

# Schweinecurry mit Basmatireis

Hier ein weiteres Rezept für eine Zubereitung eines Gerichts in der Mikrowelle.

Das Rezept in meinem Kochbuch war zwar als Hähnchencurry konzipiert, aber ich hatte Schweinefleisch vorrätig, das unbedingt verbraucht werden musste. Also habe ich kurzerhand umdisponiert und ein Schweinecurry zubereitet.

Auch das im Rezept genannte Gemüse hatte ich nicht vorrätig, auch hier habe ich solches verwendet, das ich vorrätig hatte.

Kokosmilch habe ich generell fast nie im Haus, so habe ich es durch Sahne ersetzt. Normale Milch würde vermutlich bei der Zubereitung ausflocken.

Und natürlich gehört in ein gutes Curry auch echter Thai-Basilikum, den hatte ich aber auch nicht vorrätig und hätte ich erst im Asia-Geschäft im benachbarten Stadtteil kaufen müssen. Ich habe ihn durch normales Basilikum ersetzt.

Mir ist auch nicht schlüssig, warum das Curry, das doch mit Currypulver und Sojasauce zubereitet wird, vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer gewürzt werden sollte. Das würde meines Erachtens das Curry doch völlig überwürzen.

Trotz meiner vielen Änderungen ging die Zubereitung in der Mikrowelle schnell. Und das Curry hat sehr gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:1145]

---

# Ananas-Tarte mit Chili

Ursprünglich geplant war ein Ananaskuchen mit Streusel. Diesen habe ich jetzt einfach abgewandelt und eine süße Tarte gebacken. Mit Ananasstückchen aus der Dose.

Und verfeinert und variiert habe die Tarte mit etwas Chili. Man kombiniert ja gern Süße mit Schärfe. Und auch zu Pfirsich oder Orange passt Chili gut. Also passt er auch gut zu den süßen Ananasstückchen.

Ich bereite eine normale Tarte zu, bei der ich aber den geriebenen Käse weglasse. Und nur Eier und Sahne für den Eierstich verwende.

Als Boden bereite ich einen Hefeteig aus dem Grundrezept zu.

[amd-zlrecipe-recipe:174]

---

# Kürbiscremesuppe



Schön scharf

Passend zu Halloween bereite ich ein Gericht mit Kürbis zu. Eine Kürbissuppe.

Ich bereite die Suppe absichtlich scharf zu und verwende pro Person drei rote Chilischoten, die ich mitgare und dann mitpüriere.

Ich hatte leider kein Kürbiskernöl vorrätig, mit dem man die Suppe garnieren kann. Deshalb habe ich Worcestershire-Sauce verwendet, die man ebenso verwenden kann. Die Säure der Sauce ist ein guter Kontrast zu der Schärfe der Suppe.

Eigentlich wollte ich einen anderen Kürbis als den Butternuss-Kürbis verwenden, aber mein Discounter hatte keinen anderen mehr vorrätig. Den Butternuss-Kürbis kann man zumindest mit Schale zubereiten.

Und ebenfalls in gleicher Weise passt die Suppe gut zum morgigen Welt-Vegan-Tag, denn sie ist vegan.

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 Butternuss-Kürbis (800 g)
- 6 rote Chilischoten
- 200 ml Sahne
- 20 Basilikumblättchen
- Salz
- Pfeffer
- Worcestershire-Sauce

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Kürbis entkernen und in grobe Stücke zerteilen. Chilischoten putzen.

Wasser in einen Topf geben, Kürbisstücke und Chilis hineingeben und 10 Minuten garen. Blättchen von der Basilikum-Pflanze abzupfen.

Herausnehmen und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Basilikumblättchen dazugeben. Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

In zwei tiefe Suppenteller geben und mit einigen Spritzern Worcestershire-Sauce garnieren. Servieren.

---

# Gebratener Leberkäse mit Rührei



## Leckerer Leberkäse

Ein einfaches Geeicht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet.

Gebratener Leberkäse. Dazu Rührei, das ich mit Kräutern und Chili würze.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 8 Scheiben Leberkäse (etwa 500 g)
- 4 Eier
- 2 Chilischoten
- 2 Zweige Rosmarin
- einige Zweige Thymian
- 4 Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Blättchen vom Rosmarin und Thymian abzupfen und kleinwiegen. Salbei kleinschneiden. Chilischoten putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und 4 Scheiben Leberkäse darin einige Minuten anbraten. Leberkäsescheiben wenden und einige

weitere Minuten anbraten.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Kräuter dazugeben. Chili hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Verrühren.

Hälfte der Eimasse über den Leberkäse geben. Kräftig anbraten.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Zweite Portion in der gleichen Weise zubereiten. 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
```





Querformat 400×90:

```
<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!“*