

Variation Hochzeitsuppe

einer



Gehaltvoller Teller

Zutaten für 2 Personen:

- 1 l frischer Gemüfefond
- 10 Markklößchen (Packung)
- 10 Grießklößchen (Packung)
- 10 Suppenmaultaschen (Packung)
- 1 Stängel Mangold
- 1 Pastinake
- 2 große Blumenkohlröschen
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Lauchzwiebeln
- kleine Portion Baby-Spinat
- 4 Stangen Spargel (geputzt, eingefroren)

- 6 Cherrydatteltomaten
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Eine vollständige Mahlzeit

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerteilen.

Die fünf zuerst aufgeführten Gemüsesorten kommen in eine Schale, die vier zuletzt aufgeführten Gemüsesorten ebenfalls in eine Schale.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Suppeneinlagen wie Markklößchen, Griesklößchen und Suppenmaultaschen hineingeben. Gemüsesorten aus der ersten Schale hineingeben. Suppe bei geringer Temperatur 6 Minuten köcheln lassen. Gemüsesorten aus der zweiten Schale hineingeben. Suppe weitere 4 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Suppe abschmecken.

Suppe mit Einlagen und Gemüse auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gulasch mit Schweinefleisch, Champignons und Tomaten auf Fusilli in dunkler Sauce



Leckeres Gulasch

Sie essen gerne Gulasch oder Ragout? Bereiten Sie dieses leckere Gulasch mit Schweinefleisch einmal zu. Es kommen noch als weitere Zutaten Champignons und Tomaten hinzu.

Und das Gulasch gewinnt sehr dadurch, dass ein selbst zubereiteter dunkler Bratenfond als Sauce verwendet wird, in dem die Zutaten mehrere Stunden geschmort werden. Die eigentliche Würze gibt dann eine BBQ-Gewürzmischung.

Die Zutaten wie das Gulasch, die Champignons und auch Tomaten werden wirklich sehr klein geschnitten und besonders ersteres wird nicht in der Größe der Fleischstücke verwendet, wie sie der Schlachter an der Frischfleischtheke im Supermarkt manchmal zurechtschneidet.

Für 2 Personen:

- 400 g Schweinegulasch
- 10 braune Champignons
- 20 Cherrydatteltomaten

- 6 Knoblauchzehen
- 500 ml Bratenfond
- 1 EL BBQ-Gewürz
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Fusilli
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Mit Champignons und Tomaten

Alle Zutaten wirklich in sehr kleine Stücke oder Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fleisch, Champignons und Knoblauch darin kross anbraten. Tomaten dazugeben. Mit dem Bratenfond ablöschen. Gewürzmischung dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunde schmoren.

Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Die letzte halbe Stunde die Sauce bei höherer Temperatur unzugedeckt auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Nochmals abschmecken.

Die Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Großzügig das Gulasch mit der Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Vietnamesische Nudeln mit Tomaten-Sahne-Sauce

Sie werden es von meinen diversen Rezepten aus meinem Foodblog sicherlich schon wissen. Ich bin ein Nudelliebhaber. Ich esse sie gern, häufig und am liebsten in den unterschiedlichsten Variationen. Und da greife ich auch gern einmal nicht nur zu klassischer, italienischer Pasta. Oder zu deutschen Nudeln. Sondern gern auch zu asiatischen Nudeln. Sei es aus China, Japan oder Vietnam. Aus Weizenmehl hergestellt oder auch gern einmal aus Reismehl. Es mundet alles und schmeckt sehr lecker.



Feine vietnamesische Nudeln

Bei diesem Rezept habe ich vietnamesische Nudeln verwendet. Sie sind vergleichbar mit italienischer Fettuccine. Enthalten aber leider einige Zusätze wie Stabilisatoren, ohne die die Vietnamesen bei der Herstellung anscheinend nicht auskommen. Schade. Italienische Pasta besteht dagegen meistens nur aus Mehl und Wasser.

Und bei der Sauce oder dem Pesto beschränke ich mich auf eine westliche Variante einer Tomatensauce, die – ausreichend gewürzt – als Würze und Sauce für diese Nudeln völlig ausreicht.

Es kommen Cherrydatteltomaten hinein, Zwiebel, Knoblauch und für etwas Schärfe Peperoni. Dann eine große Portion gemahlenes Paprikapulver. Und die Flüssigkeit bilden sowohl der Saft der Tomaten als auch etwas Rinderfond und Sahne. Wenn Sie es vegetarisch möchten, verwenden Sie einfach Gemüsebrühe anstelle des Rinderfonds.



Sauce mit Cherrydatteltomaten und Sahne
Für 2 Personen:

- 250 g Cherrydatteltomaten
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 50 ml Rinderfond
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Paprikapulver
- Petersilie
- 350 g vietnamesische Nudeln
- Öl
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Cherrydatteltomaten vierteln und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, bei Bedarf schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin kurz andünsten. Tomaten dazugeben. Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und einer guten Portion Paprika würzen. Mit Rinderfond und Sahne ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Danach bei höherer Temperatur und ohne Deckel für mehr Würze auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Nudeln in kochendem Wasser 2 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Nudeln zu der Sauce geben und alles gut vermischen,

Nudeln mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller geben.

Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Vegane Spaghetti Bolognaise

Ein Klassiker. Zubereitet aus faschiertem Fleisch, Tomatenmark, und auch eventuell Tomaten, einigen Gewürzen. Dazu Spaghetti. Und kräftig Grano Padano darüber gerieben.



Als alleinstehendes Gericht beurteilt ...

Ich dachte mir, das kann man auch einmal vegan zubereiten. Da kann man sicherlich nicht viel falsch machen. Und schmecken sollte es auch. Denn mit veganem Hackfleisch aus Sojaprotein sollte das Gericht, der Klassiker, auch gelingen.

Ich habe das vegane Fleisch – ein wirklich irreführender Ausdruck – mit den Zutaten tatsächlich drei Stunden bei geringer Temperatur schmoren lassen. Herausgekommen ist eine wirklich sehr leckere Sauce.

Wenn man jedoch den Fehler begeht und das Gericht mit einem Gericht mit Rinderhackfleisch vergleicht, merkt man schon die Unterschiede. Es fehlt etwas der würzige, kräftige Geschmack von kross und knusprig angebratenem Rinderhackfleisch, das dadurch viel Röststoffe in die Sauce mitbringt. Das fehlt dem Gericht ein wenig.

Aber beurteilt man das vegane Gericht für sich allein, was man eigentlich machen sollte, muss ich sagen, es schmeckt und ist lecker. Ein gelungenes veganes Gericht und daher

empfehlenswert. Daumen hoch!

Für 2 Personen:

- 500 g veganes Hackfleisch (aus Sojaprotein, 2 Packungen à 250 g)
- 500 g Cherrydatteltomaten
- 2 EL Tomatenmark
- scharfes Paprikapulver
- Kreuzkümmel
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- Zucker
- 300 ml Wasser
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 350 g Spaghetti
- Veganer Hartkäse
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



... lecker und schmackhaft

Tomaten quer dritteln. In eine Schüssel geben.

Oliveöl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch darin kross und knusprig anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomaten dazugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Sehr kräftig mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghetti 8 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Sauce abschmecken. Pasta durch ein Nudelsieb geben. In die Sauce geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Hartkäse garnieren. Dann noch etwas frische, kleingeschnittene Petersilie daraufgeben.

Servieren. Guten Appetit!

Tomatentarte

Oohh, beim ersten Blick auf die Foodfotos werden Sie sicherlich gesagt haben, welch schöne, farbenfrohe Tarte! Sicherlich eine leckere, süße Tarte mit Erdbeeren oder Heidelbeeren. Mit etwas grün gefärbtem Kandis dekoriert.



Farbenfroher Kuchen

Ich muss Sie leider enttäuschen. Diese Tarte ist eine pikante Tarte aus Tomaten. Was macht man, wenn man mehrere Packungen an Cherrydatteltomaten vorrätig hat und diese verwerten will? Und in den letzten Tagen deswegen diverse Pastagerichte, Ragouts und Gulaschs mit diversen unterschiedlichen Tomatensaucen gekocht hat und diese Option der Verwertung somit schon ausgeschöpft ist?

Nun, Sie pürieren die Tomaten einfach in der Küchenmaschine zu

einem Brei. Geben für mehr Geschmack in Olivenöl glasig gedünstete Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Würzen mit etwas Salz und Pfeffer.

Und dann geben Sie, und das ist sehr wichtig, der Menge der Flüssigkeit der Tomaten entsprechend Speisestärke dazu und pürieren sie unter. Bei etwa 1 l Flüssigkeit sind dies etwa 10 Esslöffel Speisestärke, also 1 Esslöffel pro 100 ml Flüssigkeit.

Für die pikante Tarte bereiten Sie dann einen leckeren Hefeteig zu und breiten diesen in einer Spring-Backform aus. Und in diesen Hefeteig geben Sie die Tomatenmasse. Der Backofen bäckt ja die Tarte bei 170 °C, somit wird die Tomatenmasse mit der Speisestärke zum Kochen gebracht, sie bindet ab und wird dadurch fest.

Nach dem Backen lassen Sie die Tarte auf einer Kuchenplatte gut erkalten, damit sie schön fest ist.



Mit Petersilie bestreut

Und da man leckere, süße Tartes auch gern mit etwas Schokoladenstreuseln dekoriert, greife ich hier zum gleichen Prinzip und verwende für die Dekoration einen Bund frische Petersilie, die ich kleinschneide und damit die Tarte bestreue.

Auf diese Weise hat man eine wirklich sehr schöne, farbenfrohe Tarte, die dieses Mal eben nicht süß schmeckt, sondern pikant, aber auch fruchtig nach Tomate. Auch die Zwiebel- und Knoblauchnote kommt im Hintergrund leicht durch.

Essen Sie die Tartestücke am besten aus der Hand. Der Hefeteig ist auch sehr lecker und passt gut zur pikanten Tarte dazu.

Für den Hefeteig:

Für die Füllmasse:

- 4 Packungen Cherrydatteltomaten à 250 g
- 10 EL Speisestärke
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zum Dekorieren:

- 1 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Kein süßer, sondern ein pikanter Kuchen
Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine
Schale geben.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. In die
Schale zurückgeben.

Tomaten in der Küchenmaschine fein pürieren. Zwiebeln und
Knoblauch dazugeben. Speisestärke hinzugeben. Alles gut
vermischen. Salzen und pfeffern.

Tomatenmasse auf den Hefeteig geben und verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den
Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und -papier entfernen
und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Petersilie kleinschneiden und Tarte damit dekorieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Riesengarnelenschwänze mit Gemüse auf Spaghetti



Sauce „frei Schnauze“

Sie kreieren sicherlich ab und zu auch einmal Gerichte, die keinem Rezept entsprechen oder sonst auch nicht gerade bekannt oder gewöhnlich sind. Dann geht man am besten danach aus, was der Gefrier- oder Kühlschrank noch so hergibt.

In diesem Fall waren es in ersterem noch eine Packung Riesengarnelenschwänze und portionsweise eingefrorene Gemüsebrühe. Und in letzterem einige Gemüsesorten.

Da ist der Weg frei für ein Gericht mit Meeresfrüchten und

Gemüse in einer leckeren Gemüsebrühe. Und als Sättigungsbeilage gibt es einfach Spaghetti dazu.

Das Ganze ist in weniger als 10 Minuten gegart, also ein schnelles Gericht, bei dem man einmal nicht viel Zeit in der Küche verbringen muss. So etwas gibt es ja auch, dass der Terminkalender nicht viel Zeit für stundenlanges Kochen hergibt.

Für 2 Personen:

- 250 g Riesengarnelenschwänze (TK-Ware, 1 Packung)
- 10 Cherrydatteltomaten
- 1 Mini-Pak-Choi
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 375 g Spaghetti
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit leckeren Riesengarnelenschwänzen
Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und auf
mehrere Schalen verteilen.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Lauchzwiebel und
Knoblauch darin glasig dünsten. Dann Garnelenschwänze
dazugeben und mit anbraten. Schließlich noch Mini-Pak-Choi und
Tomaten dazugeben.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer
Prise Zucker würzen. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser
9 Minuten garen. Kochwasser durch ein Nudelsieb abgießen.

Spaghetti auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Garnelenschwänze mit dem Gemüse und viel Sauce über die Pasta
geben.

Servieren. Guten Appetit.