

Geschmorter Schweinebauch in dunkler Sauce mit Fusilli bucati corti



Weich geschmorter Schweinebauch

Sie essen auch gerne Schweinebauch? Ich liebe ihn. Egal in welcher Zubereitung. Gebacken, gebraten, geschmort, frittiert – völlig egal. Und Menschen, die einwenden, er sei doch zu fett, weise ich schnell ab. Sie wissen nicht, wie lecker Schweinebauch sein kann.

Bei diesem Rezept wird er in zwei Stücken für zwei Personen in einem dunklen Fleischfond geschmort. Vorher noch kräftig mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt. Die Sauce wird dann noch für mehr Geschmack etwas einreduziert.

Dazu gibt es echte italienische, saucensüffige Pasta. Diese nehmen die leckere Sauce sehr gut auf und passen daher sehr

gut zu dem geschmorten Schweinebauch.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweinebauch am Stück
- 400 ml Fleischfond
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Fusilli bucati corti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Leckere Pasta

Schwarte des Schweinebauch mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Schweinebauch in zwei Teile erteilen. Schweinebauchstücke auf allen Seiten mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Schweinebauchstücke auf allen Seiten in einem Topf mit Öl kross und knusprig anbraten. Fleischfond dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Die letzte halbe Stunde die Sauce ohne Deckel bei geringer Temperatur auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei tiefe Nudeln-Teller verteilen. Jeweils ein Stück Schweinebauch auf einen Teller dazugeben. Großzügig die Sauce über alles verteilen.

Servieren. Guten Appetit.

Dicke Rippe mit Champignons und Wirsing



Lecker gegarter Wirsing

Für Schmorgerichte eignen sich viele Fleischsorten. Das gehören Bratenfleisch, aber auch Suppenfleisch oder eben Rippchen.

Und die kalte Jahreszeit ist saisonal besonders dafür geeignet, einen Kohl als Beilage zuzubereiten.

Aus diesem Grund verwende ich für dieses Gericht dicke Rippen als Schmorfleisch.

Und für die Beilage frischen Wirsing.

Als zusätzliche kleine Beilage gibt es einige frische, braune Champignons, die ich einfach in der Fritteuse einige Minuten frittiere.

Für 2 Personen

- 800 g dicke Rippe (etwa 4 Stück)
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 8 Blätter Wirsing
- 10 braune Champignons
- Olivenöl
- 8 Scheiben Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Std.



Lange geschmorte dicke Rippen

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Rippen darin auf allen Seiten kross anbraten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Etwas Fond in einem Topf erhitzen und Wirsing darin etwa 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Champignons etwa 3 Minuten im siedenden Fett frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Sauce der Rippen die letzte halbe Stunde unzugedeckt bei hoher Temperatur auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge reduzieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Jeweils zwei Rippen auf einen Teller geben.

Champignons dazu verteilen.

Wirsing auf die beiden Teller dazugeben.

Jeweils zwei Stück Kräuterbutter auf eine Rippe geben.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmortes Putenbrustfilet in Algen-Estragon-Sauce mit Salzkartoffeln



Salzkartoffeln als neutralisierende Beilage

Putenfilet einmal anders zubereitet. In einer Sauce aus Wasser und Senf geschmort.

Der Senf ist mit etwas Algen und Estragon hergestellt.

Nach dem Schmoren braucht man die Sauce vermutlich nicht nachwürzen, der Senf bringt genügend Würze mit.

Dazu als neutralisierende Beilage einfache Kartoffeln.

Lecker und schmackhaft.

Für 2 Personen

- 500 g Putenbrustfilet
- 1 Schalotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Glas Algen-Estragon-Senf (100 g)
- 300 ml Wasser
- 8 Kartoffeln
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Filet darin kross anbraten.

Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Senf dazugeben.

Mit dem Wasser ablöschen.

Vermischen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Grob zerkleinern.

In einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Filet herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren.

Kartoffeln auf zwei Teller verteilen.

Jeweils einige Scheiben Filet dazugeben.

Sauce über die Kartoffeln und das Filet geben.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackener, geschmorter Chicorée mit Bauchspeckwürfeln



Schön gegartes Gemüse

Ein Rezept für ein sehr leckeres Gemüsegericht.

Geschmorter Chicorée ist etwas sehr feines.

Würze geben die ohne Fett gebratenen Bauchspeckwürfel.

Und der mittelalte Gouda, mit dem ich die geschmorten Chicorée kurz vor Ende der Garzeit noch überbacke.

Gewürzt wird nur leicht mit Salz und Pfeffer.

Für 2 Personen

- 4 Chicorée (etwa 800–1000 g)
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 150 g mittelalter Gouda
- Riesling
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Speck in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne mit Deckel ohne Fett einige Minuten sehr kross und knusprig braten.

Speck herauszunehmen. Warmhalten.

Chicorée im ausgelassenen Fett des Specks auf beiden Seiten anbraten.

Mit einem großen Schluck Riesling ablöschen.

Zugedeckt 10 Minuten bei geringer Temperatur schmoren.

Gouda in kleine Scheiben schneiden.

Chicorée mit Salz und Pfeffer würzen.

Goudascheiben auf die Chicorée verteilen.

Nochmals zugedeckt 2 Minuten garen.

Jeweils zwei Chicorée auf einen Teller geben.

Speckwürfel dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!