

Frittierte Spitzpaprika im Teigmantel

Ich habe ein wenig experimentiert, weil ich noch eine große Packung Spitzpaprika vorrätig hatte. Zuerst dachte ich an ein gegartes Gemüse mit Crème fraîche, dann fiel mir die Idee mit der Friteuse ein. Und mit dem Teigmantel.

Ursprünglich wollte ich die Spitzpaprika in einen Bierteig tauchen. Dann fiel mir ein, dass ich ja keinen Alkohol trinke und gar kein Bier vorrätig hatte. ☐

Also habe ich eine normalen, etwas dickflüssigen Pfannkuchenteig zubereitet. Diesen aber sehr pikant und herzhaft mit vielen Gewürzen wie Kreuzkümmel und Meersalz gewürzt.

Der in Teig gehüllte Paprika muss in der Friteuse nur kurz frittiert werden, jeweils nur drei Minuten. Aber aufgrund der Menge des Paprikas muss man das Frittieren in mehreren Durchgängen vornehmen und den schon frittierten Paprika jeweils gut warmhalten.

Die Paprika passen von der Menge her nicht auf normale Teller, also sollte man sehr große Teller verwenden. Ich habe zu Pizza-Tellern gegriffen.

Und optisch sieht der angerichtete Teller nicht so besonders aus, aber es ist ein Abend-Snack, oder besser doch eine ganze Mahlzeit, und da kann man schon einmal auf gute Optik verzichten.

[amd-zlrecipe-recipe:796]

Schweine-Koteletts, Blumenkohl-Stampf und Mayonnaise

Ich bereite die Koteletts in der Friteuse zu, diese hatte ich von einer anderen Zubereitung noch auf der Arbeitsplatte in der Küche stehen.

Einfach nur drei Minuten bei 180 Grad Celsius frittieren.

Und die Mayonnaise hatte ich auch noch von einer anderen Zubereitung übrig, so habe ich sie für dieses Gericht verwendet.

Ich würze die Koteletts daher nicht, sondern gebe beim Anrichten des Gerichts einfach nur etwas Mayonnaise über die Koteletts.

Ich stampfe den Blumenkohl nach dem Garen mit dem Stampfgerät zu einem leckeren Stampf. Allerdings wird der Blumenkohl leider nicht so richtig geschmeidig und sämig, sondern ähnelt eher einem kleingeschnittenen Blumenkohl-Gemüse. Aber er ist sehr lecker. Und auch der Blumenkohl bekommt noch etwas Mayonnaise.

[amd-zlrecipe-recipe:778]

Snack-Abend

Heute habe ich einmal einen Snack-Abend abgehalten. Und zwar mit der Hauptzutat Hähnchen-Innereie. Genauer Hähnchen-Herzen. Auf diese habe ich mich nach dem Einkauf von diversen Hähnchen-Innereien bei Edeka auch gefreut.

Ich habe die Herzen der Einfachheit halber in der Friteuse frittiert. Und die Auberginen- und Zucchini-Scheiben auch. Jeweils nacheinander, und jeweils zwei Minuten.

Als Dips gibt es selbst zubereitete Mayonnaise und helle Soja-Sauce.

Ich würze weder die Herzen noch die Auberginen- oder Zucchini-Scheiben, denn ich habe ja die würzigen Dips.

Man hat bei dem großen Snack-Teller oder besser gesagt – Brett zweifach die Wahl:

– Man kann Herzen, Aubergine und Zucchini sofort und damit heiß essen. Oder man kann sie auch etwas später kalt essen. Beides mundet gut.

– Man kann die Zutaten mit der Gabel essen, oder. It den Fingern. Ich habe letzteres vorgezogen.

[amd-zlrecipe-recipe:776]

Frittiertes Hähnchenbrust-

Filet und Champignons-Gemüse

Ich hatte die Friteuse von deiner anderen Zubereitung noch auf der Arbeitsplatte der Küche stehen und bevor ich sie wieder in die Speisekammer zurückräume, dachte ich mir, kann man noch ein weiteres Gericht zubereiten.

Ich habe Hähnchenbrust-Filet gewählt. Ich schneide es in grobe Stücke. Und marinieren es vorher über Nacht in einer Marinade. Und frittiere die Filetstücke dann 3 Minuten in der Friteuse bei 180 Grad Celsius.

Dazu gibt es ein kleines Champignons-Gemüse aus frischen, braunen Champignons. Verfeinert mit zuvor etwas glasig gedünsteten Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln. Kräftig mit Kreuzkümmel und Paprika gewürzt. Und mit einer schlotzigen Sauce, die ich aus Crème fraîche und Weißwein bilde.

[amd-zlrecipe-recipe:707]

Frittierter Schweinebauch und Krokette

Vermutlich eines der am schnellsten zubereiteten Gerichte in meinem Foodblog.

Nur das Marinieren des Schweinebauchs benötigt einige Zeit.

Ich frittiere einfach Schweinebauch und Krokette etwa 3–4 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Fertig.

Tauen Sie die Krokette vor dem Frittieren nicht auf. Das dürfen Sie nicht. Die Krokette bestrafen Sie dann damit, dass

die Panade der Kroketten eventuell etwas abfallen. Und auch sonst habe Sie einige Krümel der Panade und der Kroketten beim Frittieren. Also, direkt aus dem Gefrierschrank verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:704]

Bratwürste und Kartoffel-Kroketten

Nun, dieses ist der zweite Versuch bei der Zubereitung von frischen Kroketten. Dieses Mal mit Kartoffeln. Und dieser Versuch ist wahrlich völlig daneben gegangen.

Ich beschreibe hier die Zubereitung, rate jedoch, dieses Rezept nicht nachzukochen.

Asu diesem Grund gibt es auch nur zwei Fotos der gebratenenen Bratwürste.

Ich muss mich einmal informieren, wie originale Kroketten zubereitet werden. Sollten sie doch aus rohren, geraspelten Kartoffeln zubereitet werden? Eventuell sogar noch mit Eiern als Bindemittel? Und nicht aus Kartoffelbrei? Nun, bei den Pastinaken hat diese Zubereitung funktioniert, zwar optisch nicht ansprechend, aber doch zufriedenstellend und schmackhaft.

Bei den Kartoffel-Kroketten ging das aber völlig schief. Die Kroketten lösten sich beim Frittieren im Fett fast auf und ich erhielt auf diese Weise nur einen frittierten Kartoffelbrei. Keine einzelnen Kroketten waren mehr vorhanden.

Als Hauptzutat sind für dieses Gericht Bratwürste gedacht, die als einzig Verwertbares übrig blieben, also nichts

Weltbewegendes, aber eben schön kross und lecker.

Nachtrag: Okay, ich habe mich informiert. Kroketten werden zwar tatsächlich aus gekochten Kartoffeln zubereitet. Aber mit Eigelben als Bindemittel, ebenso wie Gnocchi. Zusätzlich werden sie noch mit Mehl, Eiweiß und Semmelbrösel paniert, um die bei Kroketten bekannte knusprige Hülle zu erhalten. Also, wer dieses Gericht hier nun doch zubereiten will, überliest eben einfach meine misslungene Zubereitung mit den frittierten Kartoffelbrei-Kroketten und bereitet sie wie hier im Nachtrag beschrieben zu.

[amd-zlrecipe-recipe:617]

Rumpsteak und Pastinaken-Kroketten

Es ist meines Wissens das erste Mal, dass ich Kroketten frisch zubereite.

Und zwar aus Pastinaken. Diese putzen, schälen, kleinschneiden und in kochendem Wasser garen.

Dann mit dem Pürierstab pürieren, mit Esslöffeln in kleine Krokettenform bringen und in der Friteuse frittieren.

Nun gut, ich weiß nicht, ob dies das Original-Rezept für Kroketten ist. Und das Ergebnis ist auch für das erste Mal eher bescheiden, denn so ansprechend sehen die Kroketten nicht aus. Aber auf Anhieb kann ja nicht unbedingt alles gelingen. Sie sehen nicht besonders gut aus, zumindest wenn man sie mit tiefgekühlter Convenience-Ware vergleicht. Aber sie sind lecker und schmackhaft. Und wenn ich noch ein wenig übe,

könnte daraus dann einmal eine richtig gute, auch optisch ansprechende Beilage werden. Das nächste Mal eben mit frischen Kartoffeln.

Und ja, dies ist das zweite Rezept mit einem leckeren Steak in diesem Monat. Ich hatte die Rumpsteaks eben in der Doppel-Packung gekauft und vom letzten Einkauf bzw. der letzten Zubereitung noch zwei Rumpsteaks übrig.

Diese gibt es nun schön kross gebraten und rare zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:616]

Frittierte Fisch-Bällchen mit Mungobohnen-Keimlingen und Mayonnaise

Aus Fisch kann man auch sehr schöne Fisch-Bällchen zubereiten, die man in der Friteuse oder in der Pfanne gart.

Ich verwende für die Bällchen Welsfilets. Und gebe noch kleingeschnittene Steckrübe und Knollensellerie hinzu. Dazu sehr viel frischen Rosmarin. Damit die Bällchen eine gewisse Festigkeit haben und in der Friteuse nicht auseinander fallen, gebe ich Semmelbrösel und Eier für Bindung hinzu.

Damit die Bällchen nicht zu trocken beim Essen sind, serviere ich dazu eine selbstgemachte Mayonnaise.

Und als Beilage einfach ein kleines Keimlinge-Gemüse mit einer kleinen Riesling-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:486]

Rostbrat-Würste mit Salanova-Salat

Ich hatte meine Friteuse noch auf der Arbeitsfläche stehen. Und dachte mir, ich bereite einfach einmal die Rostbrat-Würste nicht wie gewohnt in der Pfanne zu, sondern ganz kurioserweise in der Friteuse.

Die Rostbrat-Würste werden dadurch zumindest rundherum gebräunt.

Dazu ein einfacher Salanova-Salat. Mit einem einfachen Weißwein-Dressing.

[amd-zlrecipe-recipe:484]

Frittierter Multicolor-Salat mit Bratkartoffeln

Da habe ich ja einmal einen besonderen Salat gekauft. Einen Multicolor-Salat.

Man muss sich das so vorstellen, dass ich hierbei drei kleine Salate gekauft habe, die noch mit etwas Wurzeln in einem bisschen Erde verkauft werden. Und zwar jeweils ein Lollo

rosso, ein Lollo bionda und ein roter Eichblatt-Salat. Man hat also eine Variation von Salaten und schöne, verschiedenfarbige Salatblätter.

Nun, ich mache es mir einfach, putze die Salate, löse die einzelnen Blättchen voneinander und frittiere sie.

Dazu gibt es Bratkartoffeln als Beilage. Die Kartoffeln schäle ich der Einfachheit halber auch nur und frittiere sie roh.

[amd-zlrecipe-recipe:483]

Leber-Kürbis-Teller

Hier habe ich einmal ein neues Gericht kreiert.

Ganz nach dem Motto, dass Herbstzeit Kürbiszeit ist und ich noch einen Rest eines Butternuss-Kürbis im Kühlschrank habe.

Ich wollte Schweine-Leber zubereiten. Mit Butternuss-Kürbis. Und natürlich passend zur Leber Röstzwiebeln.

Aber, ich dachte mir, warum, soll man das nicht alles zusammen in der Friteuse zubereiten und damit eine einfache Zubereitung haben?

Denn schmackhaft wird das Gericht auf alle Fälle.

Dies ist vermutlich das Rezept mit der kürzesten Kochzeit, das ich bisher in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Damit der Kürbis bei dieser kurzen Zubereitung auch durchgegart und kross und knusprig ist, schneide ich ihn in sehr kleine Würfel.

Die Schweine-Leber schneide ich in kurze Streifen. Nach 3 Minuten Garzeit in der Friteuse ist die Leber außen kross und knusprig, und innen noch weich, wie es eben sein soll.

Für die Röstzwiebeln verwende ich Schalotten, die ich in Ringe schneide und in Mehl wälze.

[amd-zlrecipe-recipe:470]

Frittierte 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]

Frittiertes Schweineherz mit Triangoli

Ich hatte von einer Zubereitung von Pommes frites noch die Friteuse in der Küche stehen und dachte mir, damit könne ich auch noch schnell etwas anderes zubereiten.

Ich entschied mich für Schweineherz.

Dazu bereite ich frische Pasta zu. Und zwar Triangoli, das ist frische Pasta gefüllt mit Käse. Die Pasta garniere ich kurz vor dem Servieren noch mit Kräuterbutter.

Ich frittiere das Schweineherz etwa 5 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse, damit gelingt das Herz medium und ist sehr schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:333]

Linguine mit Hackfleisch-Bällchen in Tomaten-Sauce

Ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Pasta-Gericht mit Linguine.

Die Sauce bereite ich als einfache Tomaten-Sauce mit Tomatenmark zu. Ich verlängere die Sauce mit trockenem Weißwein.

Die Hackfleischbällchen bereite ich zuvor zu, halte sie warm und gebe sie vor dem Servieren auf die Pasta.

Mein Rat: Es gibt einige Regeln bei der Zubereitung von Pasta, die es zu beachten gilt. Zum einen wartet nicht die Pasta auf die Sauce, sondern die Sauce auf die Pasta. Also gebe ich nach dem Zubereiten der Sauce und dem Garen der Pasta die Linguine in den Topf mit der Tomaten-Sauce, vermische sie gut, gebe sie in die tiefen Pastateller und serviere sie dann.

Noch ein Rat: In das Wasser, in dem man die Pasta gart, kommt kein Öl. Das Wasser setzt sich normalerweise zusammen aus 1 l Wasser auf 100 g Pasta und 10 g Salz.

Ein weiterer Rat: Pasta wird nach dem Garen nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt. Man würde damit nur die Stärke, die noch an der Pasta haftet und die die Sauce etwas bindet, abspülen.

Ein letzter Rat: Der ultimative Trick von professionellen Köchen zur Verlängerung der Pasta-Sauce ist natürlich, dass man einen kleinen Schöpflöffel des Kochwassers in die Sauce gibt. Es enthält schließlich Stärke von der Pasta und bindet die Sauce gut. Und es ist leicht gesalzen und würzt damit die Sauce.

Veganer Gemüseteller

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video05052017_2.mp4

Ein veganes Gericht. Zubereitet aus verschiedenen Gemüsesorten. Und einem braunen Champignon.

Ich schneide Gemüse und Champignon einfach in grobe Stücke. Und frittiere das Gemüse und Champignon etwa 4-5 Minuten in siedendem Fett in der Friteuse.

Ich würze nur mit Salz und Pfeffer.

Fertig ist ein schmackhafter, veganer Gemüseteller. Gut geeignet als Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:69]

Kartoffelkugeln mit süßer Chili-Sauce

Hier ein einfaches Gericht, geeignet als Abend-Snack vor dem Fernseher. In wenigen Minuten zubereitet.

Man kann die Kartoffelkugeln alternativ aus Kartoffelpufferteig aus der Packung oder aus der gleichen

Menge an frisch geriebenen Kartoffeln zubereiten.

Mein Rat: Diese Kartoffelkugeln kann man man warm oder kalt als kleinen Snack genießen.

[amd-zlrecipe-recipe:63]