich besser anschneiden.

Noch ein Rat: Orangenspalten sind etwas flüssiger als Apfelspalten, deswegen weicht natürlich der Mürbeteig etwas auf, was man beim Servieren beachten sollte.

[amd-zlrecipe-recipe:25]

Tomaten-Smoothie

[Spider_Single_Video track="14" theme_id="3" priority="1"]

Ein herzhafter Smoothie, den man am besten als Zwischenmahlzeit oder zu einem Gericht trinkt.

Bei diesem Smoothie mache ich es mir einfach und greife auf passierte Tomaten zurück. Man könnte das Getränk eigentlich auch Tomatensaft nennen.

Für Schärfe sorgt das im Tomaten-Smoothie verrührte Pul biber. Und für Würze der Salzrand des Glases beim Trinken.

Mein Rat: Man kann für diesen Smoothie auch gestückelte Tomaten aus der Dose verwenden, dies macht den Smoothie etwas cremiger und kräftiger. Man gibt die Hälfte des Inhalts einer kleinen Dose gestückelte Tomaten in eine hohe, schmale Rührschüssel, püriert diese mit einem Pürierstab fein und bereitet damit den Smoothie zu.

[amd-zlrecipe-recipe:24]

Schinken-Champignon-Zwiebel-Pizza

[Spider_Single_Video track="13" theme_id="3" priority="1"]

Eine einfache, aber sehr leckere Pizza. Für eine Person. Ich belege sie mit gekochtem Schinken, Champignons und Zwiebeln.

Für den Teig verwende ich einen fertigen Pizzateig, der gerollt auf Backpapier in der Packung vorliegt und den ich nur noch auf das Backblech ausrollen muss.

Ein leckerer Snack für den Fernseh-Abend. Einfach und unkompliziert zuzubereiten und in 30 Minuten fertig.

Mein Rat: Man kann für den Pizzateig auch selbst einen frischen Hefeteig zubereiten. Aber dieses industriell gefertigte Produkt, das ich verwende, ist für eine solch einfache und unkomplizierte Zubereitung durchaus zwischendurch einmal zu verwenden.

Noch ein Rat: Diese Pizza kann man auch noch gut kalt als Snack essen.

[amd-zlrecipe-recipe:23]

Penne Rigate mit Sugo

[Spider_Single_Video track="12" theme_id="2" priority="1"]

Ein Pasta-Gericht. Mit einem Sugo. Also einer Tomaten-Sauce. Dieses habe ich eigentlich vom Ossobucco alla milanese noch übrig, und ich hatte es in einem Portionsbehälter aufbewahrt, es sind etwa 500 ml.

Aber da dieses Sugo sehr lecker ist, beschreibe ich hier nochmals die Zubereitung des Sugo. So dass man es nachbereiten kann.

Dazu gibt es original italienische Pasta, und zwar Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:22]

Ossobucco alla milanese

[Spider_Single_Video track="10" theme_id="1" priority="1"]

Ossobucco alla milanese ist ein original italienisches Gericht, ein Klassiker. Es wird aus Beinscheiben und Gemüse zubereitet. Die Beinscheiben werden in Olivenöl angebraten, man gibt das Gemüse hinzu und schmort das Gericht 2 Stunden im Backofen.

Nach dem Schmoren wird das Mark der Markknochen ausgelöst, und in die Sauce gegeben, um diese zu verfeinern.

In Italien wird zu Ossobucco alla milanese gerne klassisch ein Risotto alla milanese gegessen. Das ist mir jedoch zu aufwändig, ich reiche als Beilage einfachen Rahmspinat dazu.

Außerdem wird in Italien zum Ossobucco eine Gremolata

gereicht, das ist eine Kräuter-Würz-Mischung, die aus Zitronenschalen-Abrieb, Petersilie, Knoblauch und Sardellenfilets zubereitet wird. Die Zutaten werden kleingeschnitten, vermischt und als Paste zusätzlich gereicht.

Mein Rat: Im Original wird Ossobucco eigentlich mit einem trockenen Wermut, z.B. Noilly Prat, zubereitet. Ich habe stattdessen trockenen Weißwein verwendet, womit das Gericht genauso gut gelingt.

Noch ein Rat: Als Beilage eignet sich sicherlich auch ein Kartoffel-Wurzel-Püree gut dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:20]

Mooskuchen

[Spider_Single_Video track="9" theme_id="1" priority="1"]

Ein Mooskuchen. Mit Moos? Natürlich nicht. Wie man auch einen Zucchini-, Wurzel- oder Kohlrabi-Kuchen zubereiten kann, kann man auch mit Spinat einen Kuchen zubereiten. Verwendet man frischen Blattspinat, schneidet man ihn klein und presst ihn kräftig aus. Denn der zugegebene Spinat darf nicht zu wässrig sein. Oder man verwendet tiefgefrorenen Rahmspinat, dieser ist schon zerkleinert und er ist auch nicht so wässrig.

Ich lasse einfach von der Menge des zu verwendenden Mehls für den Rührteig 200 g weg und gebe stattdessen 200 g Rahmspinat, also etwa eine halbe Packung tiefgefrorener Spinat, hinzu und verrühre ihn mit der Küchenmaschine gut unter den Rührteig.

Schon hat man einen grünen Mooskuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:18]

Salami - Champignon - Zwiebel - Pizza

[Spider_Single_Video track="8" theme_id="1" priority="1"]

In meinem Foodblog wird es nun ab und zu auch Rezept-Videos geben. Dies ist das erste Video, das ich aufgenommen habe. Es macht richtig Spaß, Videos zu drehen und zu veröffentlichen. Ich kann somit – mit meinen bescheidenen Mitteln – zeigen, was ich kann und was ich habe.

Es ist wie beim Begründen meines Foodblogs und den ersten Foodfotos, die ich gemacht habe. Sie waren schlecht. Das Essen war schlecht auf dem Teller angerichtet und die Fotos waren schlecht ausgeleuchtet, weil ich die Fotos mit dem Blitz des Fotoapparates gemacht habe. Erst im Laufe der Zeit wurden die Foodfotos besser, weil ich in ein Mini-Fotostudio für die Küche, ein Stativ für den Fotoapparat und zwei Beleuchtungslampen investiert habe.

So wird es vermutlich auch meinen ersten Videos ergehen. Zum einen koche ich in meiner privaten Küche. Ich habe also kein Kochstudio mit Einbauküche und allen möglich zusätzlichen Geräten. Ich habe nur wenige, nicht sehr attraktive

Päsentationsmöglichkeiten, weil es ist eben nur meine private, kleine Küche ist. Hier ist nicht alles immer aufgeräumt, manches nicht sehr fotogen, eventuell steht auch einmal etwas im Weg, das mit aufgenommen wird und eigentlich nicht ins Video gehört. Und die eine oder andere unaufgeräumte oder schmutzige Stelle müsst Ihr jetzt schon entschuldigen.

Aber ich lerne dazu und bemühe mich, die Qualität der Videos zu verbessern. Ich überlege, ob eine Aufnahme mit dem Handy statt der Digitalkamera besser wäre. Oder ob ich mir ein Stirnband für die Digitalkamera kaufe und die Videos auf diese Weise drehe, dass also der Blick der Kamera immer dorthin geht, wohin ich auch schaue. Ihr seht, ich überlege schon, wie ich die Videos verbessern und sie optimaler drehen kann. Beim demnächst folgenden zweiten Video habe ich schon einmal die Beleuchtungssituation verbessert. Viel Licht ist immer gut. Also, liebes Publikum, habt Geduld mit mir.

Natürlich ist dieses erste Video nicht so ganz optimal geworden. Und zudem hat sich die Digitalkamera bei einem Teil der Zubereitung von alleine ausgestellt. Natürlich fehlt der Teil, in dem ich die Tomatensauce auf den Pizzateig gebe und die Pizza mit Salami-Scheiben, Champignon-Scheiben, Zwiebelringen und geriebenem Käse belege. Aber ich veröffentliche dieses Video dennoch, um auch anderen Anfängern Mut zu machen, Videos zu drehen. Aller Anfang ist schwer und nicht alles klappt gleich zu Anfang. Aber die komplette Zubereitung findet Ihr ja unterstehend noch einmal.

Somit kommt hier der Übersicht halber nochmals die im Video beschriebene Anleitung für ein Rezept für die Pizza. Mit allen Mengenangaben.

[amd-zlrecipe-recipe:17]