

Leber-Ragout in Rotwein-Sauce mit Basmatireis

Ein feines Ragout. Mit Schweineleber.

Dazu roter Spitzpaprika, Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und braunen Champignons.

Kurz in Butter gebraten, dann mit einem trockenen Rotwein abgelöscht.

Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer.

Dazu als Beilage Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:222]

Kronfleisch-Gulasch mit Champignons und Fettuccine

Kronfleisch ist das Zwerchfell von Rind oder Schwein. Es ist ein grobfaseriges Muskelfleisch, das meistens in langen Strängen vom Schlachter geliefert wird. Obwohl es Muskelfleisch ist, zählt es zu den Innereien.

Aus Kronfleisch kann man herrliches Gulasch zubereiten. Nach einer Stunde Schmorzeit ist es ganz weich und zart.

Verfeinert habe ich das Gulasch mit braunen Champignons,

Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Soave und Gemüsefond.

Ich würze das Ganze kräftig mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Fettuccine.

[amd-zlrecipe-recipe:213]

Tortellini mit Champignons, Tomate, Mozzarella und Basilikum

Dieses Gericht zieht seinen besonderen Geschmack aus dem Gegensatz Wärme-Kälte.

Ich gare Tortellini in Salzwasser und brate sie dann in Butterschmalz in der Pfanne an. Gleichzeitig brate ich in dieser Pfanne auch geviertelte Champignons an.

Dann kommt eine klein gewürfelte Tomate, ebenfalls klein gewürfelte Mozzarella und kleingewiegter Basilikum hinzu.

Ich würze nur mit Salz und Pfeffer.

Der Saft der kleingeschnittenen Tomate ergibt ein kleines, würziges Sößchen.

Ein wirklich sehr delikates Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:208]

Pferdebraten mit Champignons und Salzkartoffeln in Rotwein-Sauce

Ein Pferdebraten, eine Stunde in einer Rotwein-Sauce gegart, mit vielen Champignons.

Bei den Champignons habe ich es mir einfach gemacht und auf geschnittene Champignons aus der Dose zurückgegriffen.

Die Sauce bekommt Würze durch süßes Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, mit dem ich den Braten würze. Und zusätzlich von Kreuzkümmel und Garam Masala, das ich auch noch verwende.

Anstelle der üblichen Pasta oder des Reises bin ich einfach einmal auf Salzkartoffeln ausgewichen.

Der Pferdebraten ist sehr schmackhaft, aber leider ein wenig trocken. Genauso wie bei der letzten Zubereitung eines Pferdebratens. Woran dies nach einer Stunde Schmorzeit liegt, weiß ich noch nicht. Aber Hauptsache ist ja, dass er schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:206]

FrISChe Fettuccine mit Champignons und Basilikum

Ich bereite den restlichen Teil der frischen Fettuccine zu.

Ich brate dazu Champignons in einer Pfanne in Olivenöl an.

Dann gebe ich die Pasta dazu und brate sie ebenfalls einige Minuten an.

Zum Schluss gebe ich kleingeschnittenes Basilikum hinzu.

Ich gebe die Pasta in zwei tiefe Teller und würze mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und frisch gemahlenem grobem Salz.

[amd-zlrecipe-recipe:201]

Schweineherz-Steak mit Tomaten-Champignon-Gemüse

Nach den zwei Wochen der „Pasta“ nun endlich wieder ein Gericht mit Fleisch, oder besser gesagt, mit einer Innereie.

Ich bereite Schweineherz-Steaks zu, die ich einfach in Butter anbrate.

Dazu gibt es ein kleines Gemüse aus Tomaten und Champignons.

Das Gemüse verfeinere ich ein wenig mit kleingewiegter Petersilie.

Das Steak gelingt sehr gut, ist sehr schmackhaft und innen noch leicht rosé.

[amd-zlrecipe-recipe:188]

Pferde-Rumpsteak mit Knoblauch-Butter und Blattspinat-Champignons- Kartoffel-Gemüse

Ich habe vor einiger Zeit hier mitgeteilt, dass ich Rezepte von verschiedenen Gerichten oder Zutaten im Foodblog nicht mehr veröffentlichen werde. Weil es davon schon diverse Rezepte im Foodblog gibt.

Nun, ein Pferde-Steak ist da doch etwas Besonderes und eher die Ausnahme. Zumal ich ein richtiges Pferde-Rumpsteak zubereite.

Ich gare das Rumpsteak jeweils etwa 2 Minuten auf jeder Seite und bereite es rare zu. Dazu gibt es einige Scheiben Knoblauch-Butter.

Außerdem bereite ich nicht einfach nur ein Steak als Abend-

Essen oder Abend-Snack zu. Sondern ich bereite ein ganzes Gericht zu, für das ich noch ein kleines Gemüse aus drei Zutaten gare.

Das Rumpsteak ist wirklich ausgesprochen zart und schmackhaft. Ein Rumpsteak eines südamerikanischen Rindes vom Supermarkt erreicht diese Qualität definitiv nicht.

[amd-zlrecipe-recipe:161]

Pferde-Gulasch mit Penne Rigate

Dies ist das erste Pferdefleisch-Gericht, das ich seit dem Pferdefleisch-Einkauf vor einiger Zeit zubereite.

Es ist ein Pferde-Gulasch, das ich in einer Rotwein-Sauce zubereite.

Ich würze die Sauce mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe noch zwei Lorbeerblätter hinzu. Schließlich in einem Würzsäckchen Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelke für noch mehr Würze.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes und würziges Gulasch.

Als Beilage wähle ich Bio-Penne-Rigate.

Und ich garniere das Gericht mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

Champignon-Gemüse

Irishes Beefsteak hatte ich noch nicht gegessen. Ich war auch etwas verwundert. Denn es sieht sehr zart aus und hat keinerlei Fettmarmorierung. Wobei man ja sagt, dass eine schöne Fettmarmorierung für Steaks gut und notwendig ist. Denn Fett ist ein Geschmacksträger. Und er macht das Steak saftig.

Also war ich gespannt, ob das Steak nicht zu trocken werden würde. Ich habe dem Steak auf jeder Seite jeweils 2 Minuten gegeben und es medium gegart. Aber ich war erstaunt, das Steak war sehr saftig und zart.

Dazu gibt es einfach ein kleines Gemüse aus braunen Champignons. Ich würze die Champignons mit getrocknetem Majoran, Oregano und Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:150]

Pfannengericht

Da ich eine größere Anzahl der unterschiedlichsten Zutaten für diese Gericht verwende und daher der Titel des Rezepts etwas ausufern würde, benenne ich es einfach Pfannengericht.

Einfach zubereitet, sehr schmackhaft. Gemüse und Champignons in kleine Würfel schneiden, restliche Zutaten dazugeben und alles kräftig anbraten. Nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Mein Rat: Da es ein Pfannengericht ist, serviere und esse ich es in bzw. aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:124]

Hähnchen-Gemüse-Hirse-Topf

Hier bereite ich ein Geflügelgericht mit einer Hähnchenbrust zu, zu der ich noch verschiedenes Gemüse und Hirse gebe.

Ich bereite das Gericht zwar im Wok zu und würze es mit Soja-Sauce, aber ein asiatisches Gericht dürfte es eigentlich nicht sein, da ich auch Hirse hinzugebe, keinen Reis oder Mi-Nudeln.

Außerdem kann man auch der Meinung sein, dass zu einem Gericht, das man mit dunkler Soja-Sauce würzt, kein frisch geriebener Parmesan zum Garnieren passt. Da mir jedoch frische Petersilie zum Garnieren fehlte, habe ich den Parmesan gewählt, der das Gericht noch zusätzlich würzt.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft. Und ich serviere es einfach in einem tiefen Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:51]

Hier bereite ich ein Geflügelgericht mit einer Hähnchenbrust zu, zu der ich noch verschiedenes Gemüse und Hirse gebe.

Ich bereite das Gericht zwar im Wok zu und würze es mit Soja-Sauce, aber ein asiatisches Gericht dürfte es eigentlich nicht

sein, da ich auch Hirse hinzugebe, keinen Reis oder Mi-Nudeln.

Außerdem kann man auch der Meinung sein, dass zu einem Gericht, das man mit dunkler Soja-Sauce würzt, kein frisch geriebener Parmesan zum Garnieren passt. Da mir jedoch frische Petersilie zum Garnieren fehlte, habe ich den Parmesan gewählt, der das Gericht noch zusätzlich würzt.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft. Und ich serviere es einfach in einem tiefen Teller.

Rotes Chicken-Curry mit Gemüse und Reis



Feines Curry

Ich bereite ein thailändisches Curry mit Huhn und Gemüse zu.

Diesmal habe ich viele verschiedene Gemüsesorten übrig für ein

Chicken-Curry.

Die Sauce bereite ich mit rotem Thai-Curry zu. Ich verlängere die Sauce mit trockenem Weißwein.



Zutaten im Wok

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste
- Jeweils eine kleine Portion der folgenden Gemüsesorten: rote Zwiebel, Knoblauchzehen, Wurzel, Prinzessbohnen, Zucchini, Ingwer, Tomate, Mini Wok-Choi, Fenchel, Lauchzwiebel
- 2 EL roter Thai-Curry
- trockener Weißwein
- 1 Tasse Reis
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Hähnchenbrüste längs halbieren und quer in Streifen schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Hähnchenbrüste und Gemüse darin 5–6 Minuten pfannenrühren. Thai-Curry dazugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Reis in zwei tiefe Teller geben. Chicken-Curry darüberggeben. Servieren.

Pilz-Omelett



Feines Omelett

Ein einfaches Omelett, zubereitet aus Eiern, die ich übrig hatte und die verbraucht werden mussten.

Ich gebe einige große, weiße Champignons hinzu, die ich aber vorher in der Küchenmaschine zerkleinere.

Ein schnell zubereitetes, einfaches Essen. Aber schmackhaft. Es eignet sich als Abend-Snack vor dem Fernseher. Oder auch mit einigen Schrippen oder einigen Scheiben Baguette als volle

Mahlzeit.

Mein Rat: Für das Wenden eines zerbrechlich erscheinenden Omeletts oder auch Pfannkuchens gibt es einen Tipp. Nachdem die erste Seite gegart ist, gibt man einen großen Teller, dessen Durchmesser in etwa der des Omeletts entspricht, umgedreht, also mit der oberen Seite nach unten, auf das Omelett. Dann packt man mit einem Küchen-Handtuch Pfanne und Teller und wendet die Pfanne. Man gibt etwas Öl in die Pfanne und lässt den Pfannkuchen vom Teller auf der ungegarten Seite in die Pfanne rutschen.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Eier
- 8– 10 große, weiße Champignons
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. Garzeit 5–6 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Pilze in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen, in die Schüssel geben und verrühren.

Omelettmasse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren. Petersilie entweder gleich in die Omelettmasse geben und verrühren. Oder nach dem Zubereiten auf die Omeletts auf den Tellern streuen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Omeletts jeweils in zwei Durchgängen braten. Dabei jeweils die Hälfte der Omelettmasse in die Pfanne geben. Auf einer Seite 5–6 Minuten braten. Wenden und in weiteren 2–3 Minuten fertigbraten. Herausnehmen,

auf einen Teller geben, einmal zusammenklappen und warmhalten.
Servieren.

Schweinelachs-Braten mit Pilzen und Fusilli tricolore



Braten, Pasta, Pilze und Sauce

Ein Gericht, ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Als Braten bereite ich einen Schweinelachs-Braten zu, den ich salze, pfeffere, mit süßem Paprika-Pulver und gemahlenem Kreuzkümmel würze. Ich gare ihn bei 200 Grad Celsius Unter- und Oberhitze im Bräter im Backofen.

Dazu gibt es einige Pfifferlinge und weiße Champignons.

Die Sauce bereite ich aus selbst zubereitetem, eingefrorenem Bratenfond zu.

Für etwas mehr Würze gare ich Rosmarinzweige und Chili-Schote in der Sauce mit.

Und als Beilage gibt es bunte Fusilli tricolore, gemäß des Namens in drei Farben.

Braten und Pilze sind nach dem Garen sehr zart, die Sauce würzig und aromatisch und die Pasta – wenn sie richtig zubereitet wurde – al dente.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schweinelachs-Braten (etwa 800 g)
- eine kleine Portion Pfifferlinge
- drei große, weiße Champignons
- zwei Zweige Rosmarin
- 1 rote Chili-Schote
- süßes Paprika-Pulver
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- 500 ml Bratenfond
- Butterschmalz
- 250 g Fusilli tricolore

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit Paprika-Pulver und Kreuzkümmel würzen.

Bratenschmalz in einem Bräter auf einer Herdplatte erhitzen und Braten auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Dabei Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit Fond ablöschen. Rosmarin

und Chili-Schote dazugeben.

Bräter zugedeckt für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Pasta 10 Minuten vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Rosmarin und Chili-Schote entfernen. Sauce abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Pasta flach auf den Tellern verteilen. Jeweils drei Bratenscheiben in der Mitte eines Tellers quer nebeneinander anrichten. Pilze oberhalb und unterhalb der Bratenscheiben auf die Pasta geben. Sauce großzügig über Braten und Pasta verteilen. Servieren.

FrISChe Pasta, Teil 2: Ravioli mit Pilz-Kapern- Füllung



Leckere Pasta

Für die Ravioli verwende ich wieder den Nudelteig aus dem Grundrezept.

Und für die Füllung verwende ich einfach Champignons und Kapern, so dass die Füllung durch die Kapern eine gewisse Säure erhalten.

Ich serviere diesmal die Ravioli einfach nur mit etwas Worcestershire-Sauce, so dass die Säure der Sauce zur Füllung passt.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Raviolis):

Nudelteig:

- [Grundrezept](#)

Sauce

- Worcestershire-Sauce

Für die Füllung:

- 1 Glas Kapern
- 5–6 große, braune Champignons

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für die Füllung:

Kapern auf ein Schneidebrett geben und kleinhacken.

Pilze sehr klein schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben, vermischen oder sogar mit der Gabel etwas zerdrücken.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke ausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Fingern festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit etwas Sauce zusammen in zwei Nudeltellern anrichten.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.