

Pasta asciutta



Schön scharf!

Ein traditionelles Pastagericht, nur mit einer Tomatensauce. Ich ändere jedoch das Rezept und bereite die Tomaten-Sauce sehr scharf zu. Dazu verwende ich zwei Peperoni und außerdem noch Bih-Jolokia-Pulver. Ganz nach dem Motto der Liebhaber von scharfen Gerichten „Es muss brennen“.

Wer nun das unter diesem Namen in Deutschland bekannt Pasta-Gericht, Spaghetti mit Hackfleisch-Sauce, erwartet, der irrt sich. Es gibt drei Arten, Pasta zuzubereiten. Pasta in brodo, da ist Pasta in Suppe oder Eintopf. Pasta al forno, das ist Pasta im Backofen überbacken. Oder eben Pasta asciutta, das sind (trockene) Nudeln mit Butter oder einer Sauce.

Mein Rat: Sollte man mit den Finger an das Bih-Jolokia-Pulver gekommen sein, auf keinen Fall die Augen, Lippen oder gar beim Pinkeln die Geschlechtsorgane anfassen. Ich habe es in einem

anderen Blogbeitrag schon beschrieben. Man merkt es sehr schnell. Denn es brennt höllisch.

Zutaten für 1 Person:

- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni
- 1 grüne Peperoni
- 1/2 TL Bih-Jolokia-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Spaghetti
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Peperoni darin anbraten. Tomaten dazugeben. Bih-Jolokia-Pulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Spaghetti in einen tiefen Pastateller geben, Tomatensauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Blog-Event „Scharf muss es sein“

Ich feiere heute den **3. Geburtstag** meines Foodblogs Nudelheissundhos. Vor genau 3 Jahren habe ich ihn ins Leben gerufen.

Veranstaltung:

Ich veranstalte dazu ein Blog-Event. Das Thema lautet „*Scharf muss es sein*“ und widmet sich den Chilischoten. Chilischoten sind unter dem Namen Chilis, Peperoni, Pfefferschoten oder Peperoncini bekannt. Bei den scharfen Sorten handelt es sich unter anderem um Habanero, Jalapeño oder Bih Jolokia.

Dein schärfstes Gericht:

Ich bin interessiert, welches scharfe Gericht Ihr am liebsten esst. Was ist Euer Klassiker, was ist Euer schärfstes Gericht und welches würdet Ihr gern einmal zubereiten, habt Euch aber noch nicht getraut? Ihr könnt alle Gerichte hier anmelden, die einzige Bedingung ist, dass das Gericht in irgendeiner Form mit Chili zubereitet sein muss. Das beinhaltet nicht nur die Zubereitung mit frischen oder getrockneten Früchten, sondern natürlich auch mit Chilipulver oder Chilisaucen.

Rückblick auf das dritte Jahr:

Was hat sich in den letzten 3 Jahren und besonders im zurückliegenden Jahr in meinem Foodblog getan? Ich gehe nicht mehr in Restaurants zum Essen. Ich koche. Ich habe die Qualität meiner Texte und Fotos deutlich verbessert. Die Besucherzahlen und die Anzahl der Seitenaufrufe hat sich stark erhöht. Ich habe einige Kooperationspartner gefunden. Und auch Werbekunden, die kleine Werbungen – meistens in der Seitenleiste – schalten. Ich habe mittlerweile drei neue Kochbücher geschrieben und veröffentlicht. Und auch kulinarisch Interessierte für Rezensionen zu den Büchern gefunden. Und schließlich habe ich es mit meinem Foodblog in

die Liste der 20 besten deutschsprachigen Foodblogs beim Chefblogger geschafft. Aber man schafft sich auch Feinde. Wenn man Rezepte zu Pferdefleisch, Innereien oder Insekten veröffentlicht. Aber es muss auch Menschen geben, die mich nicht annehmen oder mögen.

Für meine Leser:

Aber darüber hinaus bleibt natürlich der Spaß beim Foodbloggen erhalten. Dies alles, der Erfolg meines Blogs und warum mir meine täglichen Geschäftskäufe von Lebensmitteln, das Zubereiten, Kochen, Fotografieren, Bloggen und Genießen immer noch Freude und Spaß bereitet, liegt natürlich vor allem an meinen Lesern. Ich hoffe, dass sich auch weiterhin viele Besucher auf dem Foodblog einfinden. Dass ich möglichst interessante Rezepte, Informationen, Rezensionen und Fotos veröffentliche. Und somit der Leser seinen Nutzen aus dem Veröffentlichten zieht, Antworten auf seine Fragen zu einem bestimmten Gericht erhält, Neuigkeiten, Anregungen und Inspirationen erfährt und möglichst viele der Gerichte nachkocht. Und schließlich aufgrund des guten Eindrucks, den das Foodblog hoffentlich hinterlässt, gerne wiederkommt.

Verlosung dreier Kochbücher:

Für das Blog-Event zum 3. Geburtstag lobe ich dieses Mal auch gleich drei Preise aus. Ich verlose unter den Teilnehmern an diesem Blog-Event meine drei neuesten Kochbücher „Rührkuchen“, „Da ist Schimmel im Essen ...“ und „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ jeweils als eBook. Die Gewinner teile ich in der Zusammenfassung des Blog-Events nach dessen Beendigung mit. Jeder Gewinner erhält von mir einen Gutschein im Wert des jeweiligen Kochbuchs und kann diesen Gutschein für den Download des Kochbuchs auf meinem Buchshop einlösen.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der

folgenden Blog-Event-Banner im Blog oder im Beitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blog-Event endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Gerichte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blog-Event und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blog-Events nach dessen Beendigung.

Blog-Event-Banner:



Querformat 500×112:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/30/blog-event-scharf-muss-es-sein/" target="_blank" title="Blogevent Chilischoten"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2015/05/Bann
```

*Nun läute ich also dieses Blog-Event ein und wünsche allen:
„Gelobt sei, was scharf macht!“*

Schweineleber asiatisch mit Bih Jolokia



Leber und Gemüse, sehr scharf

Nein, übertrieben habe ich es nicht. Aber dieses Gericht ist wirklich sehr scharf.

Ich wollte schon seit längerem wieder ein Gericht mit einer Bih-Jolokia-Schote zubereiten. Der schärfsten Chilischote der Welt. Ich habe bei meinen Gewürzen einige getrocknete Schoten als Vorrat. Und auch eine Chilipaste mit Sojabohnenöl wollte ich gern in einer asiatischen Zubereitung verwenden. Wobei diese Paste eher geringe Schärfe hat und eine für eine Sauce angenehme Süße mitbringt.

Auf der Verpackung der Bih-Jolokia-Schoten steht: „Empfehlung: Bei Verarbeitung Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!“ Ganz abwegig ist das nicht. Ich erinnere mich auch an Hinweise auf der Website des – nicht mehr existierenden – Online-Shops bei Bih-Jolokia-Schoten, dass Kinder, Jugendliche und ältere Menschen beim Verzehr mit gesundheitlichen Problemen reagieren könnten.

Ich achte bei der Zubereitung der Bih-Jolokia-Schoten darauf, mit den Händen nach dem Zuschneiden nicht Schleimhäute wie

Mund, Nase oder Auge zu berühren. Von der Warnung, sich mit den Händen beim Toilettengang nicht im Intimbereich zu berühren, ganz abgesehen. Man beugt dem durch peinlichstes Händewaschen nach dem Zuschneiden der Schote vor.

Schärfe wird beim Essen von der Mundschleimhaut nicht als „Schärfe“ wahrgenommen, sondern vom Gehirn als Verbrennung registriert. Deswegen ist ein Husten beim ersten Bissen des Gerichts auch ganz normal. Die Empfehlung, beim Pfannenrühren einen entsprechenden Abstand vom Wok einzuhalten, ist sicherlich nicht abwegig. Ansonsten bewirken die aufsteigenden Dämpfe, dass die Augen tränen und die Nase läuft.

Bih Jolokia liefert eine gehörige Schärfe. Die Chilipaste mit nur geringer Schärfe bringt eine angenehme Süße in das Gericht. Zudem bindet sie die Sauce und gibt ihr eine schöne, rote Farbe. Die zusätzlich verwendete grüne Peperoni hat bisher in keiner meiner Zubereitungen eine nennenswerte Schärfe in ein Essen gebracht.

Die Schweineleber schneide ich in Streifen und pfannenrühre sie nur kurz, damit sie rosé bleibt. Dazu noch etwas Gemüse. Und Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Schweineleber
- $\frac{3}{4}$ rote Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ grüne Peperoni
- ein Stück Ingwer
- 1 getrocknete Bih-Jolokia-Schote
- 2 EL Chilipaste mit Sojabohnenöl
- 50–100 ml Wasser
- Öl

- 1 Tasse Parboiled-Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schweineleber in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Peperoni putzen. Zwiebel und Knoblauch grob zerkleinern. Ingwer kleinschneiden. Peperoni in Ringe schneiden. Spitzpaprika in 4–5 cm lange Streifen schneiden. Bih-Jolokia-Schote kleinschneiden.

3 Tassen Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Reis dazugeben. Nach dem Aufkochen die Herdplatte abstellen und den Reis zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Öl in einem Wok erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Spitzpaprika und Bih Jolokia einige Minuten pfannenrühren. Ingwer dazugeben. Dann Leber dazugeben und kurz pfannenrühren. Chilipaste hineingeben, mit Wasser ablöschen und alles verrühren. Kurz köcheln lassen.

Reis in eine Schale geben, Leber mit Gemüse und Sauce darüber geben und servieren.