

Ihr Rezept wird gesucht – Blogevent zum Geburtstag!



Hallo, Ihr da draußen! Ja, Sie meine ich, der Sie gerade diesen Blogbeitrag lesen. Jetzt ist wieder Gewinnerzeit. Und zwar mit dem neuen Blogevent zum 11. Geburtstag meines Foodblogs.

Die drei Hauptgewinne stammen dieses Mal tatsächlich alle aus eigener Hand. Das neue, aktuelle Kochbuch zu Pferdefleisch „Lecker kochen mit Pferdefleisch“ als erster Preis. Das Kochbuch „Tartes“ als zweiter Preis. Und das Kochbuch „Es ist angerichtet!“ als dritter Preis, das Rezepte von der Vorspeise und Suppe über den Hauptgang bis zum Dessert und Gebäck enthält. Und als Sonderpreis gibt es noch einen Gutschein über 30 € Bruttowert zum Einkauf im Pesto-Onlineshop pastagrande.de meines Kollegen Michael Plas.

Machen Sie mit! Veröffentlichen Sie einfach das Rezept zu Ihrem Lieblingsgericht in Ihrem Blog oder an anderer Stelle im Internet und kopieren Sie den Link dazu hier als Kommentar hinein. Sie können Ihr Rezept auch gern direkt in meinem Foodblog veröffentlichen, ich schalte Ihnen einen Zugang frei. Melden Sie sich.

Schön wäre es, wenn Sie eine kurze Geschichte dazu mit veröffentlichen und schreiben, warum das veröffentlichte Rezept eines Ihrer Lieblingsrezepte ist und was es so besonders macht.

Teilnahmebedingungen:

- *Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung, die Fotos und seine Geschichte dazu online stellen.*
- *Man kann als Autor auch – nach vorheriger technischer Bereitstellung durch mich – den Beitrag auf meinem Foodblog posten.*
- *Eines der folgenden Banner muss im Blogbeitrag veröffentlicht werden.*
- *Das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen.*
- *Den Link zum Rezept bitte in diesem Beitrag als Kommentar posten.*
- *Das Blogevent endet am 30. Juni 2023.*
- *Mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept werden mir Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.*

Blogevent-Banner:



Querformat 500×130:

```
<a href="https://wp.me/p2XSTM-j2e" target="_blank" title="Blogevent 11-Jähriges"><img
```



Querformat 400×90:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2022/05/30/foodblog-event-zum-10-jaehrigen-jubilaeum-meines-foodblogs/" target="_blank" title="Blagevent 10-Jähriges"><img
```



Hochformat 130×350:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2022/05/30/foodblog-event-zum-10-jaehrigen-jubilaem-meines-foodblogs/" target="_blank" title="Blogevent 10-Jähriges"><img
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Jubiläum

Ich feiere heute ein Jubiläum. Und zwar in zweifacher Hinsicht.

Zum einen habe ich heute den 2.500sten Blogbeitrag veröffentlicht. Es sind zwar nicht alle Rezepte, die ich veröffentlicht habe. Es sind auch einige Blog-Events und Beiträge zu neuen Arbeitsgeräten dabei. Aber so in etwa sind es dann doch 2.500 Rezepte. ☐

Und da ich fast jeden Blogbeitrag mit zwei Foodfotos veröffentliche, habe ich mit diesem Blogbeitrag auch mittlerweile 5.000 Foodfotos veröffentlicht. Fast, genau sind es 4.940 Fotos. Da ich tatsächlich nicht alle Beiträge mit zwei Fotos veröffentlicht habe. In der Anfangszeit war es zuerst nur jeweils ein Foto. Aber sind wir nicht so genau und feiern wir hier auch das 5.000ste Foodfoto.

Ja, das kostet Speicherplatz auf den Servern meines Providers. Vermutlich werde ich in naher Zukunft das Paket bei meinem Provider auf ein höheres Paket upgraden müssen, damit ich genug Speicherplatz für weitere Blogbeiträge und Foodfotos zur Verfügung habe.

Ich habe ja im Mai diesen Jahres den 7. Geburtstag meines Foodblogs gefeiert. Summa summarum ist dies somit in diesen Jahren fast jeden Tag ein neues, veröffentlichtes Rezept. Eben

2.500 Blogbeiträge geteilt durch 7 Jahre sind etwa 350 Beiträge pro Jahr, also sagen wir, fast jeden Tag ein Rezept.

Ich bin stolz auf das Erreichte. Und freue mich auf die weiteren Jahre mit weiteren interessanten Rezepten und schönen Foodfotos. Und natürlich auf meine bisherigen Besucher und Leser und auf viele weitere neue Leser. Freuen Sie sich mit mir!

Der 2.000ste Blogbeitrag ist online!

Ich freue mich und bin stolz darauf, dass ich Ihnen jetzt das 2.000ste Rezept in meinem Foodblog präsentieren kann. Dies trifft gut zusammen mit meinem 7. Foodblog-Jubiläum an diesem Freitag, den 31.05.2019.

2.000 Rezepte. In 7 Jahren. Das sind so über den Daumen gepeilt etwa 300 Rezepte pro Jahr. Eine stattliche Anzahl. Auch wenn es bei einigen Rezepten Duplikate gibt wie z.B. bei diversen Käsekuchen-Rezepten oder ähnlichem. Das sollte aber jedem Foodblogger so gehen.

Das 2.000ste Rezept trifft nicht nur zusammen mit dem 7. Foodblog-Jubiläum, zu dem ich auch wieder ein Foodblog-Event starte. Sondern auch damit, dass ich im letzten halben Jahr eine Meinungsumfrage auf meinem Foodblog platziert hatte, um zu erfahren, in welchen Bereichen meine Leser mehr Rezepte wünschen. Auch dazu gibt es morgen das Ergebnis der Meinungsumfrage und eine kleine Stellungnahme dazu.

Alles in allem gute und aufregende Neuigkeiten aus meinem Foodblog. Auf die nächsten 2.000 Rezepte!

20-jähriges Jubiläum



Meine Bücher

Nein, ein 20-jähriges Jubiläum feiere ich mit meinem Foodblog noch nicht. Sondern erst ein 6-jähriges Jubiläum Ende Mai 2018. Aber ich feiere genau in diesem Monat mein 20-jähriges Jubiläum mit meinem Verlag Thomas Biedermann, Buch-Schmiede. Und da ich in meinem Verlag auch Koch- und Backbücher veröffentlicht habe, will ich dies hier gern mitteilen.

Ich habe in diesen 20 Jahren 19 Bücher veröffentlicht. Ein Buch ist vergriffen. Ich habe somit jedes Jahr ein Buch veröffentlicht. Ich schreibe meine meisten Bücher selbst. Nur ein Buch eines Fremdautors habe ich veröffentlicht.

Die meisten Bücher habe ich in der Kategorie Design veröffentlicht, und zwar sechs. Desweiteren in der Kategorie Kochen, nämlich vier.

Ich habe diese Bücher in insgesamt 55 Variationen, also Medientypen veröffentlicht. Und zwar in den Medientypen:

- Print
- eBook-PDF
- eBook-ePub
- eBook-Kindle
- eBook-iBook

Ich bestelle Ihnen für die Feier meines Jubiläums bei Ihrem Bestellvorgang einen 20-%-Geschenkgutschein zur Verfügung. Dieser Gutschein gilt drei Monate bis zum 30.06.2018 für alle Bücher und alle Medientypen. Geben Sie einfach bei Ihrer Bestellung auf meinem Buchshop <https://www.buch-schmie.de> den Gutscheincode

20jähriges Jubiläum

ein.

Ich freue mich auf weitere Jahre mit meinem Verlag. Und auf viele neue Bücher.

„Woche der Innereien“

Ich feiere Ende der kommenden Woche meinen 55zigsten Geburtstag. Zur Feier des Tages habe ich etwas Geld investiert und bei der Online-Metzgerei Böbel einige Innereien eingekauft. Ich läute daher kommende Woche die „Woche der Innereien“ ein. Ich werde jeden Tag ein neues Innereien-Rezept veröffentlichen: Herz, Leber, Niere, Hirn, Lunge, Blase, Krohnfleisch, Bäckchen und Hoden. Ich beginne morgen mit einer Kalbshirn-Suppe. Auch wenn mich niemand mehr liebt, wenn ich Innereien-Gerichte zubereite, mache ich dies dennoch; denn Innereien sind preiswert, schmackhaft und vielseitig zuzubereiten. Es macht richtig Freude, mit Innereien zu arbeiten. Es macht Spaß, ein Innereien-Rezept zuzubereiten.

4-jähriges Foodblog-Jubiläum



4-jähriges Jubiläum

Ich feiere heute mit meinem Foodblog dessen 4-jähriges Jubiläum. Was hat sich ergeben im letzten Jahr? Nun, es sind neue Kategorien wie Diabetes, Lieferservice und Smoothie hinzugekommen. Einige Koch- und Backbücher sind als neue eBooks in einer Koch- und Backbuch-Reihe erschienen. Und ich habe neue Kooperationspartner gefunden.

Ich veranstalte dieses Jahr zu dem Foodblog-Jubiläum keinen Foodblog-Event. Bei den letzten Events haben sich wenige oder keine Teilnehmer gefunden. Es besteht anscheinend kein Interesse, an einem Foodblog-Event in meinem Foodblog teilzunehmen. Anscheinend sind solche Rezepte für Hunde-, Katzen- oder Meerschweinchen-Fleisch für einige Besucher des Foodblogs doch zu abstoßend und schockierend, so dass sich keine Teilnehmer für ein Foodblog-Event finden. Aus diesem Grund veranstalte ich keinen Event.

Ich feiere aber natürlich das 4-jährige Jubiläum und bereite passend dazu und zum Motto meines Foodblogs ein entsprechendes Gericht zu: Einen Schweinebraten mit Nudeln und Sauce.

Umfrage: Blogevent zu welchem Produkt oder Thema?

Ich veranstalte hier eine Umfrage zu einem bevorstehenden Blogevent. Ich feiere mit meinem Foodblog Ende Mai das 4-jährige Jubiläum.

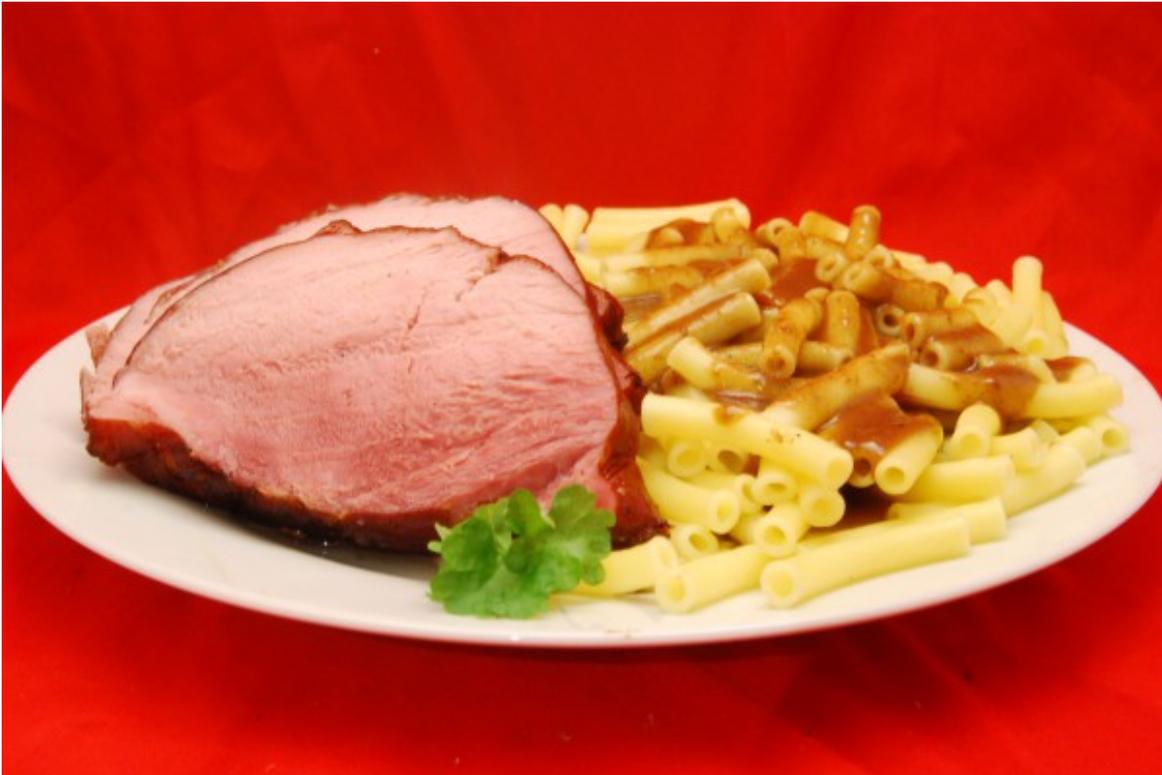
Da ich bisher Blogevents zu ausgefallenen Themen wie Gerichten mit Innereien oder Chilischoten und Backwaren veranstaltet habe, an denen wenige oder keine Leser teilnahmen, möchte ich nun von Dir wissen:

Zu welchem Produkt oder Thema soll ich ein Blogevent veranstalten?

ich veranstalte diese Umfrage bis Ende Mai zum 4-jährigen Jubiläum und lobe auch einen Preis unter alle Teilnehmern aus: Ein Exemplar meines eBook zum Backbuch „Rührkuchen“. Also, mitmachen, einen Vorschlag für ein Blogevent im Kommentarfeld posten und teilnehmen. Ich ziehe den Gewinner unter allen Teilnehmern Ende Mai.

Danke für Deine Teilnahme!

Schäufele in dunkler Braten-Sauce mit Maccheroni



Leckerer Braten, Pasta und Sauce

Ein passendes Sonntags-Gericht. Und es ist der eigentlich zum Motto meines Foodblogs passende Blogbeitrag zum Jubiläum meines Foodblogs mit dem 1.000 Blogbeitrag mit Nudel, Heiss und Hos: Mit Nudeln, Fleisch und Sauce. Ein solches Rezept habe ich auch schon lange nicht mehr veröffentlicht.

Als Nudeln wähle ich Maccheroni, als Fleisch ein Schäufele und als Sauce eine dunkle Bratensauce, zubereitet aus einer Mehlschwitze mit etwas Rotwein, etwas Kaffee, Chili und anderen passenden Gewürzen.

Als Gewürze kommen in die Sauce Sternanis, Kardamom, Piment, Gewürznelke, Wacholderbeeren, bunte Pfefferkörner, grüne Pfefferkörner, gelbe Senfsaat, Lorbeerblätter, Pul biber und Kreuzkümmel.

Ich gare das Schäufele eine Stunde bei 180 °C Umluft im Backofen. Schweinefleisch soll ja durchgegart sein, und je länger ich es in der Bratensauce gare, umso weicher wird das Fleisch.

Mein Rat: Wenn man die Gewürze in ein Gewürzsäckchen gibt und dieses ausreichend tief in der Sauce hängt verwendet man dies. Ich musste die Gewürze direkt in die Sauce geben, damit sie mitgaren. Aus diesem Grund siebe ich die Sauce vor dem Servieren aus, da gehen dann leider Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel verloren.

Noch ein Rat: Das Mehl in der Butter so braun anbraten, wie der Bräunungsgrad der Bratensauce gewünscht ist. Ich brate das Mehl sehr dunkelbraun an.

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g Schäufele
- 250 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Mehl
- Chianti
- 1/2 Tasse Kaffee
- 1 Tasse Wasser
- ein Stück Sternanis
- 4 Kardamomkapseln
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- 8 Lorbeerblätter
- 1 TL bunte Pfefferkörner
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL Pul biber
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Butter in einem Bräter erhitzen und Schaufele auf allen Seiten kross anbraten. Schaufele herausnehmen.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in der Butter andünsten.

Mehl hinzugeben und in der Butter anbraten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Kaffee dazugeben. Wasser dazugeben. Schaufele wieder hinzugeben. Ganze Kräuter dazugeben. Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz würzen. Sauce gut verrühren.

Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Schaufele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Scheiben auf zwei Teller verteilen. Sauce durch ein Küchensieb geben und abschmecken. Pasta zu den Schaufelescheiben geben. Sauce großzügig über Schaufele und Pasta verteilen. Servieren.

**1000. Blogbeitrag: Kiwi-
Apfel-Tarte**



Schöne Obst-Tarte

Ich feiere ein Jubiläum. Nach nunmehr fast vier Jahren Blogger-Tätigkeit ist dies mein 1000. Blogbeitrag. Er ist sicherlich nicht das 1000. Rezept, denn ich habe auch Blogbeiträge z.B. zur Veröffentlichung von Koch- oder Backbüchern u.a.m. veröffentlicht. Aber es ist der 1000. Blogbeitrag.

Eigentlich wollte ich zur Feier des Beitrags ein Rezept passend zum Motto meines Foodblogs veröffentlichen und Nudeln, Fleisch und Sauce zubereiten. Nun habe ich spontan diese Tarte vorgezogen, und nun ist sie eben der 1000. Blogbeitrag. Aber das kommende Rezept wird ein solches nach dem Motto meines Foodblogs.

Die Tarte bereite ich mit vier Kiwis und einem Apfel zu. Für Süße kommt noch etwas Zucker hinzu. Und dann basiert die Füllung mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Die Tarte auf alle Fälle nach dem Backen gut abkühlen lassen, damit die Füllung gut erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 4 Kiwis
- 1 Apfel
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Strunk der Kiwis entfernen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden. Stiel des Apfels entfernen und Kerngehäuse ausschneiden. Apfel nach Belieben schälen oder mit Schale verwenden. Achteln und quer in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Zucker dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Obst dazugeben und alles verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und berteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.