

Rinderherzglasch mit Rosenkohl und Kartoffeln

Wie bereiten Sie am liebsten eine Sauce für ein Ragout oder Gulasch zu? Klassisch mit Tomatenmark und Rotwein? In einer Weißweinsauce? Mit Senf? Oder mit Sahne und/oder Crème fraîche? Oder haben Sie noch weitere Varianten, die Sie mir sogar mitteilen können, um mein Saucenspektrum zu erweitern?



Sauce tomatisiert und mit Rotwein gebildet

Ich hatte zunächst an ein Ragout mit Rinderherz gedacht. Mit einer Senfsauce vielleicht. Dann kam in einem Rezept-Newsletter der Supermarktkette REWE ein Vorschlag für ein Gulasch in einer klassischen Sauce. Nicht mit Nudeln oder Reis als Sättigungsbeilage. Sondern mit Rosenkohl. Was ich schnell mit Kartoffeln ergänzte. Beides nach dem Garen kurz angebraten, um die Röststoffe auf das Gulasch zu geben.

Und dieses Rezept ist tatsächlich ein Rezept für eine

Gulaschsauce klassischer Art. Natürlich mit Zwiebeln, die in der Sauce schmelzen und diese sämiger machen. Allerdings nicht in der Weise, dass Fleisch und Zwiebeln jeweils zur Hälfte verwendet werden, das wäre dann nämlich ein Saftgulasch. Mit vielen Gewürzen. Dann tomatisiert mit Tomatenmark. Und abgelöscht mit Gemüsebrühe und trockenem Rotwein. Am besten alles lange schmoren und dann die Sauce noch eine halbe Stunde einreduzieren,

Ich kann Ihnen nur sagen, dass dieses Gulasch wirklich hervorragend gelingt. Und die klassische Sauce ist echt eine Bombe! Sie schmeckt so gut, dass man sich im wahrsten Sinne des Wortes hineinsetzen könnte. Klasse!

Ach übrigens, das Rinderherz, ein sehr fester, kompakter Muskel, der beim Braten leicht zäh und hart wird, wird durch das lange Schmoren hervorragend weich und zart. Es kann zwar den Vergleich mit Bratenfleisch, das einige Stunden geschmort wurde und das man mit der Gabel zerteilen kann, nicht ganz bestehen. Aber es gelingt sehr zart und schmeckt sehr lecker.



Ein klassisches und hervorragendes Gulasch

Für 2 Personen:

- 400 g Rinderherz
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- Cayennepfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 300 ml Vin de Pays (trockener Rotwein)
- 300 ml Gemüsebrühe
- Rapsöl
- 200 g Rosenkohl
- 4 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2,5 Stdn.

Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zu den Zwiebeln geben.

Rinderherz in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben. mit Cayennepfeffer, Paprikapulver, Majoran, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Gewürze in das Fleisch ein wenig einmassieren.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch und Gemüse scharf anbraten. Dabei des Öfteren mit dem Kochlöffel umrühren.

Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anbraten.

Mit der Brühe und dem Wein ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2,5 Stdn. schmoren.

Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit Rosenkohl putzen und in eine Schüssel geben. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Während dieser halben Stunde den Deckel vom Gulasch nehmen und Sauce noch kurz einreduzieren lassen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Rosenkohl und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten garen. Kochwasser durch ein Küchensieb abschütten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rosenkohl und Kartoffeln darin unter Rühren einige Minuten kross anbraten.

Sauce des Gulasch abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Gulasch mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Rosenkohl und Kartoffeln auf die beiden Teller auf das Gulasch verteilen.

Röststoffe am Boden der Pfanne mit dem Pfannenwender ablösen und über das Gericht geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferderouladen mit Wurzelstampf mit Bratensauce



In leckerem Bratenfond

Sie bereiten sicherlich ab und zu auch einmal Rouladen zu. Sicherlich in gewohnter Manier mit Rindfleisch, das Ihnen der Schlachter entsprechend vorbereitet hat.

Dieses Rezept hat einen besonderen Pfiff. Denn es wird für die Rouladen Fleisch vom Pferd verwendet. Das der Rossschlachter eben auch entsprechend vorbereitet.

Variieren Sie auch gern bei der Füllung für Rouladen? Dieses Rezept verwendet jedoch eine ganz normale, klassische Füllung. Als da wären Senf, Speck, Gürkchen, Sardellenfilet und Knoblauchzehe.

Die Rouladen werden ganze drei Stunden bei geringer Temperatur geschmort. Das Fleisch ist danach saftig und sehr zart. Zum Schmoren wird eine selbst zubereitete Gemüsebrühe verwendet. Die für genau solche Zwecke selbst frisch zubereitet und portionsweise eingefroren wurde. Das Ergebnis sind nicht nur leckere, würzige Rouladen, sondern auch eine leckere, dunkle Bratensauce.

Als Beilage ein einfacher Stampf aus Wurzeln. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einer Prise Zucker. Und natürlich mit einer guten Portion Butter, damit der Stampf so richtig schlotzig wird.



Exzellente, sehr wohlschmeckende Rouladen

Für 2 Personen:

- 4 Scheiben Pferderouladenfleisch (vom Schlachter vorbereitet)
- Salz
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- Olivenöl
- 800 ml Gemüsefond

Für die Füllung:

- mittelscharfer Senf
- 8 Scheiben dünner Bauchspeck

- 4 Gürkchen (Glas)
- 4 Sardellenfilets (Glas)
- 4 Knoblauchzehen

Für die Beilage:

- 12 Wurzeln
- Butter
- gemahlene Muskatnuss
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Topf zum Schmoren 3 Stdn.

Rouladen längs auf ein großes Arbeitsbrett legen. Fleisch auf jeweils beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Fleisch mit einem Backpinsel mit dem Senf auf einer Seite einstreichen.

Jeweils zwei Scheiben Speck längs auf die Rouladen legen. Jeweils am Ende der Rouladen quer ein Gürkchen, ein Sardellenfilet und eine Knoblauchzehe drapieren und die Rouladen von diesem Ende her zusammenrollen. Wenn notwendig, die Rouladen mit Zahnstochern zusammenheften.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Rouladen auf allen Seiten mehrere Minuten kross anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren.

20 Minuten vor Ende der Schmorzeit Wurzeln putzen, schälen und grob zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen und Wurzeln darin 15 Minuten garen.

Kochwasser abschütten. Eine große Portion Butter dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einer Prise Zucker würzen.
Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen.

Sauce der Rouladen abschmecken. Ebenfalls den Stampf abschmecken.

Stampf auf zwei Teller verteilen. Jeweils zwei Rouladen dazugeben. Etwas Sauce über den Stampf und die Rouladen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Rouladen mit Rosmarin-Kartoffelspalten



Sehr leckere und würzige Rouladen

Leckere, herzhaft und würzige Rouladen. Mit einfachen Kartoffelspalten in Rosmarin.

Die Hauptzutat des Gerichts, die Rouladen aufwändig und ganz klassisch. Mit Senf, Speckscheibe, Gurke, Sardellenfilet, Lauchzwiebel und Knoblauch gefüllt.

Lange in Bratenfond geschmort.

Und die Beilage sehr einfach. Gekochte Kartoffelspalten, in Butter mit frischem Rosmarin geschwenkt.

Für 2 Personen:

- 4 große Scheiben Pferdefleisch (extra vom Schlachter für Rouladen ausgewählt und vorbereitet)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 500 ml Bratenfond
- Olivenöl

Für die Füllung:

- 4 EL Bautz'ner Senf
- 8 Speckscheiben
- 4 kleine Gewürzgurken (eingelegt)
- 4 Sardellenfilets (Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 8 Zahnstocher

Für die Kartoffeln:

- 6 große Kartoffeln
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Mit krossen Rosmarin-Kartoffeln

Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Knoblauchzehen putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Gewürzgurken längs vierteln.

Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen.

Jeweils einen Esslöffel Senf darauf geben und gut verstreichen.

Längs jeweils zwei Scheiben Speck darauf legen.

An einem Ende der Fleischscheiben jeweils quer ein Gürkchen, ein Sardellenfilet, eine Knoblauchzehe und einige Lauchzwiebelstücke drapieren.

Fleischstück von diesem Ende her zusammenrollen, dabei auch

gut die beiden Seiten einschlagen, damit die Roulade gut zusammengerollt wird.

Mit jeweils zwei Zahnstochern fixieren.

Öl in einem sehr großen Topf erhitzen.

Rouladen auf allen Seiten kross anbraten.

Mit dem Bratenfond ablöschen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln in Spalten schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Rosmarin hineingeben.

Kartoffelspalten in der Butter einige Minuten braten, erhitzen und darin herumschwenken.

Sauce der Rouladen abschmecken.

Rouladen herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und Zahnstocher entfernen.

Jeweils zwei Rouladen auf einen Teller geben.

Kartoffelspalten dazugeben.

Großzügig Sauce über die Rouladen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kokos-Kuchen



Vor dem Backen, in der schönen Kranz-Backform

Crunchiges Kokos-Hafer-Müsli, zweckentfremdet für einen Rührteig.

Dann noch einen kleinen Rest von einem klassischen Müsli mit verwertet.

Für mehr Festigkeit und Stabilität ausnahmsweise mit fünf Eiern.

Ergebnis ist ein wunderbarer Kranzkuchen, der crunchig, würzig und saftig schmeckt.

Müsli-Kuchen mit Himbeeren



Sehr leckerer, crunchiger Kuchen

Ein fast normaler Rührkuchen.

Bei dem ich aber einen großen Teil des normalerweise verwendeten Mehls durch fein gehäckselttes Müsli ersetze.

Da ich das Müsli verwende, gebe ich auch zusätzlich ein weiteres Ei für mehr Bindung hinzu.

Und für etwas Saftigkeit sorgen die frischen Himbeeren, die ich vor dem Backen im Ganzen nur noch unter den Rührteig unterhebe, jedoch nicht verrühre.

Müsli-Kuchen



Innen nicht ganz aufgegangen, aber dennoch knusprig und schmackhaft

Hier habe ich wieder einmal experimentiert und mit Müsli aus der Packung einen Rührkuchen zubereitet.

Ich habe klassisches Müsli verwendet, so steht es zumindest auf der Verpackung. Aber man kann sicherlich auch jedes andere Müsli verwenden, das Sie gerade vorrätig haben. Ich verwende 400 g des Müslis.

Und lasse dafür 400 g Mehl des üblichen Grundrezeptes für einen Rührkuchen weg.

100 g Mehl gebe ich aber dennoch dazu, denn Mehl hat ja auch einen gewissen Anteil an Klebstoffen, die den Rührkuchen binden. Da will ich mich nicht unbedingt nur auf das Müsli verlassen.

Spargel und Sauce Hollandaise

Jetzt ist die Spargel-Saison so richtig angelaufen.

Und heute gibt es den ersten frischen, deutschen Spargel, den ich beim Discounter kaufte.

Es ist Spargel aus Baden, die Region, aus der ich stamme. Dort soll es ja den besten Spargel überhaupt geben. Das hängt mit dem guten Lößboden zusammen, der aus der Eiszeit stammt und gerade in der Rheinebene stark vorhanden ist.

Ich gare den Spargel in leicht gesalzenem Wasser.

Leider habe ich keinen Spargel-Kochtopf oder einen sehr großen Topf, so dass ich die Spargel nicht in der vollen Länge garen kann. Sondern ich muss die Spargel einmal quer halbieren.

Natürlich nach dem Putzen und Schälen der Spargel die Abfälle nicht wegwerfen, sondern aufbewahren und eine leckere Spargelcremesuppe daraus zubereiten.

Dazu gibt es frisch zubereitete Sauce Hollandaise.

Beim Zubereiten der Sauce Hollandaise diese keinen Augenblick aus den Augen verlieren und nie das Umrühren mit dem Schneebesen vergessen. Das dürfen Sie nicht. Die Sauce flockt sonst aus und das Eigelb gerinnt.

Klassisch. Frisch. Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:654]

Spaghetti bolognese

Ein klassisches Pasta-Gericht. Aber kein klassisches Rezept.

Ich habe ein wenig variiert und gemahlene Filter-Kaffee in die Bolognese-Sauce gegeben.

Der Kaffee verbindet sich recht harmonisch mit dem Tomatenmark und dem Fond.

Und ergibt ein wirklich sehr aromatisches und würziges Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:255]

Speck-Schalotten-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich bereite eine fast schon klassische, herzhaftere Tarte zu. Dazu verwende ich als Füllung Schalotten und Speck. Und natürlich Eier, Sahne und Käse.

Ich brate Speck und Schalotten dieses Mal nicht an, die Tarte enthält also nicht zusätzliche Röststoffe der beiden Produkte. Aber bei einer Backzeit von 40 Minuten bei einer Temperatur von 180 °C Umluft werden auch diese beiden Zutaten gegart. Und bei einem traditionellen Flammkuchen werden Zwiebeln und Speck auch roh auf den Teig gegeben.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 250 g Schalotten
- 250 g Speck
- 5 Eier

- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Parmesan
- 100 g geriebener Gouda
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Schalotten schälen und quer in Ringe schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Schalotten und Speck dazugeben. Salzen und pfeffern. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, gut ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm ausziehen.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

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



Sehr schmackhafte, herzhaftete Tarte

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