

Muttertags-Menü

Ein Muttertags-Menü. Das ich hier sehr verspätet – etwa 4 Monate – nachreiche. ☐

Eine Suppe. Eine Hauptspeise. Und ein Convenience-Produkt als Nachspeise.



Pansensuppe

Eine Pansen-Suppe habe ich schon einmal zubereitet und hier im Foodblog veröffentlicht. Allerdings eine türkische Pansen-Suppe, die ich mit einem Eigelb legiert habe. Diesmal bereite ich eine anderee Pansensuppe mit Gemüsefond zu. Ich verfeinere sie noch etwas mit Suppennudeln.

Als Hauptspeise gibt es einfach nur Frikadellen. Da ich aber pro Person 500 g Rindfleisch für die Frikadellen verwende, ist dies zusammen mit zwei großen Zwiebeln und zwei Eiern doch schon eine ganze Menge und kommt ohne Beilagen aus. Ich serviere nur einen Klecks scharfen Senf dazu.



Leckere Frikadellen

Als Nachspeise gibt es einfach ein Eis als Convenience-Produkt aus dem Tiefkühlfach meines Discounters.

[amd-zlrecipe-recipe:407]

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Packungen Eis (à 500 g)

Für den Nachtisch:

Servieren Sie jeweils ein Eis aus der Packung.

Guten Appetit!

Haselnuss-Whiskey-Eis

Das Motto meines Foodblogs lautet ja Nudel, Heiss und Hos. Das ist Kindersprache und bedeutet Nudeln, Fleisch und Sauce. Eine der wenige Kontinuitäten, die ich seit dem Alter von etwa 2 Jahren beibehalten habe. Auch heute noch, mit mittlerweile 55 Jahren, ist dies mein Lieblingsessen.

Nun ist mir vor kurzem eine weitere Kontinuität eingefallen, die mich seit meiner Kindheit und meiner Jugend begleitet. Ich habe schon als Kind gern Eis gegessen. Aber alle Kinder essen gern Eis.

Das mache ich heute noch gerne, wenn ich abends vor dem Fernseher sitze und einen spannenden Film schaue. Nur ist dies heute eine Menge von 1 l Eis. Aber ich esse Eis immer noch gerne und eigentlich schon in größeren Mengen.

Aus diesem Grund bin ich auf die Idee gekommen, dass ich einmal ein Eis zubereiten und das Rezept in meinem Foodblog veröffentlichen kann. Ich habe zwar keine Eismaschine, aber es funktioniert auch ohne diese.

Dies ist das erste Eis, das ich selbst zubereite. Und es gelingt auch recht gut. Das Eis schmeckt schön nach Haselnuss und hat dazu einen leichten Whiskey-Geschmack.

Allerdings ist es doch ein recht großer Aufwand und dauert auch einige Zeit, wenn man sich nur eine große Portion Eis zubereiten will. Der Griff nach einer 1-l-Eis-Packung im Tiefkühlfach beim Discounter geht da doch um einiges schneller.

[amd-zlrecipe-recipe:10]