

FrISChe Spargelsuppe mit Spargelspitzen und Eieinlage



Mit Spargelspitzen und Ei

Sie suchen noch zur Spargelsaison ein gutes Spargelrezept? Ich habe hier eines für Sie, für eine leckere Spargelsuppe.

Ich hatte ein Pfund Spargel zur Verfügung. Das war jedoch eher der Überschuss an frischem Spargel, denn ich hatte hier nur sehr, sehr dünne Spargel erstanden. Allein beim Transport nach Hause rechnete ich mit viel Spargelbruch in der Einkaufsstüte.

Also entschied ich mich, den Spargel nicht zu schälen, wobei ich noch mehr Spargelbruch produziert hätte. Sondern den Spargel nur für eine Spargelsuppe auszukochen. Normalerweise verwendet man dafür nur die Schalen von frischem Spargel, den man dann anderweitig als Beilage für ein Gericht zubereitet. Und kocht die Schalen in reinem Wasser aus.

Hier bin ich dann nochmal einen anderen Weg gegangen und habe

den Spargel in selbst zubereiteter Gemüsebrühe gegart. Daher auch der leicht dunkelbraune Ton der Suppe. Diese Idee war aber nicht so gut, die Gemüsebrühe nimmt auch nach längerem Kochen nicht so sehr wie gewohnt den Spargelgeschmack an. Also bietet es sich doch an, für das Auskochen lieber nur Wasser zu verwenden und die Suppe dann einfach nur noch zu würzen.

Aber dennoch, die Suppe schmeckt. Schließlich ist sie frisch aus frischen Zutaten zubereitet. Als besonderen Pfiff lege ich die Spargelspitzen zur Seite und koche sie in der Suppe in den letzten 10 Minuten in der Suppe als Einlage mit. Den ausgekochten Spargel nehme ich natürlich nach dem langen Garen vorher mit dem Schöpflöffel vorsichtig heraus. Und als zweite Zutat kommen noch verquirlte Eier hinein, die ich vorsichtig mit dem Schneebesen einrühre.

Dann kommt noch frische, kleingeschnittene Petersilie auf die angerichtete Suppe. Und abgeschmeckt wird sie natürlich vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Mit den Lichtverhältnissen im Frühling oder Sommer ist das so eine Sache. Es ist zwar länger sonnig und auch länger hell, das ist ja sehr schön, weil man gern mehr draußen unterwegs ist. Allerdings fotografiere ich meine Foodfotos normalerweise abends bei Kunstlicht und habe den Weißabgleich in meinem Fotoapparat auch entsprechend eingestellt. Bei manchen Fotos in der jetzt helleren Jahreszeit, wenn ich diese schon früher und nicht spät abends fotografiere, habe ich leider gemischte Lichtverhältnisse, sowohl natürliches Licht durch das Küchenfenster als auch Kunstlicht von der Beleuchtung in der Küche. Das sieht man den Fotos dann leider an, wie auch in diesem Rezept, und sie sind leider nicht gut ausgeleuchtet.



Schlechte Lichtverhältnisse

Für 2 Personen:

- 1 kg sehr dünner Spargel
- 800 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 Eier
- frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Spargelspitzen abschneiden und in eine Schale geben.

Restlichen Spargel grob zerkleinern.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, Spargelstücke hineingeben und bei geringer Temperatur zugedeckt zwei Stunden köcheln lassen.

Spargel mit dem Schöpflöffel herausnehmen.

Spargelspitzen hineingeben und nochmals 10–12 Minuten garen.

Eier in eine Schale aufschlagen, mit dem Schneebesen verquirlen und langsam, unter Rühren mit dem Schneebesen in der Brühe die Eier in dieselbe geben.

Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Eine kleine Portion Petersilie kleinwiegen.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit der Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Innereieneintopf



Leckerer Eintopf mit Innereien

Sind Sie Innereienliebhaber? Oder gehören Sie eher zu den Menschen, die Innereien ein wenig zwiespältig gegenüber stehen? Oder gar zu der Gruppe von Menschen, die sich zu einem „Bäääh!“ durchringen und bei denen keine einzige Scheibe gebratene Leber auf den Teller und Küchentisch kommt?

Ich rechne Sie einmal zur ersten Gruppe von Menschen, die Innereien sehr viel abgewinnen können. Da stehen Sie einem solchen Gericht für einen Eintopf aus verschiedenen Innereien doch sehr offen gegenüber, nicht wahr?

Gerade Innereien wie Leber oder Niere soll man eigentlich nicht zu fest anbraten, da sie sonst sehr fest und zäh werden. Aber in einem Gemüsefond in einem Eintopf, in dem man sie einige Stunden lang gart, können auch diese Innereien nichts anderes machen, als durch das lange Garen schön weich und zart gekocht zu werden.

In diesen Eintopf kommen die gängigsten Innereien, die in einem gut sortierten Supermarkt zu bekommen sind: Herz, Leber,

Niere und Pansen.

Für die Brühe wird ein selbst zubereiteter Gemüsefond verwendet, der gewürzt nach dem langen Garen hervorragend schmeckt.

Als Beilage kommt noch etwas Gemüse in den Eintopf. Als da wären einige Kartoffeln und auch einige Wurzeln. Damit diese aber noch einen gewissen Biss haben, gare ich sie nicht die komplette Garzeit mit, sie wären dadurch weich und verkocht. Sie kommen einfach geschält und in grobe Stücke geschnitten 15 Minuten vor Ende der Garzeit in den Eintopf und sind dann à point gegart.

Für 2 Personen:

- 200 g Rinderherz
- 200 g Rinderleber
- 200 g Pansen (vorgegart)
- 200 g Schweineniere
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml [Gemüsefond](#)
- ein Stück frischer Ingwer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 8 kleine Kartoffeln
- 6 Wurzeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Würzige Gemüsebrühe

Kartoffeln und Wurzeln putzen, schälen und grob zerkleinern. In eine Schale geben und beiseite stellen.

Restliches Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Innereien in kleine Stücke schneiden und in Schalen geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten glasig dünsten. Dann die Innereien dazugeben und kräftig mit anbraten.

Ingwer auf der Küchenreibe fein in den Eintopf hineinreiben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Kartoffeln und Wurzeln dazugeben und 15 Minuten mitgaren.

Eintopf abschmecken. Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Den Eintopf mit etwas frischer, kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Consommé double



Über Wochen hinweg eingefrorene Gemüseabfälle
Wissen Sie, was eine Consommé ist? Und auch, was eine Consommé double ist? Ich bin da wirklich einem Irrtum unterlaufen. Zuerst einmal zum ersten Begriff. Consommé ist der französische Begriff für eine Kraftbrühe. Und das zweite Begriffspaar steht für eine doppelte Kraftbrühe.

Und welchem Irrtum bin ich nun aufgesessen? Ich meinte, in einer Kochsendung gehört zu haben, dass eine Consommé double eine Gemüsebrühe ist, die zwei Male aufgesetzt wird. Also mit entsprechend vielen Gemüseabfällen wird zuerst eine Gemüsebrühe einige Stunden gekocht. Dann wird mit der so hergestellten Brühe, aber mit einer nochmaligen gleichen Menge an Gemüseabfällen nochmals einige Stunden die Gemüsebrühe gekocht und verstärkt. Dann würde die Zubereitung ja zum Begriff doppelte Kraftbrühe passen.

Alles falsch. Merken Sie sich das nur nicht. Nach Recherchieren musste ich zurückrudern und tatsächlich feststellen, dass ich da in der Kochsendung etwas falsch aufgeschnappt hatte. Denn um eine konzentrierte Gemüsebrühe zuzubereiten, gibt es andere Methoden. Man kann zum Beispiel die hergestellte Gemüsebrühe einfach auf die Hälfte der Flüssigkeit einreduzieren und bekommt damit den konzentrierten Geschmack.

Und zur Klärung der Begriffe: Eine Consommé double, also eine doppelte Kraftbrühe, ist eine Gemüsebrühe, die nach dem Zubereiten doppelt (!) mit Fleisch geklärt wird. Zum Thema Klären von Gemüsebrühen schauen Sie bitte [hier](#) nach. Dort ist beschrieben, wie Sie auf einfache Weise eine Gemüsebrühe mit Eiweiß klären, die fortgeschrittene Methode ist dann die Verwendung von Hackfleisch. Auf diese Weise wird die Brühe von allen Verunreinigungen geklärt und man erhält eine klare Gemüsebrühe, in der vielleicht auch einige Fettaggen schwimmen können.

Da ich aber die Gemüseabfälle in Wasser im Bräter schon auf dem Herd stehen hatte, habe ich eben einfach ganz normal vier Stunden lang eine Gemüsebrühe daraus zubereitet. Die auch gut gelingt und sehr schmackhaft ist. Und habe sie natürlich portionsweise eingefroren.

Für die Zubereitung schnell erklärt: Bräter mit Gemüseabfällen füllen. Mit Wasser aufgießen. Zum Kochen bringen. Vier Stunden

bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen. Gemüseabfälle in den Biomülleimer entsorgen. Gemüsebrühe zuerst durch ein Küchensieb geben. Dann durch ein Küchensieb mit einem frischen Küchenhandtuch geben. Portionsweise abfüllen. Einfrieren.



Leckerer Fond im Portionsbehälter

Krautwickel mit Rote-Beete-Gemüse



Mit wunderbarer Sauce

Sie werden sich sicherlich fragen, was denn ein Krautwickel genau ist. Das ist meiner badischen Heimat geschuldet, denn dort wird dieses Gericht tatsächlich so genannt. Aber auf Hochdeutsch ist sicherlich der Begriff der Kohlroulade angebrachter.

Allerdings bin ich mir sicher, dass es bei diesem Gericht diverse regionale Abweichungen gibt, zum einen von der Zubereitung her, zum anderen sicherlich auch von der Bezeichnung her.

Ich bin allerdings bei Füllung nicht nach einem badischen Rezept gegangen, sondern habe diese einfach frei Schnauze zusammengefügt. Die Besonderheit ist eigentlich nur, dass man nicht wie bei Frikadellen oder Hackbraten Eier für eine Bindung und Festigkeit benötigt. Denn die Füllmasse wird ja durch die Krautblätter zusammengehalten, die ihrerseits gut mit Küchengarn zusammengebunden sind.

Also kommen die üblichen Verdächtigen in die Füllung.

Hackfleisch, in Milch eingeweichte Toastbrotwürfel, Zwiebel, Knoblauch usw. Und natürlich diverse Gewürze. Nicht zu vergessen ein wenig Senf, der sich in einer solchen Füllung geschmacklich auch immer gut macht.

Für die Krautblätter habe ich nicht, wie üblich, einen Weißkohl verwendet. Sondern große Blätter eines Spitzkohls.



Vor dem Schmoren in der Gemüsebrühe
Und das Gericht ist wirklich exzellent gelungen. Als Beilage
gibt es einfach ein kleines Gemüse aus Rote Beete, Zwiebeln,
Knoblauch und Petersilie dazu. Mit der außergewöhnlich guten

Sauce schmeckt alles sehr gut. Mehr bedarf es eigentlich nicht.

Ich frage mich im Moment allerdings immer noch, welcher meiner Foodblogger-Kollegen mir einmal vor langer Zeit den Rat gegeben hat, die Krautwickel vor dem Garen kräftig anzubraten. Und somit auch diese Röststoffe mit in die Zubereitung mitzunehmen. Aber dies habe ich dieses Mal so gemacht und die Krautwickel von allen Seiten kräftig angebraten, bevor sie gegart werden.

Für 2 Personen:

- 4 große Spitzkohlblätter
- Küchengarn
- 400 ml Gemüsebrühe

Für die Füllung:

- 400 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 ToastbrotscHEIBEN
- Milch
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- eine Portion frische Petersilie
- eine Portion frisches Basilikum
- 1 gehäufte TL Bautz'ner Senf
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Für die Beilage:

- 3 Rote Beete

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- eine Portion Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Beilage aus Rote Beete und Zwiebeln

Toastbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden, in eine Schale mit Milch geben und einige Zeit einweichen. Würfel dann mit der Hand auspressen und Milch abschütten.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kräuter kleinwiegen und ebenfalls in eine Schale geben.

Kapern mit dem Messer grob zerkleinern.

Alle Zutaten für die Füllmasse einschließlich des Hackfleischs in eine große Schüssel geben. Füllung mit der Hand gut vermischen.

Zwei große Kohlblätter auf ein Arbeitsbrett legen. Jeweils die Hälfte der Füllung zu einer länglichen Rolle formen und auf ein Kohlblatt legen.

Kohlblätter zusammenrollen, dabei die Seiten auch einschlagen. Jeweils in ein zweites Kohlblatt einrollen. Mit dem Küchengarn längs und quer gut zusammenbinden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Wickel darin auf allen Seiten gut anbraten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles zugedeckt 30 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.

Parallel dazu Rote Beete schälen und in kleine Stücke schneiden. 10 Minuten in kochendem Wasser garen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten und Rote Beete dazugeben und mit anbraten. Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Wickel aus dem Topf nehmen. Küchengarn entfernen. Jeweils einen Wickel auf einen Teller geben. Gemüse dazu verteilen.

Gemüsebrühe abschmecken und auf die Wickel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Krautwickel

mit

Salzkartoffeln



Wunderbarer Krautwickel

Sie werden sich sicherlich fragen, was denn ein Krautwickel genau ist. Das ist meiner badischen Heimat geschuldet, denn dort wird dieses Gericht tatsächlich so genannt. Aber auf Hochdeutsch ist sicherlich der Begriff der Kohlroulade angebrachter.

Allerdings bin ich mir sicher, dass es bei diesem Gericht diverse regionale Abweichungen gibt, zum einen von der Zubereitung her, zum anderen sicherlich auch von der Bezeichnung her.

Ich bin allerdings bei Füllung nicht nach einem badischen Rezept gegangen, sondern habe diese einfach frei Schnauze zusammengefügt. Die Besonderheit ist eigentlich nur, dass man nicht wie bei Frikadellen oder Hackbraten Eier für eine Bindung und Festigkeit benötigt. Denn die Füllmasse wird ja durch die Krautblätter zusammengehalten, die ihrerseits gut

mit Küchengarn zusammengebunden sind.

Also kommen die üblichen Verdächtigen in die Füllung. Hackfleisch, in Milch eingeweichte Toastbrotwürfel, Zwiebel, Knoblauch usw. Und natürlich diverse Gewürze. Nicht zu vergessen ein wenig Senf, der sich in einer solchen Füllung geschmacklich auch immer gut macht.

Für die Krautblätter habe ich nicht, wie üblich, einen Weißkohl verwendet. Sondern große Blätter eines Spitzkohls.

Und das Gericht ist wirklich exzellent gelungen. Als Beilage gibt es einfache Salzkartoffeln dazu. Die mit der außergewöhnlich guten Sauce sehr gut schmecken. Mehr bedarf es eigentlich nicht.

Ich frage mich im Moment allerdings immer noch, welcher meiner Foodblogger-Kollegen mir einmal vor langer Zeit den Rat gegeben hat, die Krautwickel vor dem Garen kräftig anzubraten. Und somit auch diese Röststoffe mit in die Zubereitung mitzunehmen. Aber dies habe ich dieses Mal so gemacht und die Krautwickel von allen Seiten kräftig angebraten, bevor sie gegart werden.

Für 2 Personen:

- 4 große Spitzkohlblätter
- Küchengarn
- 400 ml Gemüsebrühe

Für die Füllung:

- 400 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Toastbrotscheiben
- Milch
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)

- eine Portion frische Petersilie
- eine Portion frisches Basilikum
- 1 gehäufter TL Bautz'ner Senf
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Für die Beilage:

- 8 Kartoffeln
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.



Im Saucenspiegel

Toastbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden, in eine Schale mit Milch geben und einige Zeit einweichen. Würfel dann mit der Hand auspressen und Milch abschütten.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kräuter kleinwiegen und ebenfalls in eine Schale geben.

Kapern mit dem Messer grob zerkleinern.

Alle Zutaten für die Füllmasse einschließlich des Hackfleischs in eine große Schüssel geben. Füllung mit der Hand gut vermischen.

Zwei große Kohlblätter auf ein Arbeitsbrett legen. Jeweils die Hälfte der Füllung zu einer länglichen Rolle formen und auf ein Kohlblatt legen.

Kohlblätter zusammenrollen, dabei die Seiten auch einschlagen. Jeweils in ein zweites Kohlblatt einrollen. Mit dem Küchengarn längs und quer gut zusammenbinden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Wickel darin auf allen Seiten gut anbraten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles zugedeckt 30 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.

Parallel dazu Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. 15 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Wickel aus dem Topf nehmen. Küchengarn entfernen. Jeweils einen Wickel auf einen Teller geben. Kartoffeln dazu verteilen.

Gemüsebrühe abschmecken und auf die Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferdefleischsuppe



Sehr leckere Fleischsuppe

Sind Sie Pferdeliebhaber:in oder Reiter:in? Dann sollten Sie schnell zu einem anderen Rezept wechseln. Oder Sind Sie offen für neue Einflüsse? Oder sogar ein:e Liebhaber:in von Pferdefleisch? Dann geht es Ihnen so wie mir, der Pferdefleisch liebt und damit gern schmackhafte Gerichte zubereitet. Nicht ohne Grund habe ich gerade im letzten Dezember ein neues Kochbuch mit 43 Pferdefleischrezepten veröffentlicht. Schauen Sie im Blog einmal danach.

Für diese Suppe wird Pferdesuppenfleisch benötigt. Es darf gern einige Fetteinlagerungen haben, nur sollte natürlich kein Knorpel oder möglichst auch keine Knochen vorhanden sein. Das Fleisch lässt sich dann besser zuschneiden und essen.

Hier eignet sich das Blechstück als Suppenfleisch. Das Blechstück liegt über der Brust und grenzt an die Hochrippe. Das Fleischstück ist stark mit Fett durchwachsen und reines

Kochfleisch. Ich liefere Ihnen hier auch gleich einmal ein Foto des Blechstück, das ich direkt vom Onlineshop meines bevorzugten Rossschlachters entnehme – und natürlich mit einem Urhebervermerk markiere –, damit Sie eine Vorstellung von dem Suppenfleisch bekommen. Es ist wirklich bestes Kochfleisch für Suppen.



Herrliches Suppenfleisch ©

<https://www.pferdemetzgerei-stamm.de>

Hinzu kommt natürlich noch, dass für diese Suppe keine industriell hergestellte Brühe als Pulver oder Würfel verwendet wird, das verbietet sich bei solch hochwertigem Fleisch von vornherein. Ich verwende frisch zubereitete Brühe, die ich einige Tage zuvor aus Gemüseabfällen im Bräter zubereitet und portionsweise eingefroren habe. Und zwar für genau solche Weiterverarbeitungen als Suppe.

Da ich gerne Knoblauch esse, kommt eine gehörige Portion davon hinein. Dann noch ein paar Kartoffelchen und frischer Lauch.

Die Suppe köchelt bei geringer Temperatur zugedeckt zwei

Stunden auf dem Herd. Wird mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt und abgeschmeckt.

Und man hat als Ergebnis eine hervorragende, sehr schmackhafte Suppe, die wirklich ihresgleichen sucht. Mein Magen hat sich danach vor dem Fernseher bei mir bedankt, kein Anzeichen einer schweren Verdaubarkeit gezeigt und es hat mir wirklich sehr gut geschmeckt. Also, sofern Sie einen Rossschlachter in der Nähe haben – oder auf einen Onlineshop zurückgreifen wollen –, kochen Sie das Gericht gern nach, Sie werden verwundert sein über dessen Schmackhaftigkeit.

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdesuppenfleisch Blechstück
- 4 Kartoffeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Stange Lauch
- 800 g [Gemüsebrühe](#)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- eine Portion frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Mit ein paar Kartoffelchen
Suppenfleisch für die Suppe portionieren und in eine Schale
geben.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls
in eine Schale geben.

Vom Lauch sowohl ein Stück des dunklen als auch des hellen
Teils nehmen und quer in Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln
geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken und
zerkleinern. Zum Gemüse geben.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Suppenfleisch darin kross
anbraten. Es sollen sich Röstspuren auf dem Topfboden bilden.

Suppenfleisch durch ein Küchensieb gießen und somit das Öl
entfernen.

Fleisch wieder in den Topf zurückgeben. Gemüse dazugeben und
kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und

einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.

Brühe abschmecken.

Schnittlauch kleinschneiden.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit dem Schnittlauch garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Bowl mit Leber, Gemüse und Glasnudeln



Mit leckerer Rinderleber

Sie essen gerne asiatisch? Und auch die bekannten Bowls, die einer Suppe gleichen? Und meistens mit Mienudeln oder

Glasnudeln zubereitet werden? Dieses Rezept ist zwar eigentlich selbst erfunden. Aber die Bowl schmeckt sehr gut. Kommen doch nur frische Zutaten hinein.

Da ist die frische Rinderleber. Zuckerschoten. Und Pak Choi, ein asiatisches Gemüse, das ja bei uns immer mehr bekannt wird.

Und eine Bowl soll natürlich auch eine gute Brühe bekommen, für die ich selbst zubereitete, portionsweise eingefrorene Gemüsebrühe verwende.

Fischsauce, anstelle von Salz, wie man es bei asiatischen Gerichten immer macht.

Und last but not least natürlich eine Portion Glasnudeln, die nur wenige Minuten in siedendem Wasser garen muss, damit sie gar ist.

Für 2 Personen:

- 2 Scheiben Rinderleber (à etwa 200 g)
- 20 Zuckerschoten
- einige Blätter Pak Choi
- eine Portion Glasnudeln
- 600 ml Gemüsebrühe
- Fischsauce
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Schöne Bowl mit Glasnudeln

Leber in kurze, schmale Steifen schneiden. In eine Schale geben.

Zuckerschoten und Pak Choi putzen. Zuckerschoten quer halbieren. Blätter des Pak Choi quer in schmale Streifen schneiden. Beides in eine Schale geben.

Glasnudeln in nur noch siedendem Wasser einige Minuten einweichen und garen.

Öl in einem Wok erhitzen. Leber darin einige Minuten pfannenrühren. Brühe zu der Leber geben und erhitzen. Mit der Fischsauce würzen und Brühe abschmecken.

Glasnudeln in zwei Bowls geben.

Gemüse darüber verteilen.

Leber mit der heißen Brühe über Nudeln und Gemüse geben und einige Minuten ziehen lassen, damit das Gemüse noch etwas durchgart.

Servieren. Guten Appetit!

Sauere Nieren mit Kartoffelstampf



Nieren muss man nicht wässern ...

In diesem Rezept eine Spezialität aus der Heimat der Vorfahren meiner 92-jährigen Mutter, dem Schwabenland,

Sauere Nieren sind eine schwäbische Spezialität und dort ein traditionelles Gericht.

Ich räume aber gleich einmal mit dem Irrglauben auf, man müsse Nieren vor der eigentlich Zubereitung einige Zeit in Wasser oder Milch einlegen, um den Uringeschmack und -geruch zu

entfernen. Das ist Unsinn. In der französischen Küche – und das ist bekanntermaßen eine Haute Cuisine – wird dies nicht gemacht und die Nieren sofort verarbeitet. Gründliches Waschen unter kaltem Wasser reicht also völlig aus.

Bei der Recherche nach einem passenden Rezept fand ich zwar ein solches, jedoch waren alle Rezepte für saure Nieren mit Kartoffelstampf als Beilage. Eigentlich waren Klöße oder Nudeln als Beilage geplant, aber ich schwenkte schnell um, schälte und kochte einige Kartoffeln und bereitete mit einer großen Portion Butter und einigen Gewürzen einen leckeren Kartoffelstampf zu und servierte ihn als Beilage.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Nieren
- 2 Zwiebeln
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Mehl
- 2 EL Crème fraîche
- 5 EL Aceto Balsamico di Modena
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Für das Kartoffelstampf:

- 10 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit leckerer, saurer Sauce

Kartoffeln schälen und 15 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Kochwasser abschütten. Kartoffeln mit dem Stampfgerät zerstampfen. Eine große Portion Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker kräftig würzen. Alles gut vermischen. Warmhalten.

Nieren unter kaltem Wasser waschen und längs vierteln. Dann quer in kurze Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Zwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Nieren dazugeben und kurz mit anbraten.

Mehl darüber stäuben und kurz mit anbraten. Die Gemüsebrühe dazugeben, alles gut vermischen und 5 Minuten leicht köcheln

lassen.

Essig und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen. Sauce abschmecken. Nicht mehr weiter köcheln lassen, sonst werden die Nieren durch das zu lange Kochen hart.

Kartoffelstampf auf zwei Teller verteilen. Nierchen mit Sauce dazugeben.

Jeweils einige Esslöffel der Sauce über den Stampf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Rindfleisch-Suppe



Mit Petersilie garniert

Bereiten Sie unbedingt diese wirklich außergewöhnlich leckere Suppe zu!

Sie benötigen dafür eine selbst frisch zubereitete Fleisch- oder Gemüsebrühe. Dieser kann natürlich auch schon vor einiger Zeit zubereitet und portionsweise für solche Zubereitungen wie diese eingefroren sein.

Dann benötigen Sie Rinder-Suppenfleisch.

Und zum Garnieren noch ein klein wenig frische Petersilie.

Die Suppe ist wirklich sehr lecker!

Für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Suppenfleisch
- 800 ml Gemüsebrühe
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Suppenfleisch grob zerkleinern.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Suppenfleisch dazugeben.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Suppe abschmecken.

Petersilie kleinwiegen.

Suppe mit Fleisch auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Wirsing-Suppe



Mit viel frischem Wirsing

Ein Rezept für eine einfache Suppe. Aber nichtsdestotrotz sehr schmackhaft.

Es werden ausschließlich frische Zutaten verwendet.

Da wäre einmal die selbst zubereitete Gemüsebrühe, die ich portionsweise genau für solche Zwecke eingefroren habe.

Und ein kleiner, frischer Wirsing als Einlage, kleingeschnitten, versteht sich.

Fehlt noch ein wenig Würze wie Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Fertig ist eine sehr leckere und wohlschmeckende Suppe.

Für 2 Personen:

- 1 kleiner Wirsing
- 800 ml Fleischbrühe
- Salz

- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit selbst zubereiteter Gemüsebrühe
Wirsing putzen und die festen Stiele entfernen.

Quer in schmale Streifen schneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Wirsing dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

20 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Suppe abschmecken.

Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Herzhafter Pferdefleisch-Eintopf mit Steckrübe und Hokkaido-Kürbis



Etwas für die kalten Wintertage

Im Winter isst man gerne Eintopf. Denn er wärmt den Körper und die Seele und passt eben gut zur kalten Jahreszeit.

Für dieses Rezept eines herzhaften Eintopfes verwende ich Pferdefleisch. Dazu kommen noch Steckrübe, Kürbis, Kohl und diverse andere Zutaten.

Beim Fleisch greift man am besten zu Bratenfleisch, das man in Würfel schneidet. Das ist Schmorfleisch und muss eben in der Brühe einige Stunden geschmort werden.

Wenn man Suppenfleisch zur Verfügung hat, verwendet man am besten dieses, aber Pferde-Suppenfleisch ist nicht bei jedem Pferde-Schlachter zu bekommen.

Für die Brühe wird natürlich nur selbst zubereitete Gemüsebrühe verwendet, die ich selbst hergestellt und für genau solche Anlässe portionsweise eingefroren habe.

Beim Eintopf hört man des öfteren den Rat, ihn nach dem Zubereiten einen Tag stehen zu lassen und ihn erst am darauffolgenden Tag zu essen. Denn dann zieht der Eintopf durch und schmeckt noch besser.

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdebraten
- ein Stück Steckrübe
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- ein Stück Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 800 ml Gemüsebrühe
- etwas frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Std.



Lecker, kräftig und würzig

Pferdebraten in Würfel schneiden.

Steckrübe, Kürbis und Weißkohl putzen und ebenfalls grob zerkleinern.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Fleisch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.

Restliches Gemüse und Petersilie dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen.

Kräftig salzen und pfeffern.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüsebrühe mit Markklößchen



Frische, selbst zubereitete Gemüsebrühe

Es ist immer wieder eine Freude, eine selbst zubereitete, frische oder eben eingefrorene Gemüsebrühe zu essen. Bei der Herstellung aus Gemüse, Fleisch und Knochen noch mäßig gewürzt. Hier bei der Zubereitung einer leckeren Suppe noch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika nachgewürzt. Einfach gut.

Und hier trifft auch Frische auf Convenience.

Ich sah mich bisher noch nie veranlasst, Markklößchen selbst herzustellen. Warum auch? Man hat nur wenige Verwendungsmöglichkeiten für sie. Suppe oder eventuell als

ungewohnte Beilage für Fleisch oder Fisch.

Und ich bräuchte dafür eine große Menge Markknochen. Deren Mark ich für die Klößchen verwenden müsste. Dann kann ich aber die Knochen selbst auch wieder nur für sehr wenige Gerichte verwenden. Eigentlich nur für einen Fleisch- oder Gemüsefond.

Und so greife ich eben bei Markklößchen gern zu einem Fertigprodukt. Achte aber darauf, dass ich ein gutes Produkt von guter Qualität auswähle.

Die Gemüsebrühe, schön gewürzt, mit den Markklößchen und zum Garnieren noch etwas frischem, kleingeschnittenen Schnittlauch ergibt eine leckere Suppe!

Für 2 Personen:

- 600 ml Gemüsebrühe
- 500 g Markklößchen (2 Packungen à 250 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprika
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit vielen Markklößchen

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Brühe abschmecken.

Markklößchen hineingeben.

Wenn Sie oben schwimmen, spätestens nach fünf Minuten, sind sie gar.

Suppe auf zwei Suppenschalen verteilen.

Schnittlauch kleinschneiden und die Suppen damit garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Leberknödel-Suppe



Schmackhafte Suppe

Ich habe in meinem Leben schon sehr viele Innereien gegessen. Auch sehr ausgefallene wie Penis und Hoden. Und Leber ist mir natürlich durchaus bekannt. Aber eben von Rind, Schwein oder Geflügel.

Leber vom Pferd habe ich noch nicht gegessen. Aber bei allem ist es irgendwann einmal das erste Mal.

Die Leberknödel waren in meinem Pferdefleisch-Fresspaket zu Weihnachten enthalten. Ich habe sie somit nicht selbst zubereitet, sondern dies hat der Schlachter übernommen. Aber wenn es frische Ware ist und diese von guter Qualität, warum nicht.

Ich kann daher nur dem Aufkleber auf der Folie der Leberknödel entnehmen, dass u.a. folgende Hauptzutaten enthalten sind: Pferdefleisch, Pferdeleber, Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und Petersilie.

Ich bereite die Leberknödel einfach nur in einer frisch zubereiteten, aber eingefrorenen Gemüsebrühe zu, indem ich sie erhitze.

Im Suppenteller kommt dann noch etwas frisch geschnittene Petersilie darüber.

Die Suppe mit dem Leberknödel schmeckt sehr gut. Der Leberknödel so, wie er sein soll, kräftig, würzig, ein wenig nach Leber.

Empfehlenswert!

Für 2 Personen

- 1 l [Gemüsebrühe](#)
- 4 Leberknödel (Packung, à 100 –150 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 10 Min.



Leckerer, würziger Leberknödel

Brühe in einem Topf erhitzen.

Knödel dazugeben und Suppe zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Petersilie kleinwiegen.

Suppe mit jeweils zwei Knödeln in zwei Suppenteller geben.

Mit Petersilie bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüsebrühe mit Suppen- Maultaschen



Trotz Convenience eine schmackhafte Suppe

Convenience-Produkte sind nicht von vornherein und gänzlich zu verteufeln.

Es gibt zum einen gute Convenience-Produkte. Und zum anderen hat man manchmal nicht nur frische Produkte zuhause vorrätig. Und außerdem ist es auch akzeptabel, wenn es einmal schnell gehen muss.

Auch gehobene Restaurants greifen zu guten Convenience-Produkten. Wenn man an einem Tag 100 Mal Rotkohl als Beilage seinen Gästen anbietet, ist es verständlich, wenn man diesen nicht selbst auf der Küchenreibe reibt, sondern auch einmal zu einem Convenience-Produkt greift. Wichtig ist hierbei meistens nur noch, dass man dieses Produkt durch eigene Zutaten und besondere Zubereitungsweise aufwertet.

Gemüsebrühe als Pulver gibt es in guter Qualität. Man darf nur nicht beim Preis knausern. Auch Bio-Ware gibt es bei diesem Produkt schon.

Und auch Maultaschen oder generell frische und/oder gefüllte Pasta ist von diversen Anbietern in sehr guter Qualität zu bekommen.

So wird diese Suppe aus nur zwei Convenience-Produkten zubereitet.

Aber sie sind von guter Qualität, die Zubereitung geht schnell und die Suppe schmeckt. Und das ist ja die Hauptsache.

Aufgewertet wird die Suppe einfach mit etwas frischer Petersilie, die zum Garnieren verwendet wird.

Für 2 Personen

- 500 ml Gemüsebrühe (Pulver aus dem Glas)
- 300 g Suppen-Maultaschen (Packung)
- frische Petersilie

Zubereitungszeit: 7 Min.



Leckere Suppen-Maultaschen

Wasser in einem Topf erhitzen.

Gemüsebrühe dazugeben und alles verrühren und leicht köcheln lassen.

Suppe dennoch abschmecken.

Maultaschen dazugeben und im nur noch siedenden Wasser zugedeckt 7 Minuten ziehen lassen.

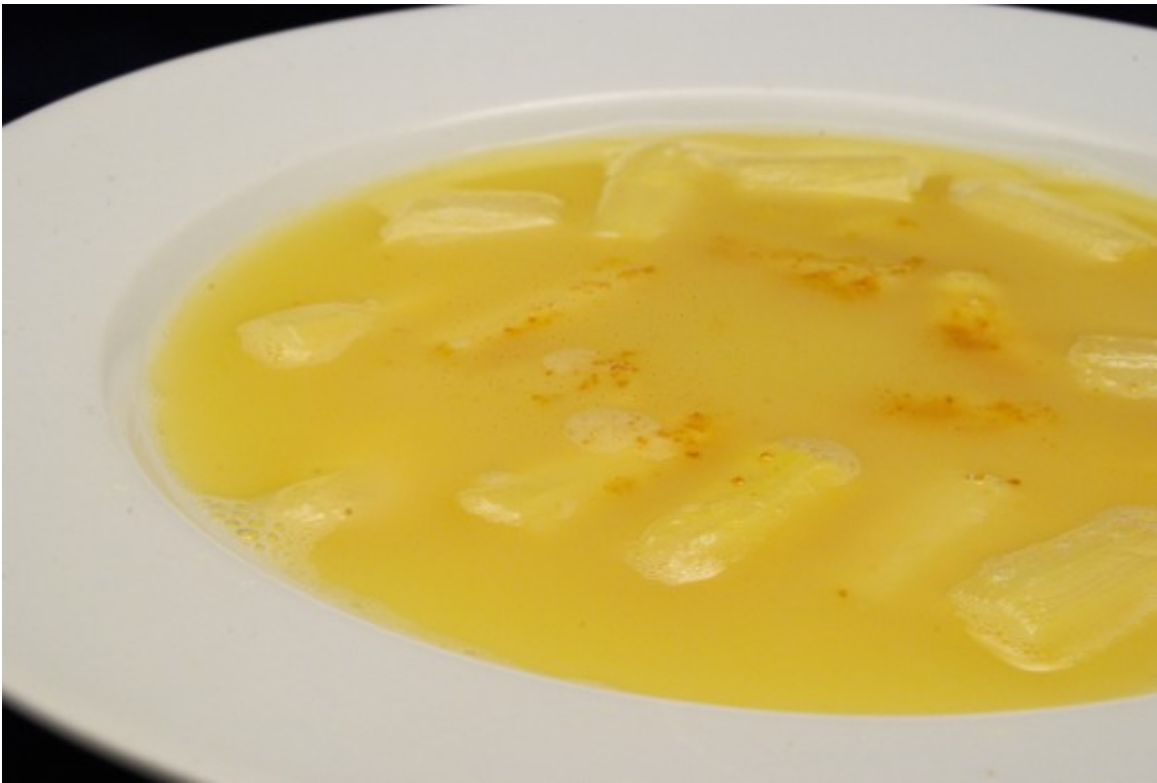
Petersilie kleinwiegen.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Spargelcremesuppe



Sehr schmackhafte Suppe

Für eine Spargelcremesuppe verwendet man entweder Spargelabfälle, die bei der Zubereitung von Spargel für ein Hauptgericht übrig bleiben. Oder man verwertet Spargelabfälle, wenn man Spargel putzt und schält und ihn im Ganzen oder kleinen Stücken für spätere Verwendungen einfriert.

Diese Zubereitung ist eine der wenigen, bei der ich Gemüsebrühpulver verwende. Man kann natürlich auch selbst zubereiteten Gemüsefond verwenden und die Spargelabfälle darin auskochen. Es bietet sich jedoch eher an, hier einmal für mehr Geschmack in der Suppe auf ein gutes, industriell gefertigtes Produkt zurückzugreifen. Die Qualität des Pulvers sollte man natürlich vorher schon bei einer anderen Zubereitung geprüft haben.

Zutaten für 2 Personen:

- Spargelabfälle von 1 kg Spargel (Stangenenden und -schalen)

- 2 Spargel
- $\frac{1}{2}$ TL Gemüsebrühpulver
- 2 Eigelbe
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.
10 Min.

Spargel putzen und schälen. Zwei Spargel in kleine Stücke schneiden.

500 ml Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, Spargelabfälle hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten kochen. Spargelabfälle mit dem Schaumlöffel herausheben und wegwerfen. Suppe durch ein Küchensieb in einen anderen Topf geben.

Spargelstücke hinzugeben und 5–6 Minuten gar kochen. Gemüsebrühpulver hinzugeben, verrühren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Topf vom Herd nehmen, Eigelbe hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Suppe darf nicht mehr kochen.



Unbedingt mit Muskat würzen

In zwei Suppenteller geben. Mein Rat: Unbedingt mit frisch gemahlener Muskatnuss würzen. Servieren.

**Gemüsefond und Gemüsebrühe
mit Orzonnudeln**



Gemüsebrühe

Wie alle drei Monate etwa, wenn meine portionsweise eingefrorenen Gemüfefond-Vorräte aufgebraucht sind, bereite ich wieder frischen Gemüfefond zu. Zutaten: Gemüse, Kräuter, Gewürze und Wasser.

Diesmal habe ich kein Suppengemüse gekauft, sondern Wurzeln, Lauch und Knollensellerie im Ganzen gekauft. Hinzu kamen noch einige Gemüsesorten, die ich vorrätig hatte, wie Bohnen, Rosenkohl, Zwiebeln und Knoblauch. Auch ein paar Champignons habe ich mitverarbeitet. Insgesamt waren es etwa 3–4 kg Gemüse. Dazu kamen Petersilie, Thymian und Rosmarin im Ganzen und Lorbeerblätter. Und viele Gewürze.

Man kann das Gemüse kleinschneiden und auf einem Backblech im Backofen bei hoher Temperatur einige Zeit rösten, die Röststoffe geben dem Fond beim Köcheln viel Geschmack. Oder man brät die Gemüsestücke ohne oder mit Fett direkt im Bräter an, damit sie auf diese Weise Röststoffe bekommen. Ich habe die Variante mit Fett gewählt und sie in Butter kräftig angebraten.

Ich putze das Gemüse nur wenig und schneide das Gemüse grob in Stücke – die braunen Schalen der Zwiebeln geben dem Fond auch eine kräftigere Farbe. Nach dem Garen hebe ich das Gemüse und die Kräuter heraus und gebe ich den Fond durch ein Sieb und ein frisches Küchentuch, dabei werden die Gewürze im Ganzen und auch das Fett vom Anbraten herausgefiltert. Das Klären mit Eiweiß beseitigt dann Schmutzpartikel und Trübstoffe und erzeugt einen herrlich klaren Fond.

Gesalzen habe ich den Fond nicht, da er erst bei der weiteren Verwendung in Saucen, Eintöpfen oder Suppen gewürzt wird.

Ich bereite den Fond im Bräter zu und gieße die Zutaten bis zum Rand mit Wasser auf – bei meinem Bräter ist dies eine Füllmenge von etwa 3-4 l.

Zutaten für 2,5 l Gemüsefond:

3–4 kg Gemüse:

- 6 Wurzeln
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knollensellerie
- 150 g Brechbohnen
- 200 g Rosenkohl
- 4 große, weiße Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Tomate

Kräuter:

- viel frische Petersilie und Thymian
- zwei Zweige frischer Rosmarin
- 10 Lorbeerblätter

Gewürze:

- $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
- $\frac{1}{2}$ TL gelbe Senfsaat

- $\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Gewürznelken
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- eine Prise Kümmel

- Butter

- 3–4 l Wasser

- 2 Eiweiße

Zutaten für Gemüsebrühe mit Orzonudeln:

- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Orzonudeln
- Salz
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 4 Stdn.
10 Min.

Gemüse etwas putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebeln mit Schale halbieren, zwei Hälften mit jeweils einer Gewürznelke spicken. Tomate vierteln. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Butter in einem großen Bräter erhitzen und Gemüsestücke darin kräftig anbraten, bis sich einige Röststoffe gebildet haben. Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben, alles bis zum Rand des Bräters mit Wasser auffüllen und zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Mit einem Schaumlöffel Gemüse und Kräuter herausheben und wegwerfen. Fond durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchenhandtuch nochmals in eine große Schüssel geben. Abkühlen lassen und dann in einen großen Topf geben. Zum Klären des Fonds Eiweiß in den abgekühlten Fond geben und ihn langsam erhitzen. Das gerinnende Eiweiß

bindet alle Trübstoffe und sammelt sich oben auf dem Fond. Mit dem Schaumlöffel Eiweiß, Schaum und Trübstoffe herausheben. Fond nochmals durch ein frisches Küchentuch geben. Dann portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.



Ergebnis nach dem Klären: Herrlich helle Gemüsebrühe

Den geklärten Gemüsefond verwende ich für eine Gemüsebrühe mit Orzonudeln. Orzo sind kleine Nudeln in Getreidekorn- bzw. Reisform. Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen, Orzonudeln dazugeben und zugedeckt 4–5 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln. In einen Suppenteller geben, salzen und mit kleingeschnittener Petersilie garnieren.