

Rezension „Da ist Schimmel im Essen ...“



Der Titel des Buches: „Da ist Schimmel im Essen“ irritiert im ersten Augenblick, weil man vermutet, es handelt sich hierbei um ein Buch, in dem es sich um verdorbene Lebensmittel handelt.

Auf den zweiten Blick erkennt man, es gibt keinen besseren Titel für dieses faszinierende Kochbuch. Wobei man vielleicht einen Schimmel als Titelbild hätte wählen können, um es noch besser zu verdeutlichen.

Sobald ich mir dann die Rezepte durchlas, verspürte ich unglaubliche Lust, sofort einen Pferdefleischhauer aufzusuchen, um das eine oder andere Gericht nach zu kochen. Die Rezepte sind leicht verständlich beschrieben und auch die Fotos der fertigen Speisen sind sehr ansprechend. Die beiden Gulaschrezepte finde ich vom Namen her nicht so wie ich mir Gulasch vorstelle, aber das hängt damit zusammen, dass ich

Gulasch mit rotem Paprikapulver verbinde.

Meine absoluten Lieblingsrezepte sind die Steaks und der Braten.

Zusammenfassend möchte ich sagen, ich bin hochofret, dass jemand ein Pferdefleischkochbuch herausbringt, mit so tollen Rezepten. Danke an Thomas Biedermann.

Die Leber ist vom Ponyhof



„Da ist Schimmel im Essen ...“ kommentierte titelgebend ein Bekannter von Thomas Biedermann. Der dachte sich daraufhin wohl: „Egal. Hauptsache, das Essen ist rechtzeitig pfertig“, und machte sich daran, ein Pferdefleischkochbuch zu verfassen, das er dieser Tage auf den Markt gebracht hat.

Biedermann, der Spezialist für Skurriles, hat schon im

Kochbuch-Vorgänger „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co“ seine Qualität als Koch und Präsentator von Gerichten jenseits des Mainstream unter Beweis gestellt. Diesmal hat er sich in den Pferdestall begeben, und damit wohl zum Feind aller kleinen Mädchen gemacht, deren dissonantes Gekreische beim Gedanken an einen Ponyburger man nicht am Klavier möchte begleiten müssen.

Die insgesamt 11 Rezepte sind in 5 Kategorien gegliedert: Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steaks. Zusätzlich wird ein alphabetisches Verzeichnis angeboten.

Der Begriff Gulasch mag ein wenig irreführend erscheinen, bezeichnet das klassische Gulasch doch ein Gericht, das immer in Begleitung von Paprika daherkommt. Im vorliegenden Pferdefleisch-Kochbuch sind es eher Ragouts, die unter dem Titel „Gulasch“ auftreten.



Die meisten Rezepte finden sich in der Kategorie „Steak“. Egal, ob in Senf-Wasabi-Sauce, in Steinpilzsauce, oder in Champignon-Rahm-Sauce, einfach nur gegrillt, mit oder ohne Röstzwiebeln, Pferd medium findet seine passende Begleitung

auf dem Teller. Doch auch roh als Carpaccio oder faschiert in der Pferdelasagne machen die vom Autor selbst fotografierten Gerichte Appetit.

Die Rezepte sind einerseits sehr ausführlich beschrieben, da wird in der Zutatenliste sogar die genau Anzahl der Pfefferkörner angegeben: 6 Wacholderbeeren, 4 Pimentkörner, 6 Pfefferkörner (und vergaloppieren Sie sich bloß nicht bei der Anzahl der Zutaten, sonst wird das nämlich nichts, gell!). Andererseits ist aber die Kochanleitung manchmal doch etwas vage: „Mit einem Schuss Weinbrand ablöschen und Gemüse flambieren“ ist eine Anweisung, mit der sich der Neuling am Herd schnell mal die Finger verbrennen kann bis ins Gebälk.

Auch die Zubereitung der Béchamel-Sauce ist etwas vage.

Insgesamt aber ist das Pferdefleisch-Kochbuch durchaus stimmig, die Fotos, die der Autor selbst geschossen hat, wirken authentisch und machen Lust darauf, das eine oder andere Gericht mal auszuprobieren: Also, worauf warten Sie noch? Traben Sie in die Küche. Allez!

Sollte Ihnen dann im Traum Pegasos mit strafendem Blick erscheinen: machen Sie Wedges!

Das Pferdefleisch-Kochbuch ist erhältlich als eBook in den Formaten eBook-PDF und iBook. Es hat 32 Seiten mit 31 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 1,99.

Kochbuch „Da ist Schimmel im Essen ...“

„Da ist Schimmel im Essen ...“



Ein Bekannter sagte einmal mit Blick auf eines meiner Pferdefleisch-Rezepte, „Da bekommt der Ausspruch ‚Da ist Schimmel im Essen ...‘ doch gleich eine ganz andere Bedeutung“.

Dieses Kochbuch enthält 11 Rezepte zur Zubereitung von Pferdefleisch. In den Kategorien Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steak.

Pferdefleisch ist sehr vielseitig verwendbar. Es ist von der Farbe dunkelrot bis fast braun und mutet von Farbe und auch Geruch wie Rindfleisch an. Viele Gerichte mit Pferdefleisch sind richtig zubereitet ein Genuss.

Ich habe das Kochbuch als eBook publiziert, in den Formaten eBook-PDF und iBook. Das eBook-PDF ist über meinen kleinen Buchshop zu beziehen – siehe die Anzeige rechts in der Seitenleiste. Das iBook kann aus rechtlichen Gründen nur über den [iBook Store](#) bezogen werden.

Das Kochbuch hat 32 Seiten, enthält 31 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 1,99.

Gulasch mit Champignons in dunkler Sauce mit Penne Rigate



Gulasch, Pasta und Sauce

Ich hatte zwei Eisbeine gekauft, das eine habe ich für ein Gulasch verwendet, das zweite werde ich anderweitig zubereiten. Da Eisbein Schmorfleisch ist, eignet es sich gut für ein Gulasch, für das man es etwa 1 Stunde schmort. Es ergibt ein sehr schmackhaftes Gulasch.

Da ich eine dunkle Sauce zubereiten wollte, aber keine Rotweinsauce zubereiten oder nicht auf Tomatenmark zurückgreifen wollte, habe ich eine dunkle Mehlschwitze zubereitet.

Dazu gibt es einfach Penne Rigate als Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Eisbein (etwa 250 g)
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 braune Champignons
- 300 ml Fleischfond
- 200 ml Wasser
- 1 EL Mehl
- 5 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Penne Rigate

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

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Eisbein auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und Zwiebel, Knoblauch und Champignons in der Butter andünsten. Ebenfalls herausnehmen.

Etwas Butter in den Topf geben, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren dunkel anbraten. Fond dazugeben. Dann Wasser. Eisbein, Zwiebel, Knoblauch und Champignons wieder dazugeben. Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lorbeerblätter und Rosmarin aus der Sauce nehmen. Eisbein herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Knochen und Haut entfernen, Eisbein zerteilen und wieder zurück in die Sauce geben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

Rindergulasch in Rotweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelstampf



Gulasch, Rotkohl und Stampf

Ein klassisches Sonntagsessen. Leider bei mir nicht um 12 Uhr mittags auf dem Esstisch, sondern eben sehr spät ... ich meine, früh.

Das Gulasch – wie vor einigen Tagen schon – mit gleichen Teilen Rindergulasch und Zwiebeln. Dazu eine Sauce aus etwas Tomatenmark und Rotwein. Und gleicher Teil Wasser wie Wein zur Verlängerung der Sauce dazu. Eine rote Chilischote für etwas Schärfe. Und frische Lorbeerblätter und Rosmarin für Aroma.

Den Rotkohl gibt es leider nur als Fertigprodukt, dazu noch aus dem Beutel. Und sogar nach 3 Minuten Erhitzen servierbereit. Aber der Rotkohlbeutel war in einem Paket von meiner Mutter. Alte Menschen essen so etwas ja gerne.

Zumindest der Kartoffelstampf ist frisch zubereitet. Aus gekochten Kartoffeln, zerstampft, mit etwas Butter. Gewürzt mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskat.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Rindergulasch
- 4 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 4 Kartoffeln
- 400 g Rotkohl (Konserve)
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 EL Aceto balsamico di Modena
- 200 ml Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 6 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer
- Muskat
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 15 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote und Gulasch einige Minuten darin anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Essig dazugeben, ebenso das Wasser. Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Zugedeckt 30 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur weitere 30 Minuten auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Rotkohl nach Anleitung zubereiten. Kartoffeln in einen kleinen Topf geben, mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen, ein großes Stück Butter hinzugeben und langsam erhitzen. Kräftig mit Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen, der Rosmarinzweig wird beim Kochen zerfallen sein. Sauce abschmecken.

Rotkohl auf zwei Tellern anrichten. Kartoffelstampf dazugeben. Gulasch mit Sauce daneben geben und alles servieren.

Biergulasch **mit**
Petersilienknödel



Saftiges Gulasch, Knödel und viel Sauce

Für ein gutes Gulasch braucht man Fleisch und Zwiebeln in gleichem Verhältnis. Also kamen zu 250 g Rindergulasch noch 250 g Zwiebeln, das entspricht vier Zwiebeln, hinzu. Ich hatte ein Rezept gefunden, bei dem die Sauce aus Bier und Rinderfond zubereitet wird. Da ich jedoch eine 0,5-l-Flasche Pils hatte, reichte dies völlig aus und ich bereitete die Sauce rein aus Bier zu. Eine Änderung nahm ich noch vor und gab anstelle einiger Zweige Thymian einen Zweig Rosmarin hinzu. Und die Sauce habe ich nach dem Garen auch nicht, wie im Rezept angegeben, mit Mehl abgebunden, sondern relativ lange reduziert, wodurch sie Geschmack und Sämigkeit bekam. Wenn die Sauce lange reduziert, riecht dann irgendwann die ganze Küche nach Bier. Ich musste jedoch wieder einmal feststellen, dass Zubereitungen mit Bier – in diesem Fall eine Biersauce – doch immer etwas bitter schmecken. Es liegt vermutlich doch am Hopfen im Bier. Als Beilage wählte ich selbst gemachte, eingefrorene Petersilienknödel.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Rindergulasch

- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- 0,5 l Pils
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter

- 3 [Petersilienknödel](#)

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

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Gulasch darin kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Bier ablöschen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Dann unzugedeckt bei hoher Temperatur 30–40 Minuten sehr stark auf etwa ein Drittel der Sauce reduzieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Petersilienknödel im nur noch siedenden Wasser 10–15 Minuten erhitzen.

Rosmarinzweig und Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Auf dem Teller angerichtet

Knödel auf einen Teller geben, Gulasch daneben und viel Sauce darüber verteilen.

Ragout mit Obazter-Sauce auf Pasta



Ragout auf Hörchennudeln und Sauce

Ein schmackhaftes Ragout, aus Schweinegulasch, Schweinebauch, Speck und Champignons. Etwas Schärfe und auch Farbe liefern eine grüne Jalapeño und eine rote Chilischote. Die Sauce wird zubereitet aus Obazter-Frischkäse und Weißwein. Dazu habe ich Mini Conchiglie Rigate als Pasta gewählt, kleine Hörchennudeln.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Schweinegulasch
- 125 g Schweinebauch
- 60 g Speck
- 2 große, weiße Champignons
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeño
- 1 rote Chilischote
- 150 g Obazter-Frischkäse
- trockener Weißwein
- 150 ml Gemüsefond

- Butter
- Mini Conchiglie Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.



Ragout angerichtet im Pastateller

Zwiebel, Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Jalapeno und Chilischote längs vierteln und quer kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Gulasch in kleinere Würfel schneiden. Schwarte beim Schweinebauch wegschneiden, Knochen entfernen und in kurze Streifen schneiden. Speck ebenfalls in Streifen schneiden.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Jalapeno, Chili und Champignons dazugeben und mit anbraten. Gulasch, Schweinebauch und Speck hinzugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben. Dann Frischkäse hinzugeben und auflösen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und das Ragout mit viel Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.