

Scharfe Bohnensuppe mit Speck und Croutons



Leichte, angenehme Schärfe durch Chili-Schoten

Was man aus einem Dosenprodukt so alles zubereiten kann.

Weißer Bohnen, vorgegart, aus der Konservendose.

Verfeinert mit roten Chili-Schoten für Schärfe.

Das Besondere an der Suppe sind aber zum einen die kross gebratenen Speckwürfel.

Und die ebenfalls kross gebratenen Croutons, die ich aus zwei Scheiben Toastbrot zubereite.

Beides verleiht der Suppe einen wunderbaren Crunch, so dass man nicht nur die flüssige Suppe löffeln kann, sondern auch etwas für die Zähne zu beißen hat.

Garniert wird die Suppe noch mit etwas frischer Petersilie.

Für 2 Personen:

- 800 g weiße Bohnen (2 Dosen à 400 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Toastbrot-scheiben
- Rapsöl
- 600 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 rote Chili-Schoten
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Kross und crunchy mit Speck und Croutons

Schwarte des Specks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden.

Toastbrotsscheiben ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Speck in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten. Bei Bedarf etwas Öl dazugeben. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Dann Toastbrotwürfel ebenfalls im Fett einige Minuten kross anbraten. Ebenfalls herausnehmen und in eine Schale geben.

Chili-Schoten putzen und quer kleinschneiden.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Bohnen in ein Küchensieb geben und unter kaltem Wasser gut abwaschen.

In den Fond geben und einige Minuten erhitzen.

Chili-Schoten dazugeben.

Alles mit dem Pürrierstab fein pürrieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Suppe abschmecken. Petersilie kleinwiegen.

Suppe auf zwei Suppenshalen verteilen.

Speck- und Croutonswürfel dazugeben.

Etwas Petersilie darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!

Stierhoden-Schaumsuppe



Sehr mild und schaumig

Die zweite meiner Kreationen.

Diesmal mit der Hauptzutat Stierhoden. Also eine Innereisuppe.

Ich bereite mittlerweile Stierhoden zu wie jede andere Hauptzutat, sei es Fleisch, Innerei, Fisch oder Gemüse. Und habe auch immer Vorrat im Gefrierschrank.

Diesmal angebraten und dann püriert in einer Suppe.

Auch diesmal mit viel Riesling und Sahne abgelöscht.

Der Riesling verleiht der Suppe eine leichte Säure.

Und der Cayennepfeffer eine ganz leichte Schärfe.

Püriert ergibt dies dann eine leichte Schaumsuppe, denn der Riesling und die Sahne wird mit den restlichen Zutaten beim Pürieren leicht schaumig.

Die Stierhoden-Croutons, die ich noch auf die Suppe gebe, versinken leider aufgrund der flüssigen Konsistenz in der Suppe und schwimmen nicht obenauf.

Nur die Petersilie bleibt beim Fotografieren sichtbar.

Die Suppe hat einen feinen Geschmack nach dem Drüsengewebe der Stierhoden und schmeckt wirklich außergewöhnlich lecker.

Champignon-Cremesuppe



Leckerer Cremesüppchen

Die erste meiner Kreationen.

Weißer, große Champignons.

Unterstützt mit etwas Aubergine, die ja an sich in etwa die gleiche Konsistenz hat wie Champignons.

Abgelöscht mit viel Riesling.

Verfeinert mit Sahne.

Fein püriert. Lecker!

**Geschmorte Lammkeule mit
Salzkartoffeln in dunkler
Sauce**



Mit dunkler, sämiger und würziger Sauce

Dies ist ein gelungenes Essen für den heutigen Silvester-Tag.

Eine leckere Lammkeule, in Olivenöl angebraten und einige Stunden im Bräter im Backofen weich geschmort.

Die Lammkeule ist nach dem Schmoren so weich, dass man das Fleisch mit der Gabel abzapfen kann.

Dazu eine dunkle, sämige, leckere Sauce, zubereitet aus Fleischfond und gutem Rotwein. Durch die lange Schmorzeit zerfließt das angebratene Gemüse und bildet dadurch eine sehr sämige Sauce.

Und als Beilage einfache Salzkartoffeln, die aber mit der dunklen Sauce wunderbar munden.

Für die Sauce verwende ich neben Fleischfond auch einen guten Rotwein. Ich habe einen guten Rotwein von den Kanaren bei meinem Supermarkt gefunden, den man gerne mit Freunden beim Essen trinkt. Ich selbst kann ihn nicht zum Essen genießen, da

ich ja keinen Alkohol trinke. Aber wie der bekannte Spruch von renommierten Köchen lautet, dass man die Weine, die man gern zum Essen trinkt, eben auch zum Kochen der Speisen verwenden soll, nehme ich diesen Wein eben auch für die Sauce.

Da der kanarische Wein laut Aussage meiner Lebensgefährtin sehr gut schmeckt und ich auch von der dunklen, sämigen Sauce mit Fond und Rotwein sehr überzeugt bin, habe ich einmal nach [Weinkellereien auf Gran Canaria](#) recherchiert, wo man diese Weine gut erstehen kann. Eventuell führt uns ja einer der nächsten Urlaube dorthin.

Ich selbst aber genieße ich ein gekühltes, alkoholfreies Jever Pilsener zum Essen, gebraut in Jever in Niedersachsen.

Geschmorte Lammkeule mit Karoffelklößen



Herrlich weich geschmortes Fleisch

Das nenne ich doch einmal ein gelungenes Feiertags-Essen.

Eine leckere Lammkeule, in Olivenöl angebraten und einige Stunden im Bräter im Backofen weich geschmort.

Die Lammkeule ist nach dem Schmoren so weich, dass man das Fleisch mit der Gabel abzapfen kann.

Dazu eine leckere Sauce, zubereitet aus Fleischfond und Glühwein.

Und als Beilage Kartoffelklöße mit Brotkrusten-Croutons. Bei den Klößen habe ich es mir zugegebenermaßen einfach gemacht, ich habe tiefgefrorene Kartoffelklöße, also ein Industrieprodukt, gewählt. Aber da diese Klöße die Bezeichnung „Sonntagsklöße“ tragen, passen sie sehr gut zum Feiertags-Essen. Sie sind von guter Qualität und sehr schmackhaft. Allerdings schmeckt man ihnen an, dass sie nicht frisch zubereitet und ein Industrieprodukt sind. Wenn Sie die Klöße selbst manuell zubereiten wollen, suchen Sie in meinem

Foodblog nach einem Grundrezept für Kartoffelklöße.

Für die Sauce verwende ich neben Fleischfond auch Glühwein. Das Weingut [Andres](#) aus Neustadt an der Weinstraße hat in diesem Jahr einige ganz besondere Weine im Sortiment und mir davon Muster geliefert. Und zwar jeweils einen Weiß-, Rosé- und Rotwein. Allerdings, und das ist das Besondere, mit speziellen adventlichen Gewürzen als Glühweine hergestellt. Und da ich selbst keinen Alkohol trinke und somit diese Weine nicht abends in heißem Zustand mit Adventsplätzchen verkosten will, nehme ich sie einfach zum Kochen. Und für diese Sauce zur Lammkeule verwende ich einen großen Teil des roten Glühweins.

Leider hat mir das Weingut Andres keinen alkoholfreien Glühwein aus Traubensaft als Muster zur Verfügung gestellt. Denn diesen hat es auch neu im Sortiment. Ich hätte diesen alkoholfreien Glühwein gerne zum Essen dazu verkostet.

Aber so genieße ich ein gekühltes, alkoholfreies Jever Pilsener zum Essen, gebraut in Jever in Niedersachsen.

Weißwurst-Suppe mit Croutons

Da zur Zeit Oktoberfest in München ist, veröffentliche ich dazu passenderweise heute und morgen zwei Weißwurst-Gerichte.

Heute eine schöne Suppe mit Weißwurst.

Ich hoffe, dass der Weißwurst-Polizist, Besucher und Leser in meinem Foodblog, mit diesem Gericht einverstanden ist und es sozusagen absegnet. Denn ich habe dieses Gericht aus einer

Kochsendung übernommen, die in Biergärten in Bayern spielt, wo u.a. dieses Gericht serviert wurde. Also sollte das Gericht schon authentisch sein und passen.

Ich bereite die Suppe natürlich mit selbst zubereitetem Genüsefond zu, den ich eingefroren habe. Dieser wird noch kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt.

Weißwürste bereitet man ja zu, indem man sie in voller Größe etwa 10 Minuten in siedendem Wasser ziehen lässt. Nun, ich gebe bei diesem Gericht einfach die in Scheiben geschnittenen Weißwürste in die Brühe und lasse sie dort ziehen und garen.

Frische Weißwürste sind hier im Norden nur schlecht oder auch gar nicht zu bekommen. Ich greife daher zu Weißwürsten aus der Dose, die eine gute Qualität haben.

Dazu kommt viel frische Petersilie noch in die Suppe.

Und garniert wird die Suppe mit frisch in Butter in der Pfanne gebratenen Croutons.

Hhhmmmm, lecker, die Suppe mundet sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:805]

Frittierter Salat mit Croutons und pochierten Eiern

Ich hatte zwei Blatt-Salat übrig, die ich nicht einfach mit einem Salat-Dressing als Salat anmachen und essen wollte.

Also habe ich mich spontan entschieden, die Blatt-Salate

einmal zu frittieren.

Ich habe die Blätter der Blatt-Salate einzeln abgezupft und dann zusammen bei 180 Grad Celsius in der Friteuse frittiert. Wenn die Blätter aufhören, einen leichten Zisch-Ton von sich zu geben und nicht mehr dampfen, dann sind sie fertig frittiert.

Ich habe den Salat dann einfach nur noch gesalzen.

Dazu habe ich aus zwei Scheiben Brot einige knusprige Croutons in Butter in der Pfanne gebraten.

Und in einem leichten Essig-Wasser pochierte Eier.

Zudem ist dieses Gericht ein vegetarisches Gericht. Und der krosse Salat schmeckt sehr gut. Ebenfalls die pochierten Eier.

[amd-zlrecipe-recipe:446]