

Tarte mit Kartoffeln, Zwiebeln und Bauchspeck



Herzhafte und pikante Tarte

Hier ein Rezept für eine leckere pikante und herzhafte Tarte mit einem Hefeteig und Kartoffeln, Zwiebeln und Speck.

Ich gebe die Kartoffelscheiben, die ich sehr dünn schneide, die Zwiebeln und den Speck roh in die Füllmasse der Tarte.

Denn immerhin garen ja die Zutaten noch eine Stunde im Backofen bei hoher Temperatur.

Allerdings bietet es sich fast an, die Kartoffeln doch vorzugaren. Die sehr dünnen Kartoffelscheiben haben nach dem Backen gerade die Grenze erreicht, dass sie durchgegart und essbar sind. Aber sie sind doch noch recht fest. Vorgegarte Kartoffelscheiben wären deutlich weicher, besser zu essen und schmackhafter.

Franzbrötchen



Mein erster Versuch

Ein Franzbrötchen ist eine regionale, Hamburger Spezialität. Es ist ein aus Plunderteig bestehendes süßes Feingebäck. Und wird mit Zucker und Zimt gefüllt. Es wird häufig zum nachmittäglichen Kaffee oder auch zum Frühstück gereicht. Die Verbreitung des Franzbrötchens beschränkte sich auf die Großregion Hamburg. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts sind jedoch Franzbrötchen in verschiedenen Varianten auch in anderen Städten Deutschlands bekannt.

Franzbrötchen gibt es in Variationen auch mit Rosinen,

Streusel, Schokoladenstückchen, Marzipan, Mohn oder Kürbiskernen.

Der Name stammt möglicherweise aus der Hamburger Franzosenzeit (1806–1814). Es gab damals einer Überlieferung zufolge ein längliches Franzbrot, das dem Baguette ähnlich war. Ein Hamburger Bäcker soll demnach ein solches Franzbrot in einer Pfanne mit Öl gebraten haben. Das heutige Franzbrötchen soll daraus entstanden sein.

Anyway, egal, woher das Franzbrötchen auch stammt, es ist ein leckeres Feingebäck mit Zucker und Zimt, schmeckt zum Frühstück, zum nachmittäglichen Kaffee oder auch einfach zwischendurch aus der Hand als kleine Süßigkeit gegessen hervorragend.

Dies ist das erste Rezept, das ich aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V. in Zusammenarbeit mit dem Großmarkt Hamburg entnommen habe. Und hier nachbacke. Es stammt aus dem Kapitel „Hummel, Hummel! – Hamburger Küche“, das fünf Rezepte zu regionalen Hamburger Spezialitäten enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:1197]

Zwiebel-Speck-Tarte



Mit schön aufgegangenem Hefeteig

Ich hatte zwei große, jeweils zwei Kilogramm schwere Säcke mit Zwiebeln vorrätig.

Wobei man ja schon viel zubereiten muss, um zumindest einen einzelnen Sack aufzubrechen.

Also überlegte ich mir, welches Gericht ich zubereiten könne, bei dem man viele Zwiebeln verbraucht.

Und ich kam natürlich sofort auf einen Zwiebelkuchen. Oder besser gesagt, eine Zwiebel-Tarte.

Ich habe für die Tarte etwa 400 g Zwiebeln verwendet, in geputzem und in Streifen geschnittenem Zustand gewogen. Das sind etwa 10 mittelgroße Zwiebeln. Damit war zumindest einmal die Hälfte eines der Säcke verbraucht.

Und für etwas Würze und Geschmack, denn Zwiebeln alleine in einer Tarte schmecken doch nicht so ganz überzeugend, habe ich noch kleingeschnittene Speckstreifen hineingegeben.

Dazu klassisch ein Eierstich aus Eiern und Schlagsahne für die Füllmasse. Damit die Tarte auch schön fest und kompakt wird.

Und sie ist sehr gut gelungen und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1183]

Innereien-Taschen

Ein Rezept für Taschen aus dem Backofen mit einer Innereien-Füllung.

Für den Teig habe ich es mir einfach gemacht und fertigen Pizzateig mit Backpapier aus der Packung verwendet.

Also ein Hefeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:1126]

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

Natürlich gibt es an Ostern auch einen Kuchen. Selbstverständlich, es sind ja zwei Feiertage.

Ich hatte sechs frische Äpfel vorrätig und entschied mich

einfach für einen Apfelkuchen.

Und zwar keine Tarte, sondern ein gedeckter Apfelkuchen mit Streusel.

Ich verfeinere den Kuchen noch mit einer Portion Rosinen, die ich einige Stunden in Wasser einweiche, damit sie saftiger sind. Wer möchte, kann auch gern Rum oder Cognac zum Einweichen verwenden.

Ich habe den Kuchen ausnahmsweise einmal mit einem Hefeteig gebacken. Man würde annehmen, ein Mürbeteig würde besser passen, zumal die Streusel ja ein ähnlicher Teig sind wie ein Mürbeteig.

Nun, es erschien mir einfach schmackhafter, den Kuchen mit den vielen Äpfeln und Rosinen mit einem Hefeteig zu essen.

[amd-zlrecipe-recipe:1039]

Pikante Tarte mit Ananas, Speck und Käse

Zu dieser pikanten Tarte hat mich doch tatsächlich eine Werbesendung eines namhaften Lebensmittel-Herstellers animiert. In dieser Werbesendung wurde ein neues Produkt gezeigt, für das Ananas und Speck verwendet wurde, überbacken mit Käse.

Nun, ich dachte mir, wenn diese Zutaten für ein Baguette verwendet werden können, dann sind sie allemal für eine pikante Tarte tauglich.

Und so habe ich diese Zutaten für die Tarte verwendet.

Und siehe da, die Tarte gelingt und mundet sehr gut. Die Ananas gibt der Tarte ein gewisse Süße. Der Speck ein wenig Würze. Und auch der Käse gibt Würze und Stabilität für die Tarte.

Da dies eine pikante und herzhaft Tarte ist, auf alle Fälle den im Grundrezept für eine Tarte beschriebenen, geriebenen Käse mitverwenden. Anders als bei einer süßen Tarte, wo dieser außen vor bleibt.

Mein Rat: Beim Hefeteig ist eines sehr wichtig, unbedingt die Milch auf dem Herd, in dem man die Hefe auflöst, nicht zu heiß werden lassen. Dies tötet die Hefebakterien ab und hat zur Folge, dass der Hefeteig nicht richtig aufgeht.

[amd-zlrecipe-recipe:809]

Pikante Tarte mit viererlei Wurst

Passend zum Sonntag habe ich einmal eine pikante und herzhaft Tarte zubereitet. Mit einem Hefeteig. Und vier verschiedenen Wurstarten.

Für Rindfleisch: Wiener Würstchen.

Für Geflügel: türkische Geflügelwürstchen.

Für Schweinefleisch: Münchener Weißwürste.

Und für etwas ausgefallene Würste: Berner Würstchen mit Käse.

Diese enthalten einen kleinen Anteil Hartkäse. Und werden traditionell mit gegartem Speck umwickelt in einer Packung angeboten, so dass ich den Speck mit verwendet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:777]

Gemüse-Tarte

Sechs verschiedene Gemüse-Sorten. Leicht gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu geriebener Gouda. Und für die Füllmasse als Eierstich Eier und Schlagsahne.

Nicht zu vergessen den schönen Hefeteig, der beim Backen schön aufgeht.

Das Resultat ist eine pikante, herz hafte Tarte mit viel Gemüse, die sogar vegetarisch daher kommt, weil ich auf Würstchen oder Speck für die Tarte verzichtet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:662]

Spinat-Tarte

Eine herz hafte Tarte. Zubereitet mit viel frischem Blattspinat, der derzeit Saison hat.

Natürlich kommt auch eine große Menge frischer Knoblauch

hinzu. Spinat braucht Knoblauch.

Der Hefeteig geht beim Backen schön auf. Der Spinat ist schön saftig. Und die Tarte hat einen leichten, leckeren Knoblauchgeschmack.

Insgesamt sieht die Tarte fast ein wenig wie eine Pizza mit Spinat und Käse aus. Und aus der Füllmasse könnte man durchaus auch einen Auflauf oder mit anderen Zutaten auch eine Pastete zubereiten.

Also insgesamt sehr lecker und empfehlenswert, die Tarte nachzubacken.

Des Weiteren erfolgt einfach die Zubereitung der pikanten Tarte nach dem Grundrezept.

[amd-zlrecipe-recipe:646][amd-zlrecipe-recipe:646]

Chicorée-Speck-Tarte

Ich habe die süße Tarte mit gemischtem Obst vom Wochenende aufgegessen, also wäre es an der Zeit, eventuell schon eine weitere Tarte zuzubereiten, eventuell schon für das kommende Wochenende.

Ich hatte Chicorée vorrätig. Und überlegte, was ich daraus zubereiten kann.

Als Salat zuzubereiten erschien mir als zu gewöhnlich, das macht ja eigentlich jeder.

Dann dachte ich daran, ein asiatisches Gericht aus dem Wok zuzubereiten, zu dem man auch gern Chicorée verwendet. Oder Chicorée mit Käse überbacken in einer Auflaufform im Backofen

zubereitet. Aber das hatte ich alles vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es war nichts neues.

Dann kam ich plötzlich auf die Idee, den Chicorée in der Küchenmaschine kleingehäckselt für eine herzhaft Tarte zu verwenden und in die Füllmasse zu geben. Zusammen mit etwas Bauchspeck, der für Würze sorgt. In etwa in Anlehnung an einen französischen Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck.

Als Käse gebe ich geriebenen Mozzarella in die Füllmasse.

Nun, die herzhaft Tarte ist gelungen, sie ist allerdings im Inneren noch ganz leicht flüssig, eines zusätzlichen Eies hätte es hier noch bedurft.

Der Bauchspeck gibt der Tarte Würze. Die Tarte schmeckt auch leicht salatig. Ich muss allerdings gestehen, dass die Tarte keinen eindeutigen, eigenen Geschmack hat und fast nach gar nichts schmeckt. Am ehesten tritt hier noch der Geschmack des Mozzarellas hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:636]

Thunfisch-Pasteten mit Worcestershire-Sauce

Ich hatte bei der Zubereitung von Thunfisch-Pasteten vor kurzem einige Pasteten mehr zubereitet und diese eingefroren.

Nun backe ich die Pasteten im Backofen und serviere sie mit einer Worcestershire-Sauce zum Dippen.

Die Worcestershire-Sauce passt aufgrund ihrer Säure noch viel besser zu den Pasteten als die zuletzt verwendete, asiatische

süße-sauere Sauce.

Worcestershire-Sauce – natürlich die originale von Lea & Perrins – wird ja nach einem Geheimrezept hergestellt. Sie schmeckt aber eigentlich wie eine leichte, helle, aber eben leicht säuerliche Soja-Sauce.

Sehr lecker zu den Pasteten.

[amd-zlrecipe-recipe:586]

Thunfisch-Pasteten mit süß-saurer Sauce

Keine gefüllte Pasta wie Ravioli oder Tortellini, sondern gefüllte Pasteten.

Für den Teig verwende ich einen einfachen Hefeteig, wie ich ihn auch für pikante Tartes und wie man ihn für Pizzen verwendet.

Ich hatte zwar ein Original-Rezept für diese Pasteten gefunden, jedoch wurde dort ein Mürbeteig für die Pasteten zubereitet. Dies erscheint mir jedoch wenig praktikabel. Mürbeteig ist, wie der Name schon sagt, sehr mürbe und bricht leicht. Ihn für Pasteten zu verwenden, die gefüllt werden, stelle ich mir ein wenig schwierig vor.

Mit dem Hefeteig jedoch gelingen die Pasteten hervorragend.

Für die Füllung verwende ich Thunfisch aus der Dose, Tomaten und Schalotten. Für mehr Bindung sorgen Eier und Semmelbrösel. Und es kommt ein Spritzer Weißwein-Essig für etwas Säure hinein. Gewürzt wird einfach mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer

und Zucker.

Die Pasteten werden nicht wie gefüllte Pasta in kochendem Wasser gegart, sondern im Backofen gebacken.

Für eine schönere Optik werden die Pasteten mit etwas gequirltem Ei bestrichen.

Da ja die Füllung ganz leicht säuerlich ist, serviere ich die Pasteten mit süß-sauerer Sauce zum Dippen.

Man kann die Pasteten übrigens auch gern in größerer Menge zubereiten und für eine spätere Verwendung und Zubereitung einfrieren.

[amd-zlrecipe-recipe:585]

Wurst-Tarte

Mein wöchentliches Rezept zum Wochenende für einen Kuchen bzw. dieses Mal für eine Tarte.

Ich bereite eine pikante Tarte zu.

Ich hatte eine große Packung mit Wiener Würstchen übrig, die nicht so aus der Hand essen wollte.

Also entschied ich mich für pikante Wurst-Tarte, für die ich die Würstchen zuerst zerkleinere und dann in der Küchenmaschine klein häcksle.

Zusammen mit dem geriebenen Käse gibt dies in der Füllmasse mit Eiern und Sahne eine kompakte, würzige Wurst-Käse-Masse.

Und die Tarte schmeckt zwar etwas ungewöhnlich, aber ist sehr pikant und schmackhaft.

Bananen-Tarte

Bananen-Kuchen kennt man normalerweise nur in der Form, dass man die Bananen quer in Scheiben schneidet, sie auf einem industriell gefertigten Tortenboden auslegt und mit einem Tortenguss überzieht.

Nun, ich hatte fünf Bananen vorrätig und wollte damit eine Tarte backen.

Der Einfachheit halber hätte ich die in Scheiben geschnittenen Bananen einfach in die Füllmasse mit Eiern und Sahne geben können.

Das wollte ich aber nicht machen. Ich hatte mir dazu doch noch etwas anderes überlegt. Ich habe die Bananen kleingeschnitten, in die Küchenmaschine gegeben und relativ fein püriert.

Beim Zubereiten der Füllmasse hatte ich dann doch Bedenken, da die Füllmasse aufgrund der fast pürierten Bananen mit den Eiern und der Sahne sehr flüssig wurde. Ich vermutete schon einmal, dass die Füllmasse beim Backen nicht fest wird und doch flüssig bleibt.

Ich habe jedoch Glück gehabt. Ich habe die Tarte vorsichtshalber eine halbe Stunde länger gebacken als normal, also insgesamt 1 1/2 Stunden. Ich wollte sicher gehen, dass die Füllmasse auch wirklich fest wird.

Und gelungen ist mir eine sehr leckere und schmackhafte Tarte. Der Hefeteig, den ich in Ermangelung eines weiteren Ei für einen Mürbeteig zubereitet habe, ist schön dick und aufgegangen. Und die Füllmasse mit den Bananen schmeckt sehr

gut.

[amd-zlrecipe-recipe:496]

Tee-Tarte

Wenn man mit grünem Tee – in flüssiger und in fester Form – einen Rührkuchen backen kann, der gut gelingt und schmackhaft ist, dann kann man mit Früchte-Tee auch eine Tarte zubereiten.

Gesagt, getan. Ich bereite eine süße Tarte zu, bei der ich grünen Tee mit Erdbeeren und Preiselbeeren fein gemörsert in die Füllmasse gebe.

Zusätzlich gebe ich noch Zucker hinzu, damit die Tarte leicht süß schmeckt.

Beim Teig ist mir im Gegensatz zu einem Rezept vor einigen Wochen nun ein Fehler umgekehrt unterlaufen. Normalerweise bereitet man eine süße Tarte mit einem Mürbeteig zu, da dieser besser dazu passt. Ich habe nun einen Hefeteig zubereitet. Aber das ist nicht so schlimm, denn der Hefeteig ist sehr gut aufgegangen und nach dem Backen sehr schön weich.

Beim Backen zieht schon ein leichter Duft nach Früchten durch die Küche.

Und die Tarte schmeckt wirklich sehr gut, frisch und fruchtig und eben, na ja, nach Früchte-Tee.

[amd-zlrecipe-recipe:481]

Pikante Tarte mit Tomate, Champignon, Kürbis und Schalotte

Eine pikante Tarte, bei der ich in die Füllmasse vier kleingeschnittene Gemüsesorten gebe.

Eigentlich könnte man diese Tarte fast für eine Pizza halten, denn diese Gemüsesorten würden auch gut auf eine Pizza passen. Noch dazu, dass ich auch geriebenen Käse für mehr Würze in die Füllmasse gebe, der ja auch auf Pizzen gegeben wird. Und dann schließlich noch der schön aufgegangene Hefeteig, der ebenfalls für Pizzen verwendet wird.

Also alles in allem sieht die Tarte wie eine etwas sehr dicke Pizza aus.

Aber sie schmeckt sehr köstlich.

Beim Zubereiten des Hefeteigs daran denken, ihn zugedeckt an einem warmen Ort gut eine Stunde aufgehen lassen. Und ich habe festgestellt, dass ein Hefeteig durchaus ein wenig feucht sein darf, denn diese Feuchtigkeit verliert er beim Aufgehen des Teiges. Und dann kann man nämlich den sehr knetbaren Hefeteig sehr gut in der ausgefetteten Spring-Backform ausdrücken und einen schönen, dicken Rand ausziehen.

[amd-zlrecipe-recipe:475]