

„Meine besten Innereien-Rezepte“ erschienen



Mein neues Kochbuch „Meine besten Innereien-Rezepte“ ist soeben erschienen. Zunächst als eBook-PDF. In den kommenden Tagen folgt das eBook-ePub-Format. Und im Verlaufe der kommenden Wochen die gedruckte Version als Softcover.

Es ist mein bisher umfangreichstes Kochbuch, das ich veröffentliche. Es hat 252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte und 160 Farbfotos. Das Kochbuch folgt ganz dem Motto, es ist unanständig, von einem Schlachttier nur das Muskelfleisch zu essen, sondern man solle von einem Schlachttier möglichst alles verwerten. Daher enthält es Rezepte vom vordersten Teil des Tieres, der Zunge, bis zum hintersten Teil des Tieres, dem Schwanz.

Ich hoffe, ich kann Sie mit meinen Rezepten für eine eventuell neue Erfahrung und somit eine neue Genusswelt in Ihrem kulinarischen Alltag begeistern.

Da das Kochbuch zum einen einen deutlich höheren Seitenumfang hat als zunächst kalkuliert und darüber hinaus auch sehr viele, teils seitenfüllende farbige Foodfotos enthält, ist leider für mich auch der Druckpreis eines einzelnen Exemplars deutlich gestiegen. Um überhaupt noch etwas am Verkauf des Buches zu verdienen – und nicht sogar noch ein Minus beim bisher kalkulierten Verkaufspreis zu machen –, musste ich

leider den Verkaufspreis erhöhen.

Aber ich gehe davon aus, der Inhalt, die Rezepte und die Farbfotos sind Ihnen das wert, und ich hoffe auf ein umfangreiches Feedback von Ihnen zu diesem neuen Kochbuch. Es sind nicht viele Kochbücher auf dem Buchmarkt erhältlich, die eine solche Vielfalt von Schlachttierprodukten in entsprechenden Rezepten präsentiert.

eBook-PDF, ISBN 978-3-941695-59-7

252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte, 160 Farbfotos

19,99 €

Zu beziehen in meinem [Online-Buchshop](#) oder entsprechend anderen Online-Buchshops.

**Hühnerbrühe mit pulled
chicken**



Mit pulled chicken

Ein einfaches Rezept. Aber mit wenigen, guten Zutaten.

Das pulled chicken bereitet man im voraus zu. Zum Beispiel durch eine selbst zubereitete Hühnerbrühe, in der man neben Suppengemüse auch ein Suppenhuhn mitgart. Und letzteres danach dazu verwendet, dass man das restliche Fleisch abrupft und sich somit einen kleinen Vorrat an pulled chicken anlegt, den man für Gerichte wie dieses portionsweise einfriert.

Für 2 Personen:

- 800 ml Hühnerbrühe
- 2 Portionen pulled chicken
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.



Leckere, frische Suppe mit guten Zutaten
Petersilie kleinschneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer
Prise Zucker würzen und abschmecken.

Pulled chicken hinzugeben und einige Minuten in der Brühe
erhitzen.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Omas Hühnerfrikassee – traditionelles Rezept für jeden Anlass



Hühnerfrikassee [nach Omas Rezept](#) ist ein klassisches Gericht und ein wahrer Genuss für die ganze Familie. Das Rezept ist einfach zuzubereiten und überzeugt mit einer leckeren, cremigen Sauce, die mit Gemüse, Fleisch und Hühnerbrühe zubereitet wird. Dieses traditionelle Gericht eignet sich sowohl für den Alltag als auch für besondere Anlässe.

Omas Hühnerfrikassee Rezept ist ideal für die Zubereitung in großen Mengen, da es sich gut einfrieren und später wieder erwärmen lässt. So kann man das Gericht vorbereiten und bei Bedarf schnell und einfach servieren. Hühnerfrikassee nach Omas Rezept ist besonders praktisch für Familienfeiern oder Partys, bei denen ein schmackhaftes Gericht für viele Gäste benötigt wird.

Hühnerfrikassee nach Omas Rezept ist nicht nur lecker, sondern auch gesund, da es viel Gemüse enthält. Durch das Hinzufügen von Spargel, Erbsen und Möhren sowie Champignons bekommt das Gericht eine angenehme Frische und eine interessante Textur. Zudem bleibt das Hähnchenfleisch durch das langsame Garen zart und saftig.

Omas Hühnerfrikassee – Klassisches Rezept, viele Variationen

Das Geheimnis von Hühnerfrikassee nach Omas Rezept liegt in der Kombination aus frischen Zutaten und dem schonenden Garen des Fleisches. Die klassische Zubereitung sorgt für ein wohlschmeckendes Gericht, das Jung und Alt begeistert. Durch das Hinzufügen von verschiedenen Gemüsesorten kann das Gericht saisonal angepasst werden und somit das ganze Jahr über zubereitet werden.

Je nach Geschmack können auch andere Gemüsesorten verwendet werden. Auch die Sauce kann je nach Vorliebe mit Weißwein oder Sahne verfeinert werden. Eine vegetarische Variante von Omas Hühnerfrikassee Rezept ist ebenfalls möglich, indem das Hähnchen durch Tofu oder Seitan ersetzt wird und die Hühnerbrühe durch Gemüsebrühe ausgetauscht wird.

Neben dem traditionellen Hühnerfrikassee Rezept gibt es auch Variationen, die an regionale Vorlieben angepasst sind. So können zum Beispiel Gewürze wie Curry oder Paprika hinzugefügt werden, um dem Gericht eine exotische Note zu verleihen. Auch die Zugabe von frischen Kräutern wie Petersilie, Dill oder Schnittlauch kann das Aroma des Gerichts noch weiter verfeinern.

Insgesamt ist Hühnerfrikassee nach Omas Rezept ein wahrer Klassiker, der sich durch seine einfache Zubereitung, den köstlichen Geschmack und die vielfältigen Variationsmöglichkeiten auszeichnet. Es ist ein Gericht, das Generationen verbindet und immer wieder gerne auf den Tisch kommt. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von diesem

traditionellen Rezept begeistern!

Zutaten von Omas Hühnerfrikassee Rezept:

- 1 Brathähnchen
- 2 TL Salz
- nach Belieben Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 2 Eigelbe
- $\frac{1}{2}$ Becher Sahne
- 1 Dose Spargelstücke
- 1 Dose Erbsen und Möhren
- 1 Glas Champignons
- etwas Mehl
- nach Belieben Margarine

Zubereitung von Omas Hühnerfrikassee Rezept:

1. Das Hähnchen zunächst mit Salz würzen und in einen Kochtopf legen. Anschließend den Topf bis zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser auffüllen.
2. Die Zwiebel schälen, vierteln und zusammen mit den gewaschenen und kleingeschnittenen Tomaten zum Hähnchen in den Topf geben.
3. Zwei Teelöffel Salz und Pfeffer ins Wasser streuen, anschließend zum Kochen bringen. Das Hähnchen je nach Größe 40–60 Minuten (Brathähnchen) oder mindestens 2 Stunden (Suppenhuhn) köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Die Garprobe lässt sich durchführen, indem man einen Schenkel leicht herauszieht; er sollte sich problemlos lösen.
4. Das fertig gegarte Hähnchen aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Die entstandene Brühe durch ein Sieb passieren. Anschließend das Hähnchenfleisch von den

Knochen trennen.

5. Margarine im Topf erhitzen und das Mehl zügig unter Rühren hinzufügen. Die gesiebte Geflügelbrühe langsam zur Mehlschwitze gießen, zunächst nur wenig, um eine glatte Konsistenz zu erzielen und Klumpenbildung zu vermeiden. Danach die verbleibende Brühe einrühren. Die Mischung etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen, dann mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
6. Zwei Eigelbe mit Sahne verquirlen und in die Sauce einrühren. Das Hähnchenfleisch zusammen mit Champignons, Erbsen, Möhren und Spargel zur Sauce geben und alles erwärmen, bis es heiß ist.
7. Das fertige Hühnerfrikassee nach Omas Rezept heiß servieren.

Hinweis: Statt eines ganzen Hähnchens können auch Hühnerschenkel für das Frikassee verwendet werden.

Guten Appetit!

Hühnerbrühe



Mit selbst zubereitetem Hühnerfond

Sicherlich wundern Sie sich, dass unter diesem Rezeptetitel gleich zwei Auflistungen von Zutaten und Zubereitungen zu finden sind.

Nun, der Rezeptetitel ist etwas zweideutig, denn man kann ihn sowohl für die zuerst zubereitete Hühnerbrühe, also den Hühnerfond, zubereitet aus einem Suppenhuhn, Gemüseabfällen und ganzen Gewürzen, verwenden. Und dann gleich darauf folgend für die Zubereitung einer gleichnamigen Hühnerbrühe, also einer Hühnersuppe, mit Hühnerfond, frischem Hähnchenfleisch und Petersilie.

Ich habe zwar schon einige Rezepte zur Zubereitung eines Gemüsefonds hier im Foodblog veröffentlicht, meines Wissens aber kein Rezept für einen Hühnerfond aus einem Suppenhuhn und Gemüseabfällen.

Ich habe übrigens für die Suppe absichtlich frisches Hähnchenbrustfilet verwendet. So richtig gar gekochtes, faseriges und zerrupftes Suppenfleisch passt zwar besser in

eine Suppe als das Filet. Aber das Suppenhuhn, das ja meistens nur alte Hühner sind, die keine Eier mehr legen und auf diese Weise für ein paar Euro noch vermarktet werden, ist nach dem Garen für den Fond wirklich ausgekocht und ausgelutscht, da habe ich davon abgesehen, das Fleisch noch von den Knochen zu lösen und es für die Suppe zu verwenden.



Frisches Suppenhuhn © Rewe

Aus diesem Grund sind nun eben diese beiden Rezepte hier zusammengepackt.

Für die Brühe:

- 1 Suppenhuhn
- reichlich Gemüseabfälle
- ganze Gewürze (Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senfkörner, Pfefferkörner, Gewürznelken, Pimentkörner, Sternanis, Kardamom)
- 3–4 l Wasser

Zubereitungszeit: Garzeit 4 Stdn.

Für die Suppe:

- 800 ml Hühnerbrühe
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Hähnchenbrustfilets
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Für die Brühe, also den Fond:

Suppenhuhn in einen Bräter geben. Bräter rundum und obenauf mit den Gemüseabfällen auffüllen. Ganze Gewürze obenauf verteilen. Bräter mit Wasser bis zum Rand auffüllen.

Alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 4 Stunden köcheln lassen. Eventuell zwischendurch etwas Wasser nachfüllen.

Alle Inhalte herausnehmen und in den Bioeimer entsorgen. Brühe durch ein Küchensieb und ein frisches Küchenhandtuch in eine Schüssel geben. Portionsweise einfrieren oder für ein weiteres Gericht direkt verwenden ...

Für die Brühe, also die Suppe:



Frische und leckere Suppe

... Filets längs halbieren, dann nochmals längs halbieren und dann quer in kurze, schmale Streifen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Brühe in einem Topf erhitzen und Filets darin einige Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Wie bereitet man paniertes Hähnchen zu? Finden Sie heraus, wie das beste Hähnchen serviert wird!



Panierte Hähnchenstreifen mit Pommes frites und Ketchup

Knusprig paniertes Hähnchen, saftiges Fleisch, appetitlicher Duft und Geschmack ... Jeder weiß, wie paniertes Hähnchen aussehen und schmecken muss. Doch nicht jeder weiß, wie man es zubereitet. Wenn Sie ein Restaurant, eine Snackbar oder einen anderen Gastronomiebetrieb führen und Hähnchen nach amerikanischer Art servieren möchten, haben wir einige nützliche Tipps für Sie. Finden Sie heraus, was das Geheimnis von knusprig paniertem Hähnchen ist und wie man paniertes Hähnchen zubereitet. Es ist wirklich einfach!

Eine Fertigpanade für Hähnchen – das Markenzeichen von Hähnchen nach amerikanischer Art

Hähnchen nach amerikanischer Art zeichnet sich durch eine goldene, knusprige und charakteristisch ausgefranste Panade aus. Die [Chicken Panade](#) erfreut durch ihr Aussehen, knuspert und schmeckt gut. Es haftet gut am Fleisch. Allein der Anblick bringt unsere Geschmacksnerven ins Schwitzen. Es gibt Dutzende von Rezepten für eine solche knusprige, goldene und ausgefranste Fertigpanade. Welche garantiert das beste Ergebnis?

Knusprige Fertigpanade für Hähnchen – Wie man Hähnchen knusprig macht

Wie erhält man den appetitanregenden Effekt einer knusprigen, ausgefransten Panade, der durch eine beliebte Hähnchenrestaurantkette bekannt wurde? Sicherlich haben Sie schon davon gehört, wie man Hähnchen knusprig und goldgelb paniert. Einige empfehlen, Cornflakes als Chicken Panade zu verwenden, andere entscheiden sich für Semmelbrösel und Polenta. Das Ergebnis ist jedoch nie ganz zufriedenstellend. Wie kann man paniertes Hähnchen wie im KFC aussehen lassen?



Panierte Hähnchenstreifen mit Pommes frites und Tomatenketchup auf einem Teller

Fertigpanade – eine fertige Lösung, die in jedem Gastronomiebetrieb funktioniert

Das Geheimnis der Zubereitung von Hähnchen nach amerikanischer Art ist die richtige Panade. Eine Fertigpanade ist definitiv die beste Wahl. Eine Fertigpanade ist eine Lösung, die die Bequemlichkeit des Produkts und ein zufriedenstellendes Ergebnis garantiert. Die Fertigpanade ist eine perfekt ausgewählte Zusammensetzung von Zutaten, dank derer Chicken Panade eine appetitliche goldene Farbe und eine perfekt ausgefranste Struktur beim Braten erhält.

Wie bereitet man paniertes Hähnchen zu?

Die Zubereitung von Hähnchen nach amerikanischer Art mit Hilfe einer Fertigpanade ist äußerst einfach und bequem. Sie müssen die Chicken Panade nicht selbst zubereiten, sondern nur das aufgeschnittene und marinierte Hähnchen mit dem fertigen Produkt bestreichen. Es lohnt sich, die Anweisungen des Herstellers zum Panieren zu beachten – die Durchführung des Paniervorgangs nach den Anweisungen garantiert nicht nur das gewünschte Ergebnis beim ersten Mal, sondern ermöglicht es jedem Küchenarbeiter, ein ebenso schmackhaftes und appetitliches Hähnchengericht zuzubereiten.

Immer das gleiche saftige und knusprige Hähnchen

Die Verwendung fertiger Lösungen für die Gastronomie bietet viele Vorteile. Dadurch werden Misserfolge aufgrund einer ungeeigneten Auswahl der Zutaten, falscher Proportionen oder unzureichender Qualität vermieden. Die Fertigpanade ist eine Garantie für die hohe Qualität des Produkts selbst und die Wiederholbarkeit, die in der Gastronomie so wünschenswert ist. Bei der Zubereitung von panierten Hähnchengerichten sollten Sie auf bewährte Lösungen zurückgreifen. Und servieren Sie Ihr Hähnchen wie die Besten.

Gyoza



Leckerer, asiatischer Fastfood, dazu helle Sojasauce

Nochmals Fastfood. Diesmal jedoch aus asiatischen Regionen, spezieller aus Japan.

Frisch gefüllte und zubereitete Teigtaschen. Gefüllt mit Hühnerfleisch. Und mit Gemüse und Gewürzen.

Die Gyoza sind zwar nicht ganz frisch zubereitet, aber sie sind in einer Asia-Frische-Box, was bedeutet, dass sie wirklich nur sehr wenige Tage haltbar sind. Ähnlich wie Sushi, das man ja auch frisch zubereitet als Takeaway bekommt und das man möglichst noch am gleichen Tag essen soll.

Zu den Gyoza gibt es helle Sojasauce als Dip.

Zubereitet werden die Teigtaschen, indem man sie etwa 2–3 Minuten entweder in der Mikrowelle oder in einer Pfanne mit etwas Fett erhitzt.

Für 2 Personen

- 2 Packungen Gyoza (à 200 g)
- helle Sojasauce

Zubereitungszeit: 2 Min.



Gyoza auf zwei kleine Teller verteilen.

In zwei Durchgängen 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Sojasauce auf zwei kleine Schälchen verteilen und dazu reichen.

Sofort servieren. Guten Appetit!

Hühnerfond

Heute habe ich einmal wieder seit wirklich schon sehr langer Zeit einen Hühnerfond zubereitet. Für diverse Verwendungen in Suppe, Eintopf, Ragout, Gulasch oder wofür man ihn sonst noch braucht.

Was man dazu benötigt? Ein tiefgefrorenes Hähnchen, Suppengemüse, Gewürze und Wasser.

Als Suppengemüse wählt man Knollensellerie, Wurzeln und Lauch. Als Gewürze Pfefferkörner, gelbe Senfsaat, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Kardamom, Gewürznelke, Chili-Schote und Lorbeerblätter. Und zum Aufüllen 3–4 l Wasser.

Sie zerschneiden das Gemüse einfach grob, ein Putzen oder Schälen ist nicht notwendig. Auch das Hähnchen zerteilen sie in grobe Teile. Die Innereien des Hähnchens, die dem Hähnchen beiliegen, gebe ich natürlich zum Anbraten mit in den Bräter hinzu.

Sie braten alles in einem sehr großen Bräter in Öl an, geben die Gewürze in einem Gewürzsäckchen hinzu, löschen mit sehr viel Wasser ab, so dass der Bräter bis zum Rand gefüllt ist und lassen alles gut 4–5 Stunden auf dem Herd zugedeckt bei geringer Temperatur garen.

Geben Sie kein Salz an den Fond. Das dürfen Sie nicht. Ein Fond wird erst bei der weiteren Zubereitung als Grundlage für eine Suppe, einen Eintopf oder ein Ragout gesalzen, so, wie es für das jeweilige Gericht notwendig ist.

Bei der weiteren Zubereitung gehen Sie bitte einfach nach dem Grundrezept vor.

Das Rezept ergibt einen herrlich duftenden und schmeckenden Fond. Und insgesamt 3 l Fond, den man schön in Portionsbehältern von 500 ml einfrieren kann.

[amd-zlrecipe-recipe:711]

Hähnchenbrustfilet mit gebratenem, grünem Spargel

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Beim grünen Spargel kann man es sich meistens einfach machen, denn man muss ihn nicht schälen. Ich habe ihn grob zerkleinert und etwa 10 Minuten in Butter kräftig angebraten.

Dazu noch Hähnchenbrustfilets, die ich die letzten 5 Minuten einfach auf beiden Seiten mit anbrate.

Fertig hat man ein Frühlings-Gericht, passend zur Spargel-Saison.

[amd-zlrecipe-recipe:392]

Chicken-Curry mit Maccheroni



Schmackhaftes Innereien-Gericht mit Pasta und würziger Sauce

Chicken-Curry, diesmal aber nicht mit Hähnchenbrust-Fleisch, sondern mit einer Innereie. Mit Hähnchenmägen. Aber das Ganze ergibt ein genauso schmackhaftes Ragout, wie mancher anfangs nicht vermutet.

Und wieder einmal gilt: East meets West, der Osten trifft auf den Westen. Denn in diesem Fall wähle ich italienische Pasta zu einem eher indischen Gericht. Wenn man es authentischer haben möchte, wählt man als Beilage Reis. Oder alternativ auch Bulgur.

Hähnchenmägen sind zwar reines Muskelfleisch, aber sie eignen sich eigentlich nur zum langen Schmoren, sonst sind sie doch zu zäh. Unter einer Stunde sollte man sie nicht zubereiten.

Bei mir schmoren sie daher ganze zwei Stunden in einer Weißwein-Curry-Sauce. In dieser recht langen Schmorzeit reduziert sich die Sauce auch recht kräftig, eventuell ist es sinnvoll, die Sauce nach dem Schmoren und vor dem Anrichten und Servieren mit etwas Weißwein zu verlängern. Hähnchenmägen bieten sich auch als Ragout mit einer Senf-, Sahne- oder Rotwein-Sauce an, sie sind im Grunde als Ragout vielseitig verwendbar. Nur – wie gesagt – man muss sie lange garen.

Ich verwende Thai-Curry für einen schönen Geschmack, dazu Salz und Pfeffer. Und da ich für die Curry-Sauce auch echten, authentischen Thai-Curry verwende, sollte auch das Salz und der Pfeffer aus jeweils einer Mühle mit grobem Meersalz und – in diesem Fall bunten – Pfefferkörnern stammen. Die Website [Salz-Pfeffermühle](#) ist als [Salzmühlen](#) und [Pfeffermühlen Ratgeber](#) sehr gut geeignet, sich einen Überblick über das Angebot bei Mühlen zu verschaffen. Die Verwendung z.B. einer guten Pfeffermühle mit einem Stahl- oder Keramikwerk im Vergleich mit gemahlenem Pfeffer im Streuer vom Discounter ist in etwa so, wie wenn man einen Porsche mit einem 2CV vergleicht. Mit einer guten Mühle kommt es zu einer perfekten Geschmacksentfaltung des Pfeffers. Gerade solche edlen Mühlen wie die Peugeot Salzmühle oder die [Peugeot Pfeffermühle](#) – die dazu noch elektrisch und beleuchtet sind – sind in ihrer Qualität fast nicht zu überbieten. Mit geeigneten Mühlen schmeckt das Essen einfach besser. Nicht vergessen sollte man natürlich, dass man auch gutes Meersalz und guten Pfeffer für die Mühlen verwendet.

Beim langen Schmoren der Mägen zieht ein angenehmer Duft nach Huhn und Curry durch die Küche.

Zutaten für 1 Person:

- 225 g Hähnchenmägen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- trockener Weißwein
- 1 EL Thai-Curry
- Salz
- bunter Pfeffer
- 125 g Maccheroni
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Hähnchenmägen grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Mägen dazugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Curry dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken, eventuell noch mit etwas Weißwein verlängern.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Ragout darüber verteilen. Mit etwas Petersilie garnieren. Servieren.

Hähnchenbrust in scharfer

Birnensauce auf Conchiglioni



Hähnchen mit Pasta und Sauce

Übrig hatte ich noch drei sehr reife Birnen. Ich kam relativ schnell auf die Idee, sie anzubraten, zu garen und eine Birnensauce daraus zu machen. Und was passt besser zu einer süßen, fruchtigen Sauce als ein passender Gegenpart, nämlich scharfe Chilischote. Zubereitet wird die Sauce wie man es von anderen Saucen kennt, mit Schalotte, Knoblauch, etwas trockenem Weißwein und gewürzt mit Salz und Pfeffer. Als Hauptzutat hatte ich noch eine halbe Hähnchenbrust, die sehr gut dazu passt. Bei der Sättigungsbeilage hatte ich die Qual der Wahl. Zwar war mir schnell klar, dass es Pasta sein sollte. Doch welche? Gnocchi, Cellentani oder Conchiglioni? Da letztere sich auf dem Teller optisch immer gut machen und ein Hingucker sind, fiel die Entscheidung auf Conchiglioni.

Zutaten für 1 Person:

- $\frac{1}{2}$ Hähnchenbrust
- 1 Schalotte

- 2 Knoblauchzehen
 - 3 reife Birnen
 - 1 rote Chilischote
 - trockener Weißwein
 - 1 TL Crème fraîche
 - Salz
 - weißer Pfeffer
 - Butter
-
- 125 g Conchiglioni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte, Knoblauch und Chilischote kleinschneiden. Stiele von den Birnen entfernen, Birnen schälen, Blütenansatz und Kerngehäuse entfernen. In kleine Stücke schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Birnenstücke dazugeben und mit andünsten. Chili dazugeben. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Crème fraîche hinzugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust auf beiden Seiten darin anbraten. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Dann Conchiglioni nach Anleitung zubereiten.

Birnen in der Sauce zerkleinern, man kann einen Pürierstab verwenden, ich habe einfach einen Kartoffelstampfer benutzt. Sauce abschmecken. Hähnchenbrust in die Sauce geben und wieder erhitzen. Pasta auf einen großen Teller geben, Hähnchenbrust daneben und die Sauce darüber verteilen.

Hähnchenschlegel und Gemüse aus dem Ofen



Aus dem Backofen ...

Hähnchenschlegel und Ofengemüse. Benötigt etwas Vorbereitungszeit zum Zuschneiden des Gemüses. Aber die eigentliche Zubereitung und das Garen ist recht einfach: auf einem Backblech, mit Salz und Pfeffer gewürzt und Olivenöl beträufelt für 50 Minuten im Backofen. Für das Backen oder Braten muss man allerdings einen kleinen Zeitplan aufstellen, denn das Fleisch und die unterschiedlichen Gemüse brauchen zum Garen im Backofen unterschiedlich lang. Hähnchen und Kartoffeln kommen als erstes hinein, dann später Lauch, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauchzehen und Spargel und zuallerletzt Lauchzwiebel und Tomate – zu somit jeweils unterschiedlich langer Garzeit. Und da es sich um im Backofen gegarte Produkte handelt, sollte man die eine oder andere dunkelbraune oder schwarze Röststelle in Kauf nehmen können.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Hähnchenschlegel
- 2 große Kartoffeln
- $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
- $\frac{1}{2}$ Zucchini
- 3–4 Stangen grüner Spargel
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Tomate
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Für die Marinade:

- 1 TL Olivenöl
- 1 TL dunkle Sojasauce
- $\frac{1}{2}$ TL Honig
- $\frac{1}{2}$ TL Pul biber

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 50 Min.

Kartoffeln in Spalten oder dicke Scheiben schneiden. Das andere Gemüse putzen, bei Bedarf schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schale Olivenöl, Sojasauce, Honig und Pul biber geben und gut verrühren. Hähnchenschlegel damit auf beiden Seiten kräftig mit einem Teelöffel einreiben. Backofen auf 200 °C erhitzen. Ein Backblech mit etwas Öl beträufeln und Hähnchenschlegel und Kartoffelscheiben darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Öl beträufeln. Auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben. Nach 20 Minuten das Gemüse bis auf Lauchzwiebel und Tomate ebenfalls auf das Backblech dazugeben, salzen, pfeffern und auch mit Öl beträufeln. Lauchzwiebel und Tomate nach weiteren 10 Minuten hinzugeben, ebenfalls würzen und mit Öl beträufeln. Insgesamt 50 Minuten – also nach der Hinzugabe der letzten Gemüsesorten noch 20 Minuten – braten. Herausnehmen, auf einem großen Teller anrichten und servieren.

Hühnerfond



Alle Zutaten köchelnd im Bräter

Hühnerfond zum portionsweisen Einfrieren für die spätere Verwendung für Suppen, Eintöpfe, Saucen und Geflügelgerichte usw.

Mal schauen, was ich denn da an Zutaten dafür verwendet habe: 1 Suppenhuhn. Viel Gemüse – Knollensellerie, Wurzeln, Lauch, Weißkohl, Wirsing, Mangold, Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Champignons. Im Grunde kann man das

Gemüse verwenden, das man im Kühlschrank hat und dringend verbraucht werden muss. Frische Kräuter – Petersilie, Thymian und Oregano. Einige Gewürze im Ganzen – 3 frische Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 6 Pimentkörner, 2 Nelken, 2 Kardamomkapseln, $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner und $\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer. Und natürlich 2 TL grobes Meersalz.

Und die Vorgehensweise? Das Suppenhuhn über Nacht auftauen, aus der Verpackung nehmen und unter kaltem Wasser abspülen. Mit einem Hackbeil in grobe Stücke zerhacken. Im Bräter in Butter anbraten. Gemüse kleinschneiden – es muss nicht geschält werden, die Schale bei z.B. Zwiebeln, Knoblauch oder Wurzeln kann dran bleiben, da sie Geschmacksträger und Farbgeber für den Fond sind – und zum Suppenhuhn geben. Frische Kräuter und Gewürze hinzugeben und mit kaltem Wasser auffüllen, so dass der Bräter bis zum Rand gefüllt ist. Bei geringer Temperatur zugedeckt 4 Stunden köcheln lassen.

Danach Suppenhuhnteile und Gemüse herausheben und den Fond durch ein Sieb geben. Der Fond kann auch entfettet und/oder von Trübstoffen befreit/geklärt werden, indem man ihn durch ein frisches, saubereres Küchentuch gießt. Eventuell mit Salz abschmecken und/oder auch bei Bedarf einreduzieren. In Portionsbehälter füllen und ab in den Gefrierschrank.

Hähnchen asiatisch



Hähnchenbrustfiletstreifen mit Mangold und Chicorée auf Reis, mit Sesam garniert

Das vom Entenbrustfilet übrig gebliebenen Entenfett bot sich an, damit ein weiteres Geflügelgericht zu kochen. Diesmal Hähnchenbrustfilet, und zwar asiatisch zubereitet. In Streifen geschnitten und mariniert mit einer Mischung aus Sesamöl, Teriyaki-Sauce, Harissa-Paste und etwas Zitronensaft. Ganz authentisch ist die Marinade nicht, denn Harissa ist eine nordafrikanische Würzpaste. Alternativ kann man aber auch einfach eine rote, thailändische Chilischote verwenden, dann sind alle Zutaten wieder asiatisch. Wettmachen kann es aber auch der beim Kochen verwendete Szechuanpfeffer. Als Gemüse werden nur Mangold und Chicorée verwendet, womit das asiatische Wokgericht sehr puristisch aus nur drei Grundzutaten besteht. Traditionell wird hierfür zwar Chinakohl verwendet, aber Mangold und Chicorée haben eine ähnliche Konsistenz und Struktur.

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten für die Marinade:

- 2 EL Teriyaki-Sauce
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL Harissa-Paste
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)

Zutaten für das Wokgericht:

- 1 Hähnchenbrustfilet, ca. 250 g
- 1 Mangoldblatt
- 1 kleiner Chicorée

- 1 TL Szechuanpfeffer
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- Salz

- Entenfett (*alternativ: Sesamöl*)

- 1 TL Sesamsaat

- Basmatireis

Zubereitungszeit: Marinierzeit 2 Stdn. | Garzeit 12 Min.

Hähnchenbrustfilet einmal längs in zwei dünnere Scheiben schneiden, dann quer in Streifen. In eine kleine Schüssel geben, die Marinade darüber geben, alles gut vermischen und 2 Stunden marinieren lassen. Mangoldblatt und Chicorée quer zum Blatt bzw. zum Strunk in Streifen schneiden.

Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Währenddessen das Fett im Wok erhitzen, Hähnchenbrustfiletstreifen aus der Marinade nehmen und zusammen mit den Gemüsestreifen ins das Fett geben. Einige Minuten pfannenrühren. Den Rest der Marinade mit etwas Wasser verdünnen und zum Fleisch und Gemüse hinzugeben, um eine Sauce zu bilden. Szechuanpfeffer in einem Mörser klein reiben und auch hinzugeben. Alles verrühren, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Dann noch kurz Sesamsaat in einer kleinen Pfanne ohne Fett einige Minuten rösten.

Den Reis in Schalen anrichten, Fleisch, Gemüse und Sauce darüber geben und mit etwas Sesam bestreuen. Traditionell

Stäbchen dazu reichen.

Thailändisches, rotes Chicken-Curry



Thailändisches Chicken-Curry

Gestern war ich wirklich beschämt. Nachdem ich nun fast 1–2 Jahre alle 1–2 Tage mir etwas Frisches auf den Teller zaubere und dies in meinem Foodblog poste, überkam es mich. Keine Zeit und Lust zu kochen, nicht mal Interesse an einem Fastfood-Produkt wie Tiefkühlpizza. Okay, dachte ich mir, nach langer, langer Zeit muss mal der China-Lieferservice herhalten – ich wollte auch meine neue Kreditkarte ausprobieren :). Nun, gesagt, getan, ich bestellte als Vorspeise Goi Cuon Tom – frische Vietnam-Reispapierröllchen gefüllt mit Garnelen, Salaten, Reisnudeln und Soße –, als Suppe Wan-Tan-Suppe und

als Hauptgericht Bo Xao La Lot – Rindfleisch gebraten mit Gemüse, frischem Knoblauch und La-Lot-Blätter. Um es kurz zu sagen: Es war alles Schrott. Am ehesten verträglich war noch die Wan-Tan-Suppe, die aber sicherlich auch mit einem asiatischen Suppenpulver zubereitet wurde. Die Papierröllchen schmeckten überhaupt nicht und fielen auseinander, und das Hauptgericht war eher ein deutscher Gemüseintopf als dass es nach einem asiatischen Gericht schmeckte. Man fällt eben immer wieder darauf herein. Lieferservice bedeutet daher immer wieder: Es ist und bleibt Fastfood. Und schmeckt auch so.

Daher gibt es heute ein frisch zubereitetes, echtes, thailändisches, scharfes Chicken-Curry, mit frischem Huhn, Gemüse und authentischen Saucen und Pasten. Dies ist das dritte Gericht in der Trilogie mit Gerichten, bei denen ich frischen Basilikum mitkoche. Aber es passt hier auch gut, ein thailändisches, scharfes Chicken-Curry zuzubereiten und die letzten Minuten vor dem Servieren noch frischen Basilikum in der Sauce mitzukochen. Aber Achtung, das Gericht ist sehr scharf, nicht nur, dass die Currypaste zu mehr als $\frac{1}{4}$ aus Chili besteht, es kommt noch die verwendete Jalapeno hinzu.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Hähnchenbrustfilet, ca. 220 g
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- 1 Jalapeno
- $\frac{1}{2}$ Wurzel
- ein Stück Zucchini
- ein Stück rote Spitzpaprika
- ein großes Röschen Brokkoli
- 1 brauner Champignon
- 3 Cherrydatteltomaten

- [Chicken Marinade](#)

- [thailändische, rote Currypaste](#)
- [vietnamesische Fischsauce](#)
- 50–100 ml Wasser
- $\frac{1}{2}$ Topf frischer Basilikum
- Basmatireis
- $\frac{1}{2}$ TL gerösteter Sesam
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.

Das Hühnchenbrustfilet wie für Geschnetzeltes in längliche Stücke schneiden und in einer Schale in der Chicken Marinade für $\frac{1}{2}$ –1 Stunde marinieren. Schalotte, Knoblauchzehen, Ingwer und Wurzel schälen. Knoblauch und Ingwer kleinschneiden. Wurzel und Zucchini in dünne Stifte schneiden. Das restliche Gemüse in grobe Stücke oder Scheiben schneiden.

Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett braun rösten und zur Seite stellen. Sesamöl in einem Wok erhitzen und als erstes die Wurzelstifte darin einige Minuten unter ständigem Pfannenrühren anbraten, da sie am längsten zum Durchgaren benötigen. Dann das marinierte Hühnchenfleisch und das restliche Gemüse hinzugeben und alles einige Minuten unter Rühren garen. Die rote Currypaste hinzugeben und mit etwas Wasser ablöschen. Die Currypaste ist sehr konzentriert und zu sämig und muss mit etwas Wasser verflüssigt werden, um eine gute, schmackhafte Sauce zu ergeben. Dann die Fischsauce hinzugeben. Alles köcheln lassen und abschmecken.

Die Kombination von Fischsauce und Chili ist vergleichbar der Kombination Salz und Pfeffer in der deutschen Küche. Die Fischsauce bringt den Eigengeschmack der anderen Zutaten stärker zur Geltung und ihr strenges Aroma wird dabei abgemildert.

In den letzten Minuten des Garens die frischen, ganzen Basilikumblätter hinzugeben und in der Sauce etwas mitköcheln.

Reis in einer Schale anrichten und vom Thaicurry darüber geben. Mit dem Sesam garnieren.