

Vanille-Chili-Pudding

Ich hatte eine handelsübliche Packung Vanille-Pudding vorrätig.

Aber so einfach als Pudding wollte ich ihn nicht zubereiten.

Mein Blick fiel auf mein Gewürz-Regal und ich entschied mich spontan dafür, einige Chili-Schoten für Schärfe in den Pudding zu geben.

Der Pudding gelingt auch sehr gut.

Er schmeckt sehr fein nach Vanille und hat eine leichte Schärfe.

[amd-zlrecipe-recipe:436]

Rumpsteak mit mediterranem Sommer-Gemüse

Wie ich es schon in einem anderen Blogbeitrag vor einigen Tagen mitteilte, bereite ich dieses Mal Rumpsteaks zu. Und zwar nicht vom Rind, sondern vom Pferd.

Die Rumpsteaks gelingen wirklich sehr gut. Sie sind zart, saftig und sehr schmackhaft. Ich bereite sie medium zu. Mir schmecken sie sogar besser als Rumpsteaks vom Rind.

Dazu ein sommerliches, frisches Gemüse aus Tomaten, Paprika, Champignons, Schalotten und Knoblauch. Verfeinert mit viel frischem Thymian und Rosmarin. Mit etwas leichter Schärfe

durch einige getrocknete Chili-Schoten.

[amd-zlrecipe-recipe:411]

Gulasch mit Riccioli

Heute bereite ich ein leckeres, schlotziges Gulasch zu. Aber nicht mit Rind-Fleisch. Sondern mit Pferde-Fleisch. Das schlägt ein Gulasch aus Rinder-Fleisch um Längen.

Ich war schon lange nicht mehr bei meinem Pferde-Schlachter. Nun hatte ich das notwendige Geld. Und die dazu notwendige Zeit. Und habe einen dreiviertelstündigen Spaziergang bei diesem schönen Sommer-Wetter zum Pferde-Schlachter gemacht.

Ich habe Gulasch, Braten und Steaks gekauft. Mmmhhhh, ich freue mich schon auf das leckere Gulasch. Und, soviel sei auch schon verraten, die einige Tage später gebratenen Rumpsteaks sind herrlich zwar und schmackhaft geworden. Auch sie schlagen Rinder-Rumpsteaks um Längen.

Ich bereite es mit viel Zwiebeln und etwas Knoblauch zu. Dazu kommt noch etwas Paprika, einige Champignons und Tomaten.

Ich würze das Gulasch kräftig mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lasse für Aroma und Schärfe in einem Gewürzsäckchen noch frischen Rosmarin und Thymian, getrocknete Chili-Schoten und Lorbeerblätter mitschmoren.

Die Sauce bilde ich mit zwei Flaschen gutem Chianti. Es gilt der Grundstaz, dass man mit dem gleichen guten Wein kochen soll wie man ihn später zum Trinken am Tisch serviert.

Und wie es sich für ein gutes, schlotziges Gulasch gehört, lasse ich es 1,5 Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

Dazu als Beilage saucensüffige Riccioli. Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:410]

Malayischer Gemüsetopf mit Putenfleisch und Chili-Schoten

Bei diesem Rezept habe ich mir wahrlich nicht viel Mühe gemacht.

Ich hatte Fertig-Produkte vorrätig, also Convenience-Produkte. Und zwar malayische Gemüsetöpfe.

Also viel verschiedenes Gemüse. In einer pikanten und würzigen Eintopf-Sauce.

Nun, ich habe zumindest das Gericht noch etwas aufgepeppt, indem ich zum Einen kleingeschnittenes Putenfleisch und zum Anderen für Schärfe kleingeschnittene rote Chili-Schoten hinzugegeben habe.

Der Gemüsetopf hat zumindest gemundet und gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:395]

Gebratene Leber auf Schinken-Bett mit Reis

Ich wollte ursprünglich Leberröllchen, gefüllt mit kleingewürfelm, rohem Schinken, zubereiten.

Leider waren die Leberscheiben nicht sehr lang und breit, so dass ich sie für Röllchen hätte verwenden können. Sie waren eher dick und kurz.

Also entschied ich mich, die Leber einfach zu braten. Und zwar auf einem Bett aus kleingewürfelm, rohem Schinken. Dieses Bett habe ich noch etwas verfeinert mit roten Chili-Schoten und frischem Rosmarin.

Die Schärfe der Chili-Schoten passt sehr gut zu der Leber und der würzigen Sauce.

Das Sößchen bilde ich aus etwas Merlot.

Dazu wähle ich als Beilage Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:371]

Putenfleisch in scharfer Orangen-Sauce mit Basmati- Reis

Diesmal ein asiatisch anmutendes Gericht, das aber durchaus auch aus einer anderen Küche stammen kann.

Ich verwende Putenfleisch.

Dazu in Scheiben geschnittene Champignons.

Und kleingeschnittene Orangen.

Die Sauce bilde ich aus Orangensaft und etwas Rotwein-Essig.

Und um die Sauce süß-scharf zu machen, gebe ich kleingeschnittene rote Chili-Schoten in die Sauce.

Dazu Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:325]

Putenfleisch in Bihun-Sauce mit Basmati-Reis

Hier bereite ich wieder einmal ein asiatisches Gericht zu, für das ich eine Suppe als Convenience-Produkt verwende, was ich ja schon des öfteren getan habe.

Es ist einfach auch das Prinzip der Suppen-und Saucen-Konserven-Hersteller. Etwas flüssig ist es eine Suppe, etwas reduziert und eingedickt eine Sauce. Oder eben Suppen-/Saucen-Pulver mit viel oder wenig Flüssigkeit.

Für dieses Gericht verwende ich Bihun-Suppe aus der Dose.

Auf der Dose der Bihun-Suppe steht zwar, dass die Suppe leicht scharf sei. Dies trifft jedoch nicht zu, sie ist nicht scharf.

Dazu Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:324]

Frische Gnocchi mit Chili

Ein einfaches Gericht. Drei Zutaten. Und in 5 Minuten zubereitet. Aber sehr lecker.

Ich verwende frische Gnocchi, die mit Kräuter der Provence hergestellt wurden.

Dazu rote Chili-Schoten für Schärfe.

Angebraten in Butterschmalz, damit man einen schönen, buttrigen Geschmack erhält.

Eine Anleitung hierzu ist eigentlich nicht notwendig. Sie putzen die Chili-Schoten und schneiden sie klein. Dann braten

Sie sie zusammen mit den Gnocchi einige Minuten in heißem Butterschmalz kross an. Servieren. Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:207]

Ravioli mit Tomaten-Chili-Speck-Sugo

Ein Pasta-Gericht mit frischer Pasta. Und einem frisch zubereiteten Sugo.

Für die Pasta verwende ich frische Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung. Die frische Pasta habe ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft. Sie schmeckt sehr gut.

Für das Sugo verwende ich Schalotten, Knoblauch, Chili, Speck und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Das Sugo schmeckt einfach hervorragend. Chili sorgt für etwas Schärfe. Und Speck für Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:196]

Rindergulasch in Chili-Pfirsich-Whiskey-Sauce mit Bandnudeln

Ich hatte von der Zubereitung einer Tarte noch Pfirsichhälften aus der Dose übrig. Was bietet es sich da besser an, als einfach zusammen mit roten Chili eine süß-scharfe Sauce für Pasta zuzubereiten?

Ich variiere das Ganze noch etwas und flambiere die Sauce mit etwas Whiskey.

Zudem gebe ich, damit das Gericht noch etwas gehaltvoller wird, ein sehr klein geschnittenes Rindergulasch dazu und bereite damit ein umfangreicheres Gericht zu.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Wer möchte, kann die Sauce auch mit etwas Einweichwasser der Pfirsiche verlängern, um die Sauce etwas süßer zu machen.

[amd-zlrecipe-recipe:123]

Putenoberkeule in Kapern-Chili-Weißwein-Sauce mit

Spargeln und Mayonnaise

Langer Titel für das Rezept, aber ich habe für beide Hauptzutaten auch jeweils eine eigene Sauce zubereitet.

Ich hatte noch eine Putenoberkeule vorrätig. Und natürlich zu dieser Jahreszeit 1 kg Spargel. Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Essen für den Sonntag-Mittag. Fleisch mit Gemüse und zwei Saucen.

Ich würze die Putenoberkeule nur mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Für die Sauce verwende ich Kapern aus dem Glas und Chilisoten. Die Sauce an sich bilde ich mit trockenem Weißwein.

Ich schäle die Spargel, zerteile sie ganz grob und gare sie klassisch in kochendem Wasser.

Anstelle einer Sauce Hollandaise bereite ich eine einfache Mayonnaise nach dem Grundrezept zu. Auch diese Sauce schmeckt hervorragend zu den Spargeln.

Geflügelfleisch kann Bakterien enthalten, die gesundheitsschädlich sein können. Deswegen sollte man Geflügel immer gut durchgaren. Für die kleine Putenoberkeule reicht das Garen über eine Zeit von 30 Minuten. Das Fleisch ist durchgegart, aber noch leicht rosé und sehr zart. Herrlich.

Mein Rat: Wer möchte, kann auch das Einweichwasser der Kapern aus dem Glas in die Sauce mit hineingeben. Der Weißwein bringt ja schon Säure mit sich, und das Einweichwasser verstärkt diese nur noch.

Noch ein Rat: Unbedingt die Schalen und die Enden der Spargel aufbewahren und eine schöne Spargelcreme-Suppe zubereiten. Das Rezept dazu gibt es hier.

Ein letzter Rat: Der Urin kann nach dem Verzehr des Spargels

beim Urinieren einen typischen Geruch aufweisen. Das ist auf die Asparagusin-Säure zurückzuführen, die der Spargel beinhaltet. Allerdings ist sowohl die Fähigkeit, diese Säure entsprechend abzubauen als auch die Fähigkeit, diese Säure zu riechen, genetisch veranlagt und nicht jeder besitzt sie. Man muss sich also auch nicht wundern, falls man beim Urinieren keinen besonderen Geruch riecht.

[amd-zlrecipe-recipe:78]

Spaghetti bolognese scharf

Dies ist keine klassische Spaghetti bolognese, sondern eine Variation.

Ich bereite das Gericht mit einer scharfen Sauce zu, da ich vier rote Chilischoten dafür verwende. Außerdem einige Speckstreifen.

Eine Variation ist auch die verwendete Pasta, da ich keine Spaghetti, sondern die sehr ähnlich aussehende Linguine verwende.

Wer übrigens durch dieses Pasta-Gericht Appetit auf weitere Pasta-Gerichte bekommen hat, kann sich gern fertige Pasta-Gerichte von Lieferservices liefern lassen. Deren Qualität ist durchaus akzeptabel. Zum Beispiel vom Lieferservice [deliveroo](#).

Deliveroo bietet kleine und große Gerichte, gesundes Essen, niedrige Preise oder auch Gerichte, die es speziell nur bei Deliveroo gibt. Ob Burger, Pizza oder Sushi, alles kann man

bei diesem Lieferservice bestellen. Und es gibt auch eine eigene App für iOS und Android.

Wer jedoch auf selbst Zubereitetes und sehr frische Produkte steht, der kann auch auf den Rezepte-Websites von [lecker.de](https://www.lecker.de) oder [kochbar.de](https://www.kochbar.de) nachschauen. Dort findet man sehr viele tolle Rezepte. Und ich empfehle natürlich auch immer, in der Suchmaske rechts oben in meinem Foodblog die gewünschten Gerichte einzugeben, dann bekommt Ihr die jeweiligen Rezepte herausgesucht. Empfehlenswert wären hierbei z.B. die Pastagerichte [gebratener Pansen mit Fusilli](#) oder [gebratene Insekten mit Spaghetti](#).

[amd-zlrecipe-recipe:52]

Mitternachtssuppe



Schmackhafte Suppe

Zur Feier des Tages bereite ich heute Nacht eine Mitternachtssuppe zu. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es früher, als unser Vater noch lebte und ich noch zuhause wohnte, in der Silvester-Nacht zubereitet. Sie hat es sogar in einer Tanzschule für eine größere Anzahl von Essern von etwa 90 Personen zubereitet. Da war die Umrechnung der Mengenangaben natürlich ein größere Unternehmung. Und die Zubereitung einer solchen Menge Suppe natürlich auch.

Natürlich habe ich das im Original-Rezept angegebene Glutamat weggelassen. Mit so etwas kochen ich nicht. Aber ich habe kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugegeben, denn diese Suppe mit Kidney-Bohnen und Paprika verträgt doch ordentlich Schärfe. Und ich verfeinere die Suppe mit etwas dunkler Schokolade, die auch gut dazu passt.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Salami
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 2 grüne Paprika
- 250 g Kidney-Bohnen (Dose)
- 25 g dunkle Schokolade
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/2 l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Salami längs vierteln, dann quer in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Von den Kidney-Bohnen das Wasser abgießen.

Kidney-Bohnen und Paprika hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken. In zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und mit frischem Baguette oder frischen Schrippen servieren.

Gnocchi mit Käse-Birnen-Sauce



Noch würziger, mit Parmesan

Da von der Käse-Birnen-Sauce noch etwas übrig war und sie sehr gut geschmeckt hat, serviere ich sie nochmals. Diesmal allerdings mit frisch zubereiteten Gnocchi.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Gnocchi:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 25 g braune Butter
- 1 Ei
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- [Käse-Birnen-Sauce](#)
- 50 g Parmesan
- 2 EL Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Garzeit 30 Min.

Für die Gnocchi:

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Kartoffeln schälen, hineingeben und im Salzwasser etwa 20 Minuten garen.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Butter in einen kleinen Topf geben, erhitzen und braun werden lassen.

Ei aufschlagen und zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Mehl und Butter ebenfalls hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit der Hand zu einem weichen Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl dazugeben.

Etwas Mehl auf einem Arbeitsbrett verteilen. Teig auf dem Arbeitsbrett zu einer daumendicken Rolle formen. Die Rolle quer in 2–3 cm breite Stücke schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Gnocchi hineingeben und einige Minuten garen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi hineingeben und darin schwenken. Frisch geriebenen Parmesan dazugeben. Sauce hinzugeben. Alles gut verrühren. Petersilie untermischen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren.

Penne Rigate mit Käse-Birnen-Sauce



Fruchtig-aromatisch-scharf

Dieses Mal ein leckeres Pasta-Gericht, bei dem ich mit der Sauce experimentiert habe.

Ich hatte noch diverse Käsesorten im Kühlschrank vorrätig, die ich einfach zusammen für die Sauce verwendet habe. Dazu etwas trockener Weißwein für Säure.

Außerdem gebe ich kleingewürfelte Birnen für Fruchtigkeit in die Sauce. Und als Kontrast dazu Chili-Schoten für Schärfe.

Als Käse für die Sauce eignen sich z.B. Mascarpone, Mozzarella, Ricotta, Frisch-Käse, Obazter o.a.

Ich bin vor kurzem auf eine schweizerische Website mit italienischen Rezepten gestoßen, die ich sehr empfehlen kann. Man findet dort Rezepte zu typisch italienischen Gerichten, wie Teigwaren, Risotto, Antipasti, Salate, Pizza oder Tiramisù. So gibt es dort u.a. leckere [Mascarpone-Rezepte](#), [Mozzarella-Rezepte](#) und [Ricotta-Rezepte](#).

Dieses Gericht ist sicherlich nicht so ganz typisch italienisch, aber bei Pasta mit Sugo darf man ruhig auch einmal experimentieren, was die Sauce anbelangt.

Ausnahmsweise verwende ich zu diesem Gericht auch einmal gesunde Vollkorn-Nudeln, die ich noch vorrätig hatte.

Das Ganze ergibt ein sehr fruchtig-aromatisch-scharfes Gericht, das wirklich sehr schmackhaft ist.

Diesmal garniere ich das Gericht nicht mit frisch geriebenem Parmesan oder kleingewiegter Petersilie, sondern verwende als Variation in der Pfanne kurz angebratene Speck-Streifen.

Mein Rat: Man kann das Gericht auch mit frischen Gnocchi zubereiten, die man in Butter in der Pfanne schwenkt, die Sauce hinzugibt und dann mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Birne
- 150 g Obazter
- 125 g Frisch-Käse (Paprika)
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Vollkorn-Penne-Rigate
- 4 Scheiben Speck
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Speckscheiben quer in breite Streifen schneiden.

Den Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili-Schoten darin andünsten. Birne hinzugeben. Frisch-Käse und Obazter ebenfalls hinzugeben. Einen großen Schuss Weißwein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Eine Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speckstreifen darin auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Speckstreifen garnieren. Servieren.

Girandole mit Kiwi-Sauce



Ein Pasta-Gericht mit einer süß-scharf-aromatischen Sauce.

Die Sauce stelle ich aus Weißwein her. Für Süße sorgen Kiwis. Für Schärfe rote Chili-Schoten. Und für Aroma frischer Rosmarin.

Ich würze die Sauce ausnahmsweise noch mit einem Gemüse-Brühwürfel. Und zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer.

Dazu gibt es Girandole als saucensüffige Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

250 g Girandole

4 Kiwis

4 rote Chili-Schoten

4 Zweige frischer Rosmarin

trockener Weißwein

1 Gemüse-Brühwürfel

Salz

Pfeffer

Butter

Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Kiwis schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Blättchen von den Rosmarin-Zweigen abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Kiwis einige Minuten darin anbraten. Chilis dazugeben. Dann Rosmarinblättchen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Brühwürfel dazugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasat in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.