

Bandnudeln in Gemüse-Sauce

Ich bereite ein einfaches Pasta-Gericht zu.

Dazu reibe ich einfach Gemüse, das der Kühlschrank noch hergibt, in der Küchenmaschine fein.

Ich gebe noch ein klein wenig Schweinefleisch zum Gemüse dazu.

Das Ganze gare ich in selbst zubereitetem Gemüsefond.

Würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Bereite dazu Bandnudeln zu.

Gebe – natürlich – die Pasta zu der Sauce und vermische alles gut.

Gebe alles in zwei tiefe Pastateller.

Und würze zusätzlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:245]

Kronfleisch-Gulasch mit Champignons und Fettuccine

Kronfleisch ist das Zwerchfell von Rind oder Schwein. Es ist ein grobfaseriges Muskelfleisch, das meistens in langen Strängen vom Schlachter geliefert wird. Obwohl es Muskelfleisch ist, zählt es zu den Innereien.

Aus Kronfleisch kann man herrliches Gulasch zubereiten. Nach

einer Stunde Schmorzeit ist es ganz weich und zart.

Verfeinert habe ich das Gulasch mit braunen Champignons, Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Soave und Gemüfefond.

Ich würze das Ganze kräftig mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Fettuccine.

[amd-zlrecipe-recipe:213]

Kartoffel-Eintopf mit Wiener Würstchen und Speck

Ich hatte von drei Stück Parmesan die Rinde übrig. Was bietet es sich besser an, als sie in einer Sauce oder wie hier in einem Eintopf mitzukochen. Sie geben in diesem Fall dem Eintopf einen kräftigen, würzigen Geschmack. Und sie passen sehr gut zu einem Kartoffel-Eintopf.

Durchwachsenen Bauchspeck gare ich im Eintopf mit. Die Schwarte schneide ich vorher ab, gare sie aber ebenfalls mit und nehme Sie wie die Parmsanrinsen vor dem Servieren heraus. Die Wiener Würstchen gebe ich einige Minuten vor Ende der Garzeit hinzu, um sie nur zu erhitzen.

Im Eintopf gare ich auch noch etwas Gemüse wie Wurzeln, Lauchzwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Champignons mit.

Für den Fond verwende ich selbst zubereiteten Gemüfefond.

Dieser Eintopf ist sehr schmackhaft und weitaus leckerer als ein gekaufter, industriell gefertigter Eintopf aus der Konservendose, den ich mir auch nie zubereiten und essen würde.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:171]

Prärieauster-Gemüse-Ragout mit Bandnudeln

Nun, was ist eine Prärieauster, werdet Ihr Euch fragen. Das ist einfach erklärt. Eine Prärieauster ist ein Bullenhoden.



Als die Cowboys in Amerika ihre Viehtrecks durchführten und dabei unterwegs auch einmal ein Rind oder einen Bullen schlachteten, mussten sie natürlich alles von dem jeweiligen Tier verwenden. Das waren bei einem Bullen eben auch seine Hoden. Daher bekam der Bullenhoden den Begriff „Prärieauster“.

Männliche Hoden sind Drüsengewebe. Sie haben eine harte Haut, die man nicht essen kann und deshalb vor dem Zubereiten entfernen muss.

Ich bereite die Prärieauster als Ragout zu, indem ich sie kleinschneide. Desweiteren verwende ich Gemüse, das ich kleinschneide oder grob reibe.

Die Sauce wird aus selbst zubereitetem Gemüfefond zubereitet.

Dazu gibt es als Beilage einfach Bandnudeln.



Die Prärieauster gelingt in diesem Gericht sehr zart und fein. Sie erinnert von Geschmack und Konsistenz ein wenig an Leber oder Niere.

[amd-zlrecipe-recipe:167]

Keine Rezepte

Ich habe mich jetzt entschieden, für diverse Gerichte keine Rezepte mehr zu veröffentlichen. Einfach, weil davon schon einige im Foodblog veröffentlicht sind. Es ist doch eigentlich egal. Aber ich höre nicht auf diejenigen Leute, die sagen, es müsse zu allem ein Rezept veröffentlicht werden.

So gibt es von der Zubereitung von Gemüfefond ein Grundrezept

und bestimmt 5–6 weitere Zubereitungen.

Auch die Zubereitung von diversen Steaks – unabhängig, ob rare, medium oder well done zubereitet – ist im Foodblog schon sehr oft zu finden.

Da die Zutaten weitestgehend immer die gleichen sind und auch die Zubereitung nicht sehr stark differiert, werde ich von diesen Gerichten im Foodblog nichts mehr veröffentlichen.

Vermutlich werden dann die Zubereitung von Fleischfond und Bratenfond demnächst auch darunter fallen.

Ausnahmen mache ich, wenn ich etwas Ungewohntes in diesem Zusammenhang zubereite, so z.B. einen Fischfond oder ein großes T-Bone-Steak. Diese Rezepte werde ich wieder hier veröffentlichen.

Brotsuppe

Dieses Rezept stammt aus den Zeiten unserer Großeltern und deren Vorfahren davor, als man noch übergebliebene Reste nicht einfach wegwarf, sondern wirklich fast alles verwertete und aus den Zutaten noch Gerichte zubereitete.

Es ist ein einfaches Gericht, mit wenigen Zutaten, aber sehr schmackhaft. Brot, Zwiebel, Gemüsfond und gut gewürzt. Und die Suppe schmeckt wirklich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:142]

Spargelsuppe mit Ei-Einlage

Ich hatte wieder einmal von der Zubereitung von Spargel Spargelschalen und -enden übrig und habe einfach eine Spargelsuppe daraus zubereitet.

Da die Suppe nur wenig Geschmack hat, wenn man den Spargelabfall nur in Wasser auskocht und die Suppe dann würzt, koche ich den Spargelabfall in Gemüsefond aus. Alternativ kann man auch gern einen halben Gemüse-Brühwürfel dafür verwenden.

Mein Rat: Wenn man eine Spargel-Cremesuppe zubereiten will, lässt man die Suppe abkühlen. Sie darf auf keinen Fall mehr kochen und sollte um einiges abgekühlt sein. Dann gibt man ein Eigelb hinzu, mit dem man die Suppe legiert, verrührt dieses und bereitet damit eine Cremesuppe zu. Dann sofort in den Suppenteller geben und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:137]

Spargel-Kartoffel-Auflauf

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/06/video07062017_1-1.mp4

Diesmal bereite ich eine Kreation eines Spargel-Gerichts zu.

Ich hatte mir überlegt, dass man abseits der üblichen

Zubereitung von Spargel diesen einmal als Auflauf zubereiten kann.

Dazu wähle ich als weitere Hauptzutat Kartoffeln.

Ich gebe einen selbst zubereiteten Gemüfefond darüber.

Und natürlich bekommt der Auflauf eine große Menge an geriebenem Gouda zum Überbacken.

Der Auflauf ist sehr schmackhaft.

Mein Rat: Es bietet sich auch noch eine andere Variante eines Spargel-Gerichts an. Man sollte Spargel auch einmal als Eintopf mit Kartoffeln und diversen anderen Gemüsesorten zubereiten. Das ist sicherlich auch sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:135]

Fisch-Gemüse-Eintopf

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video12052017_1.mp4

Dies ist ein Rezept für einen Eintopf, der sich selbst kocht. Man muss tatsächlich alle zugeschnittenen Zutaten nur in den Topf geben, würzen und der Eintopf kocht sich von alleine.

Ich verwende Bio-Kartoffeln und gebe sie mit Schale in den Eintopf.

Mein Rat: Man kann die Seelachs-Filets auch erst kurz vor Ende der Garzeit in den Eintopf geben, damit diese sehr zart bleiben. Aber es ist schließlich ein Eintopf, der Fisch soll mitgaren und seinen Geschmack und sein Aroma an die Brühe abgeben. Daher ist es doch besser, die Filets gleich zu Beginn mit hinein zu geben.

[amd-zlrecipe-recipe:96]

Fisch-Gemüse-Eintopf

[Spider_Single_Video track="23" theme_id="5" priority="1"]

Dieses Mal bereite ich einen einfachen Eintopf zu, mit Fisch und Gemüse. Für den Fisch verwende ich zwei Seelachs-Filets, hier kann man ruhig auf Tiefkühl-Ware zurückgreifen. Für das Gemüse verwende ich Zucchini, Paprika, Lauch, braune Champignons, Ingwer, Lauchzwiebel, Zwiebel und Knoblauch.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu. Und zum Verlängern des Fonds und zur Verfeinerung verwende ich noch etwa trockenen Weißwein.

Ich würze den Eintopf nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer und zur Besonderheit, weil es ein Fisch-Gemüse-Eintopf ist, mit einer Prise gemahlenem Anis.

Mein Rat: Man kann die Filets auch erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben, damit sie nicht so sehr zerfallen. Aber sie können im Eintopf auch gern mitgegart werden, etwas zerfallen und so dem Eintopf einen schönen Geschmack verleihen.

[amd-zlrecipe-recipe:33]

Entenschenkel in Whiskey-Senf-Sauce mit Tagliatelle



Schenkel mit Pasta in leckerer Sauce
Ich hatte noch zwei Entenschenkel übrig.

Diesmal bereite ich sie in einer Whiskey-Senf-Sauce zu.

Ich flambiere die Entenschenkel im Whiskey. Dann gebe ich Senf und Crème fraîche hinzu. Man kann anstelle letzterem auch Sahne verwenden. Und schließlich noch etwas Gemüsefond.

Dazu gibt es als Beilage Tagliatelle.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- Whiskey
- 1 EL Senf
- 1 EL Crème fraîche
- 200 ml Gemüsefond

- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Entenschenkel darin auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Whiskey ablöschen. Flambieren. Senf hinzugeben. Crème fraîche dazugeben. Fond ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Pasta verteilen. Servieren.

Mitternachtssuppe



Schmackhafte Suppe

Zur Feier des Tages bereite ich heute Nacht eine Mitternachtssuppe zu. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es früher, als unser Vater noch lebte und ich noch zuhause wohnte, in der Silvester-Nacht zubereitet. Sie hat es sogar in einer Tanzschule für eine größere Anzahl von Essern von etwa 90 Personen zubereitet. Da war die Umrechnung der Mengenangaben natürlich ein größere Unternehmung. Und die Zubereitung einer solchen Menge Suppe natürlich auch.

Natürlich habe ich das im Original-Rezept angegebene Glumtamat weggelassen. Mit so etwas kochen ich nicht. Aber ich habe kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugegeben, denn diese Suppe mit Kidney-Bohnen und Paprika verträgt doch ordentlich Schärfe. Und ich verfeinere die Suppe mit etwas dunkler Schokolade, die auch gut dazu passt.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Salami
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten

- 2 grüne Paprika
- 250 g Kidney-Bohnen (Dose)
- 25 g dunkle Schokolade
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/2 l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Salami längs vierteln, dann quer in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Von den Kidney-Bohnen das Wasser abgießen.

Kidney-Bohnen und Paprika hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken. In zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und mit frischem Baguette oder frischen Schrippen servieren.

Gulasch-Topf



Leckerer Eintopf

Diesmal bereite ich mit Gulasch eine Art Eintopf zu, in den ich noch diverses Gemüse gebe.

Ich gebe auch den Reis gleich zu Anfang der Garzeit in den Topf, damit sich die Aromen besser verbinden.

Zu einem solchen Topf sollte man immer Lorbeerblätter und Gewürznelken geben, damit die Sauce mehr Gehalt und Geschmack hat.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 Gulasch (Rind)
- 2 Zwiebeln

- 4 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Tasse Basmati-Reis
- 800 ml Gemüsefond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Restliches Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Gulasch darin kräftig anbraten, so dass sich viele Röststoffe auf dem Topfboden bilden.

Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Restliches Gemüse dazugeben. Mit Fond ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Reis dazugeben. Lorbeerblatt und Nelken hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Gulasch-Topf in zwei tiefe Teller verteilen und mit Petersilie garnieren. Servieren.

Tomatensuppe mit Hackfleisch-Bällchen



Schmackhafte Suppe

Ich hatte noch ein halbes Pfund Hackfleisch übrig und wusste nicht, was ich daraus zubereiten könne. Da dachte ich an eine einfache Suppe, in die ich Hackfleisch-Bällchen gebe.

Die Suppe bereite ich aus Gemüsefond und etwas stückigen Tomaten mit Sauce aus der Dose zu.

Mein Rat: In eine schöne Tomatensuppe gehört unbedingt Majoran.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 ml Gemüsefond
- 200 ml stückige Tomaten (Dose)
- 250 g Hackfleisch

- 2 Eier
- 5–6 EL Semmelbrösel
- 1/2 TL Majoran
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen. Mit den Händen kleine Bällchen aus der Hackfleischmasse formen.

Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Tomaten dazugeben. Hackfleischbällchen hinzugeben und etwa 5–10 Minuten mit garen. Mit Majoran würzen. Suppe abschmecken.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gefüllte Schweineblase



Leckere „Frikadelle“

Ich hatte bei der Online-Metzgerei Böbel u.a. auch eine Schweineblase bestellt. Ich wollte sie eigentlich ursprünglich wie einen Pfälzer Saumagen füllen. Dieses Gericht dürfte den meisten bekannt sein. Aber ich habe mich bei diesem Produkt anscheinend vertan, denn erstens ist eine Schweineblase sehr klein, sie hat gerade mal die Größe einer Handfläche. Und zum anderen lässt sie sich nicht dehnen und vergrößern zum Füllen, wie ich es angenommen hatte.

Als ich nach einem Rezept für eine Schweineblase recherchierte, fand ich nur ein Rezept für ein Huhn, das in einer Schweineblase zubereitet wird. Dazu muss die Schweineblase aufgeblasen werden, was mir bei der von mir bestellten nicht gelang. Entweder habe ich da etwas falsch verstanden oder gemacht, oder die mir gelieferte Schweineblase lässt sich tatsächlich nicht sehr groß vergrößern. Metzgermeister Böbel teilte mir per Mail mit, dass man die Schweineblase wie einen Luftballon aufblasen könne. Mir gelang es jedoch trotz allerlei Versuche nicht.

Man kann die Schweineblase mit einer Gabel oder einem kleinen Löffel füllen. Oder man bedient sich seiner Finger und stopft die Schweineblase. Aber selbst mit den Fingern gelang es mir nicht, die Schweineblase weiter zu dehnen und auszuweiten.

Damit ich dieses Rezept für eine Schweineblase dennoch hier in das Foodblog übernehme, fülle ich die Schweineblase einfach mit einer kleinen Menge Hackfleisch, lasse die Schweineblase in etwas Fond garen und serviere sie als Snack. Das Ganze ergibt dann so etwas wie eine gegarte Frikadelle.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineblase
- 250 ml Gemüsefond
- 125 g Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika-Pulver

Zubereitungszeit:Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles vermengen. In die Schweineblase füllen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Schweineblase hinzugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten garen.

Schweineblase herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.

Zwiebelsuppe



Würzige Suppe

Diese Suppe habe ich schon einmal zubereitet. Und eigentlich sollte sie Schalottensuppe heißen, denn ich bereite sie nicht aus Zwiebeln, sondern aus Schalotten zu.

Der vor dem Servieren hinzugegebene geriebene Gouda versinkt leider in der Suppe.

Zutaten für 2 Personen:

- 700–800 ml [Gemüsefond](#)
- 10 Schalotten
- 100 g geriebener Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Schalotten schälen und quer in Ringe schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen. Schalotten dazugeben und 5

Minuten darin garen.

Suppe auf zwei Teller verteilen. Mit Käse garnieren.
Servieren.