

Hähnchenmägenragout in scharfer Currysauce mit Reis



Scharf und würzig

Essen Sie gerne scharf? Dann bin ich ganz bei Ihnen. Ab und zu ein sehr scharfes Gericht schmeckt zum einen sehr gut. Zum anderen räumt es Magen und Darm auf.

Für dieses Gericht wird eine Habañero-Chilischote verwendet. Sie sollten wirklich sehr gern sehr scharf essen. Denn diese Chilischote ist die zweitschärfste Chilischote der Welt. Nach der Bihjologia-Chilischote.

Aber wenn Sie dieses sehr scharfe Gericht mit einer ganzen Habañero-Chilischote mögen und es schmeckt Ihnen, dann bin ich wirklich ganz bei Ihnen. Das Gericht ist wirklich sehr lecker.

Als Hauptzutat verwende ich eine Packung Hähnchenmägen. Die Mägen sind zwar Muskelfleisch, aber nicht zum Kurzbraten geeignet. Man muss sie schmoren, und zwar lange ...

Dazu als weitere Zutaten Lauchzwiebeln und Knoblauch.

Für die Sauce gebe ich nur Wasser hinzu. Und dann einige passende Gewürze. Curry, Kurkuma, Salz und eine Prise Zucker.

Wenn Sie das Ragout einige Stunden bei ganz kleiner Temperatur geschmort haben, schmecken Sie es mit etwas Salz ab.

Und servieren Sie es auf leckerem Parboiledreis.

Mehr braucht es nicht. Und dann Attacke ... auf das Scharfe!

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Habañero-Chilischote
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Kurkuma
- Salz
- Zucker
- 600 ml Wasser
- 1 Tasse Parboiledreis
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Mit weich geschmorten Hähnchenmägen
Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und
kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Mägen, Lauchzwiebeln und Knoblauch
darin kurz anbraten. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Curry,
Kurkuma, Salz und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei
kleiner Temperatur 3 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in kochendem, leicht gesalzenem
Wasser 14 Minuten garen.

Sauce des Ragouts abschmecken und bei Bedarf mit Salz
nachwürzen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Ragout mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenfleisch mit Lauchzwiebeln und Reisnudeln in Teriyakisauce



Diesmal passt es in eine Bowl ...

Sie essen gerne chinesische Nudeln oder auch Reisnudeln? Dann geht es Ihnen wie mir. Aber die Zubereitung dieser Nudeln ist mir manchmal etwas suspekt.

Bei diesen Reisnudeln habe ich mich einmal ausnahmsweise an die genaue Angabe auf der Packung gehalten. Reisnudeln 40–60 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur, maximal 35 °C, nur einweichen. Das soll ausreichen. Bei den derzeitigen sommerlichen Temperaturen ist diese Maximaltemperatur fast leicht zu erreichen.

Aber, das klappte nicht. Nach einer Stunde Einweichzeit waren die Nudeln zwar weicher, aber sicherlich nicht gegart. Da ich die Zubereitung dieses asiatischen Gerichts einen Tag verschob und dazu die schon vorbereiteten Zutaten über Nacht in den Kühlschrank stellte, hatten diese Reismudeln sogar 1 Tag an Einweichzeit. Aber auch das brachte keine Besserung. Nudeln wie gehabt weich, aber nicht verzehrbar.

Ich habe schließlich die Reismudeln noch parallel zu der Zubereitung der Hauptzutaten im Wok in einem Topf mit kochendem Wasser 5 Minuten gegart. Dann waren sie gar und verzehrbar. Sie kamen dann noch zu den restlichen Zutaten in den Wok und wurden zusammen damit in zwei Schalen angerichtet. Denn dieses Mal war die Menge des Gerichts gering genug, dass ich nicht zwei tiefe Nudelteller bemühen musste. Sondern sie passte in zwei Schalen.

Für 2 Personen:

- 4 große Hühnchenschnitzel
- 10 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Portionen Reismudeln
- Fischsauce
- Teriyakisauce
- 1 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Reisnudeln

Nudeln in einer Schale mit Wasser auf Zimmertemperatur mindestens eine Stunde einweichen.

Hähnchenfleisch in schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Lauchzwiebeln putzen, in grobe Stücke geben und ebenfalls in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Nudeln in einem Toof mit kochendem Wasser 5 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Wok erhitzen und Knoblauch, Lauchzwiebeln und Fleisch darin einige Minuten anbraten und pfannenrühren. Mit einem guten Schluck Fischsauce ablöschen. Eine gute Portion Teriyakisaucе dazugeben. Sauce mit dem Wasser verlängern. Nudeln dazugeben, alles gut vermischen und etwas köcheln lassen.

Gericht auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Haschee mit Basmatireis



Mit viel leckerer Sauce

Essen Sie gerne Hackfleisch? Einerlei, ob Rind, Schwein, Pute oder Pferd. Mit Hackfleisch lassen sich ja sehr wohlschmeckende Gerichte zubereiten. Denken Sie nur an den Klassiker einer Spaghetti Bolognese.

Aber mit Hackfleisch lässt sich auch ebenso ein einfaches, in der deutschen Küche sehr wohlbekanntes Gericht zubereiten: ein Haschee. Dazu brauchen Sie nur einige wenige weitere Gemüsezutaten. Und für den vollen Geschmack verwenden Sie für die Sauce am besten einen selbst zubereiteten Bratenfond aus

Knochen, Gemüseabfällen und Rotwein. Dann wird das Haschee so richtig lecker.

Als Beilage können Sie unter mehreren auswählen, entweder Reis der unterschiedlichsten Art. Oder Nudeln der unterschiedlichsten Art. Schließlich kommen auch noch Kartoffeln oder Knödel in Frage. Oder sogar etwas ausgefalleneres wie Bulgur oder Polenta.

Für 2 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 5 braune Champignons
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.



Eine einfache Zubereitung für Hackfleisch
Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In
eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten
kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit dem
Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker
würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur
eine Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in einem Topf mit der doppelten
Menge an kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sauce des Haschees abschmecken,

Reis zum Haschee geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Fusilli mit Tomatensauce



Einfaches Pastagericht

Vegane Produkte schmecken ja nicht immer sehr gut. Das wird meistens an ihnen bemängelt. Dies ist besonders bei veganen Fertigprodukten der Fall. Stimmen Sie mir zu? Haben Sie auch schon einmal vegane Gerichte gegessen und gedacht, das könnte aber durchaus noch etwas besser und würziger schmecken. Und haben dabei an das gleiche Gericht, aber mit Fleisch, gedacht?

Dieses vegane Gericht ist da ganz anders. Es gelingt wirklich wohlschmeckend und würzig. Die eigentliche Würze übernehmen die zugegebenen Hefeflocken, die in der veganen Küche gern verwendet werden. Und aufgepasst, ist die Tomatensauce vor der Zugabe der Hefeflocken noch sehr dünnflüssig, wird sie nach Zugabe derselben sämig. Die Flocken binden nämlich auch ein wenig ab.

Als einzige Würze reichen die Hefeflocken aber nicht aus. Wie gewohnt, sind Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker notwendig, um das Gericht komplett abzurunden.

Gewöhnlich mache ich mir nicht die Mühe, Tomaten vor der weiteren Zubereitung zu blanchieren und zu häuten. Oder sogar noch die Kerne zu entfernen. Und somit nur das Tomatenfleisch zu verwenden, das so genannte Tomaten-Concassée.

Dieses Mal habe ich das aber gemacht, weil ich eine feine Sauce ohne Haut und Kerne haben wollte. Ich bin aber einen anderen Weg als oben beschrieben gegangen. Ich habe die Tomaten nur in kleine Stücke geschnitten, in Olivenöl angebraten und eine viertel Stunde lang gegart. Die auf diese Weise zubereitete Masse habe ich dann durch ein grobes (!) Küchensieb gegeben. Flüssigkeit und Fleisch der Tomaten gehen durch, Kerne und Schalen werden zurückgehalten. Also genau das, was ich wollte.

Es kommen dann noch gut bekannte Zutaten in die Sauce, um doch ein wenig Stückigkeit darin zu haben. Als Pasta wähle ich Fusilli, diese gedrehten Nudeln sind sehr saucensüffig und wie für dieses Gericht geschaffen.

Für 2 Personen:

- 375 g Fusilli
- 12 Tomaten
- 10 braune Champignons
- 10 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 4 EL Hefeflocken
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Hefeflocken als Würze

Tomaten putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Tomatenstücke darin kurz anbraten. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Masse durch ein grobes Küchensieb in eine Schale geben. Flüssigkeit und Fleisch der Tomaten mit einem Kochlöffel durchdrücken, Kerne und Schalen zurückhalten.

Champignons in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Ebenso mit den Lauchzwiebeln verfahren.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken und kleinschneiden.

Nochmals Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Lauchzwiebeln und Champignons darin anbraten. Tomatenmasse dazugeben. Hefeflocken ebenfalls dazugeben und gut verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken und etwas köcheln lassen.

Fusilli in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Fusilli zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Haschee mit Maccheroni



Eine einfache Zubereitung für Hackfleisch

Essen Sie gerne Hackfleisch? Einerlei, ob Rind, Schwein, Pute oder Pferd. Mit Hackfleisch lassen sich ja sehr

wohlschmeckende Gerichte zubereiten. Denken Sie nur an den Klassiker einer Spaghetti Bolognese.

Aber mit Hackfleisch lässt sich auch ebenso ein einfaches, in der deutschen Küche sehr wohlbekanntes Gericht zubereiten: ein Haschee. Dazu brauchen Sie nur einige wenige weitere Gemüsezutaten. Und für den vollen Geschmack verwenden Sie für die Sauce am besten einen selbst zubereiteten Bratenfond aus Knochen, Gemüseabfällen und Rotwein. Dann wird das Haschee so richtig lecker.

Als Beilage können Sie unter mehreren auswählen, entweder Nudeln der unterschiedlichsten Art. Oder Reis der unterschiedlichsten Art. Schließlich kommen auch noch Kartoffeln oder Knödel in Frage. Oder sogar etwas ausgefalleneres wie Bulgur oder Polenta.

Für 2 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 5 braune Champignons
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 375 g Maccheroni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit viel leckerer Sauce

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Nudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Sauce des Haschees abschmecken,

Nudeln herausnehmen, zum Haschee geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Putenoberkeule Semmelknödeln

mit



Das muss in einen Saucenspiegel ...

Ein leckerer Braten ist etwas Feines. Oder wie stehen Sie dazu? Essen Sie auch sehr gern einen leckeren, möglichst lange im Bräter im Backofen gegarten Braten? In einer Weinsauce oder Gemüsebrühe? Das darf ein Rinder-, Schweine- oder sogar Pferdebraten sein. In diesem Falle ist es eine Putenoberkeule, die ich immer wieder gerne zubereite, denn sie wird in 1 Stunde bei 160 °C wirklich butterzart und schmeckt erstklassig.

Übrigens, wenn Sie die beiden Foodfotos betrachten, was glauben Sie, wie ich die Semmelknödel zubereitet habe? Es gibt ja landläufig zwei Methoden, um Knödel zuzubereiten.

Die erstere, vorzuziehende Methode ist natürlich, sie selbst frisch zuzubereiten. Und dann gleich weiter zu verwenden. Oder eben portionsweise einzufrieren.

Die zweite Methode ist natürlich zeitsparend und manchmal durchaus auch angebracht. Man greift auf Knödel aus der Tüte zurück. Nicht lecker, aber eben zeitsparend. Man gibt einfach die Kochbeutel mit den trockenen Inhalten für einen Knödel in siedendes Wasser und lässt sie ziehen.

Ich selbst habe ja noch eine dritte Methode entwickelt, in der ich Variante 1 mit der Variante 2 mische. Ich verwende einfach den trockenen Inhalt der Kochbeutel von Knödeln aus der Packung, um damit – mit etwas kleingeschnittener Petersilie und Eiern für Bindung ergänzt – „frische“ Knödel zuzubereiten. Diese schmecken auch gar nicht mal so schlecht.

Aber nein, die auf den Foodfotos abgebildeten Knödel sind in einer vierten Variante zubereitet. Denn es sind fertige, frische Knödel aus der Packung. Also auch ein Convenienceprodukt. Sie können sie sich vorstellen wie frische Pasta aus der Packung. Letztere wird frisch hergestellt, aber nicht getrocknet und eingetütet. Sondern frisch, aber in der Packung, beim Händler angeboten. In solcher Weise sind die Knödel hergestellt.

Ich weiß zwar nicht, wie die Knödel genau hergestellt werden, denn ich habe auch nicht auf die Zutatenliste auf der Packung geschaut. Aber es wundert mich doch, dass man die frischen Knödel 20 Minuten kochen muss, bevor man sie servieren kann. Was da wieder alles an Inhaltsstoffen drin ist?

Aber lassen Sie sich überraschen von diesem Gericht. Es mundet wahrlich köstlich. Ich bereite es immer wieder gern zu. Mit unterschiedlichen Saucen. Und mit unterschiedlichen Beilagen.

Für 2 Personen:

- 1 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 4 Semmelknödel (1 Packung, 350 g)
- 10 braune Champignons
- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 800 ml Gemüsebrühe
- Fleischgewürzmischung
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Leckerer Braten

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen.

Putenoberkeule mit der Fleischgewürzmischung würzen.

Champignons in feine Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Bräter erhitzen. Keule auf allen Seiten kross und knusprig anbraten. Gemüse und Champignons dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

25 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Knödel darin bei geringer Temperatur zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Bräter aus dem Backofen nehmen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Keule herausnehmen, Knochen entfernen. Keule scheibenweise aufschneiden und auf zwei Teller verteilen. Jeweils zwei Knödel dazugeben. Großzügig Sauce über Braten und Knödel geben. Das Gericht verdient einen Saucenspiegel mit viel Sauce.

Servieren. Guten Appetit!

**Innereienhackbraten mit
Rucolasalat**



Keine formschöne Hackbratenscheiben

Sie gehen beim Zubereiten von Speisen sicherlich ab und zu auch einmal Wege außerhalb des Mainstreams und halten sich nicht an Rezepte aus Kochbüchern. Dann können Sie mir hier bei einem neuen Rezept auch folgen.

Es war einen Versuch wert, aber so richtig gelungen ist es nicht. Geplant hatte ich zunächst, Innereienfrikadellen zuzubereiten. Aber Sie können eine Schweineniere oder Rinderpansen nicht einfach so durch den Fleischwolf drehen, wie Sie es mit Muskelfleisch tun können, um schönes Hackfleisch zu erhalten. Niere ist Drüsengewebe, im Fleischwolf zerreißen Sie dabei komplett alle Fasern. Und der Pansen geht auch nicht so richtig durch den Fleischwolf.

Also habe ich die Innereien mit dem Messer sehr klein geschnitten. Zwar sehr klein, aber eben nicht so klein und fein wie Hackfleisch, das aufgrund seiner Feinheit und Struktur dann eben gute Bindefähigkeiten in einer Masse mit eingeweichem Toastbrot, Zwiebeln, Eiern und Gewürzen aufweist.

Also bin ich nach Herstellung der Masse erst einmal von dem Plan mit Frikadellen abgewichen und habe mich zu einem Hackbraten entschieden. Denn für diesen kann man die Masse einfach in gewünschter Form in Alufolie einrollen und auf einem feuerfesten Teller im Backofen backen.

Gesagt, getan, das Ergebnis sehen Sie auf den Foodfotos. So ganz gelungen ist auch der Hackbraten nicht. Die Innereienstückchen sind eben immer noch zu grob für eine schöne, gebundene Hackbratenmasse. Man kann den Hackbraten zwar zuschneiden und schön servieren. Und das Wichtigste ist natürlich auch, dass er aufgrund der Zutaten und der verwendeten Gewürze wirklich sehr gut, kross und knusprig schmeckt. Aber so richtig Anrichten lässt er sich nicht.

Fazit ist, beim Hackbraten sollte man daher eher beim Muskelhackfleisch von Rind und Schwein oder auch gern Geflügel oder sogar Pferd bleiben. Dann klappt auch der Hackbraten wie gewünscht.

Ein Wort noch zur Beilage: Der Rucolasalat ist lecker und gelingt mit dem frischen Dressing natürlich sehr gut.



Zumindest geschmacklich sehr lecker und wohlschmeckend
Für 2 Personen:

Für den Hackbraten:

- 200 g Rinderherz
- 200 Schweineniere
- 200 g Pansen (vorgegart)
- 1 große, weiße Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 1/2 Topf Petersilie
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 3 Eier

Für den Salat:

- 200 g Rucolasalat (2 Packungen à 100 g)

Für das Dressing:

- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Innereien sehr klein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Petersilie kleinschneiden und dazugeben.

Semmelbrösel dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben.

Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen und einige Zeit ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Alufolie auf einem Arbeitsbrett ausrollen. Masse darauf geben und einen schönen Hackbraten daraus formen. Alufolie zusammenrollen und auch an den Seiten gut verschließen.

Hackbraten auf einem feuerfesten Teller auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Parallel dazu mit den Zutaten für das Dressing ein solches in

einer Schale zubereiten.

Rucola in eine Schüssel geben, Dressing darüber geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Auf zwei große Teller geben und darauf verteilen.

Hackbraten aus dem Backofen nehmen. Alufolie entfernen. Vorsichtig in etwa sechs gleichgroße, dicke Scheiben schneiden. Jeweils drei Scheiben auf einen Teller mit dem Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Käsesauce



Mit würziger Käsesauce

Bei diesem Rezept können Sie mal ganz nach Herzenslust einige Käsesorten, die vielleicht vom Abendbrot übrig geblieben sind, für ein anderes Gericht verwenden und somit entsorgen. Es bieten sich hier die unterschiedlichsten Camembert- oder Brie-Käse an. In diesem Fall insgesamt 500 g Brie.

Zu Käse passen auch immer die unterschiedlichsten Gemüsesorten, die man vorher in Butter andünstet, wie z.B. Speisezwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Die Lauchzwiebeln bringen schon ein wenig frisches Grün in die ansonsten recht farblose, weiße Sauce. Um aber noch etwas weiteres Grün hinzuzufügen, damit auch das Auge etwas vom Gericht hat, kommt noch frische, kleingeschnittene Petersilie hinzu.

Die Sauce wird natürlich – da gibt der Brie doch nicht genügend Würze her – nach der Zubereitung kräftig gewürzt. Und das Besondere kommt auch hier zum Schluss, die Sauce verträgt ein wenig Säure und bekommt noch etwas Weißweinessig hinzu.

Leider gelingt die Sauce aber doch nicht in der von mir gewünschten Weise. Sie bleibt nämlich ein wenig krümelig. Ich hatte erwartet, dass der Brie eben in der heißen Butter und Sahne im Topf schön schmilzt und man somit eine cremige, sämige und schlotzige Sauce erhält. Aber auch das Zerdrücken der Brie-Würfel mit dem Stampfgerät im Topf bringt leider nicht dieses gewünschte Ergebnis. Da wird man doch vermutlich ein wenig mit der Käsesorte variieren müssen, um solch ein Ergebnis zu erzielen.

Bei der Pasta haben Sie die freie Wahl, was Ihre Speisekammer so hergibt. Hier fiel meine Wahl auf italienische Penne Rigate, eine immer wieder gerne zubereitete Pastasorte.



Sauce leider etwas krümelig

Für 2 Personen:

- 375 g Penne Rigate
- 500 g Brie
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Butter
- Salz
- 2 EL Weißweinessig
- frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.

Käse in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Käse dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben. Alles gut vermischen und zugedeckt bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.

Alles mit dem Stampfgerät etwas klein zerstampfen.

Petersilie dazugeben. Ebenfalls Essig dazugeben. Kräftig mit Salz würzen und abschmecken.

Parallel dazu Pasta 9 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Pasta zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

Gemüsekekuchen



Mit diverser Gemüse

Das können Sie auch! Einen Gemüsekuchen zubereiten. Dazu bedarf es nicht allzu vieler Kenntnisse.

Sie nehmen einfach aus Ihrem Kühlschrank das Gemüse, das noch vorrätig ist und verbraucht werden muss. Und gut, es sollte etwas zusammen passen.

Dann brauchen Sie noch gestückelte Tomaten aus der Dose. Mit denen Sie zusammen mit Speisestärke einen Belag für den Gemüsekuchen zubereiten. Denn Stärke plus Flüssigkeit im Backofen bei 180 °C gebacken ergibt einen festen, kompakten Belag.

Natürlich hätte zu diesem pikanten Kuchen auch besser ein Hefeteig gepasst, da gebe ich Ihnen recht. Aber die Milch im Kühlschrank war leider verdorben. Und so blieb nur der Umweg zu einem Mürbeteig. Auch nicht schlimm.

Der Kuchen besteht somit aus dem Mürbeteig, dem kleingeschnittenen Gemüse und dem Tomatenbelag.

Mehr braucht es nicht und mehr brauchen Sie auch nicht können.

Eine leichte Würzung mit Salz kommt noch auf den Kuchen vor dem Backen.



Mit leckerem Tomatenbelag

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 Süßkartoffel
- 2 Wurzeln
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Lauchzwiebeln
- 1/2 Packung Zuckerschoten (etwa 100 g)
- 2 Dosen gestückelte Tomaten (à 400 g)
- 65 g Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 180 °C Umluft

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben und vermischen.

Tomaten aus der Dose in eine Schüssel geben, Speisestärke dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen vermischen.

Gemüse auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Tomaten darüber geben und alles gut verteilen.

Kuchen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Champignonragout in Rotweinsauce mit Speckknödeln



Champignons statt gemischtes Gulasch

Essen sie gerne vegetarisch oder vegan? Und sind auf diese boomenden Ernährungsweisen, die in den letzten Jahren immer mehr von sich reden machen, auch aufgesprungen? Dann würde ich Ihnen gern dieses Rezept als vegetarisch oder vegan verkaufen. Wären da nicht die Speckknödel, die ich selbst zubereitet und für solche Gerichte zur weiteren Verarbeitung portionsweise eingefroren hatte.

Aber machen Sie es sich einfach. Wenn Sie über den Link zum Rezept für die Zubereitung der Knödel gehen, verwenden Sie eben einfach nur veganen Speck für die Knödel. Und hoffen darauf, dass der Hersteller der industriellen Knödelmasse darin keine Zusatzstoffe verarbeitet hat, die der vegetarischen oder veganen Ernährung nicht entsprechen ...

Ansonsten ist das Ragout ein gutes Beispiel dafür, wie man auch einmal auf Fleisch verzichten kann. Die Champignonbiertel geben da einen guten Ersatz für gemischtes Gulasch. Sie bleiben auch nach der langen Garzeit fest und kompakt. Nur die Auberginenstücke zerfallen beim langen Garen

verständlicherweise. Aber das ist so gewollt, denn sie schmelzen leicht in der Sauce und machen diese dadurch sehr sämig.

Die Gewürze, die ich vorsichtshalber für mehr Röstaromen in der Sauce beim Anbraten des Gemüses mit anbrate und dann ablösche, machen die Sauce sehr würzig und schmackhaft. Nach dem Garen schmeckt die Sauce nur noch wenig nach Rotwein, denn man hat im Grunde eine feine, würzige, dunkle Sauce – wie eben für ein Ragout gewünscht – zubereitet.

Für 2 Personen:

- 500 g große, braune Champignons (etwa 10 Stück)
- 1 kleine Aubergine
- 2 Lauchzwiebeln
- 5 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Parikapulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 300 ml trockener Rotwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 6 [Speckknödel](#)
- Olivenöl
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.



In leckerer Rotweinsauce
Stiele der Champignons abbrechen und in eine Schale geben.
Restliche Champignons vierteln und ebenfalls dazugeben.

Aubergine putzen und in grobe Stücke schneiden.

Restliches Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und
kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln, Schalotten und
Knoblauch glasig dünsten. Restliches Gemüse dazugeben und mit
anbraten. Mit dem Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen. Die
Gewürze auf dem Topfboden anrösten, es sollen sich Röstpuren
bilden. Mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer
Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2
Stunden köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem großen Topf
erhitzen. Speckknödel hineingeben und im nur noch siedenden
Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

Ragout abschmecken.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben.

Ragout daneben drapieren. Sauce über die Knödel verteilen.

Restliche Sauce in einer Saucière am Tisch zum Nachgießen servieren.

Ragout mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

Veganer Fleischsalat



Mit veganer Schinkenwurst

Essen Sie gern vegan? Dann greifen Sie sicherlich auch ab und zu einmal zu solch einem veganen Wurstprodukt. Ich habe diese vegane Schinkenwurst bei meinem Discounter gekauft. Einmal

wieder kopfschüttelnd. Denn wie immer wundere ich mich, dass dieser vegane Artikel keine eigene Bezeichnung hat. Es muss immer der Bezug und der Ersatz zum Fleisch bei der Bezeichnung erscheinen.

Vegane Wurst würde doch auch ausreichen. Eine Wurst aus Fleisch heißt ja auch nicht fleischige Schinkenwurst. Und um ein sehr bekanntes Beispiel hierbei gleich auch zu erwähnen: Tofu heißt ja auch nicht Sojafleisch(ersatz), sondern einfach Tofu. So etwas wünsche ich mir für alle veganen Produkte, damit der Ersatz für das Fleisch nicht immer herhalten muss.

Zur Hauptzutat des Salates, der veganen Schinkenwurst, gesellen sich noch einige andere pflanzliche Zutaten. Die Tomaten machen den Salat ein wenig saftig. Der Chicorée bringt Frische. Und die eingelegten Gurkchen ein wenig Säure.

Als Dressing habe ich ein einfaches Dressing mit Essig und Öl gewählt. Man muss hierbei nicht immer extravagant sein und mit Joghurt, Senf oder frischen Kräutern spielen.

Für 2 Personen:

- 2 vegane Schinkenwürste (à 180 g)
- 6 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Chicorée
- 6 eingelegte Gurkchen (Glas)

Für das Dressing:

- Olivenöl
- Weißweinessig
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Salz

- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min.



Sehr lecker und würzig

Alles Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern.

Wurst ebenfalls grob zerkleinern.

Mit den Zutaten für das Dressing ein solches zubereiten.

Wurst und Gemüse in eine Salatschüssel geben. Dressing darüber geben. Alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pferdegulasch in Senfsauce mit frischer Tagliatelle



Ein sehr sämiges Gulasch mit viel Sauce
Sind Sie an einem leckeren Gulasch interessiert? Dann habe ich genau das richtige Rezept für Sie. Es war nämlich von der vor kurzem zubereiteten Pferdefleischsuppe noch Suppenfleisch übrig. Und das bietet sich doch genau für ein Gulasch an.

Zu dem Suppenfleisch gesellt sich dann eine große Menge an Schalotten. Bei dieser langen Schmorzeit ist nicht nur das Fleisch wunderbar zart. Sondern die Schalotten gehen auch dazu über, in der Sauce zu schmelzen, binden somit diese und machen sie noch sämiger.

Die eigentlich Sauce bilde ich mit scharfem Senf. Und ein

wenig trockenem Weißwein. Denn Säure tut der Sauce auch sehr gut und passt zu ihr. Dann die üblichen Gewürze wie Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker.

Als Beilage habe ich frische Tagliatelle zur Verfügung. Sie werden jetzt sagen, sicherlich selbstgemacht mit der Nudelmaschine? Leider nicht, eine solche steht mir zur Zeit noch nicht zur Verfügung, aber ich arbeite daran. Ich habe frische Tagliatelle als Industrieprodukt in der Packung gekauft. Aber es ist ein gutes Produkt, schmeckt sehr gut und ist in 2 Minuten Garzeit zubereitet.

Also, lassen Sie sich von diesem leckeren Gulasch mit viel Senf und wunderbarer Pasta überraschen und kochen Sie es gleich nach. Mein Versprechen: Es wird Ihnen schmecken!

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdesuppenfleisch Blechstück
- 10 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL scharfer Senf
- 300 ml Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 400 g frische Tagliatelle
- etwas frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 4 Stdn.



Mit viel geschmolzenen Schalotten
Fleisch portionieren und in eine Schale geben.

Schalotten putzen, schälen und quer in Ringe schneiden.
Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls quer in Ringe schneiden.
Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer platt drücken
und kleinschneiden. Das Gemüse in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch und Gemüse darin kross
anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Senf dazugeben. Mit
Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen. Verrühren
und zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle in kochendem, leicht
gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Schnittlauch kleinschneiden.

Tagliatelle auf zwei tiefe Pastateller geben.

Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen.

Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Riesengarnelenschwänze in Austernsauce auf Jasminreis



Mit leckeren Riesengarnelenschwänzen

Sie essen sicherlich auch gern asiatisch. Und sind für eine Anregung für eine tolle Sauce offen. Alternativ zu der in der asiatischen Küche oft verwendeten dunklen Sojasauce, die sehr würzig ist, kann man auch einmal zu einer Austernsauce greifen. Diese bringt Würze mit. Aber auch eine gewisse Sämigkeit, die von den Austern stammt. Auf diese Weise bekommt

man eine leicht abgebundene Sauce.

Meeresfrüchte sind in der asiatischen Küche auch immer gern gesehen. Und so kommen hier Riesengarnelenschwänze in das Gericht. Und als Gemüse Lauchzwiebeln und Staudensellerie. Das Ganze bekommt etwas Schärfe durch rote Peperoni.

Als Sättigungszutat fungiert hier der Jasminreis.

Für 2 Personen:

- 8 EL Jasminreis
- 225 g Riesengarnelenschwänze (TK-Ware, 1 Packung)
- 4 Lauchzwiebeln
- einige Stängel Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- Austernsauce
- Fischsauce
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 rote Peperoni
- Salz
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Mit Austernsauce

Jasminreis in ausreichend kochendem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu Gemüse putzen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Wok erhitzen und Gemüse und Garnelen darin einige Minuten pfannenrühren. Mit Fischsauce und Austernsauce ablöschen. Wasser hinzugeben. Gut verrühren und kurz köcheln lassen. Reis hinzugeben und alles gut vermischen.

Gericht auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbisrisotto



Sämig und schlotzig

Sie wissen, wie man ein gutes Risotto zubereitet? Es gibt dabei ein paar sehr wichtige Regeln zu beachten. Schauen Sie einfach im Foodblog nach dem [Grundrezept Risotto](#), dort werden Ihnen alle wichtigen Dinge genauestens erklärt.

Ich fasse aber zur Vorsicht nochmals die wesentlichsten zusammen: Risotto-, also Mittelkornreis verwenden. In mehreren Durchgängen den Reis garen. Dabei heiße Brühe schöpflöffelweise nachfüllen. Nicht zu flüssig, nicht zu fest. Sondern sämig und schlotzig. Immer ein gutes Stück Butter dazugeben. Und kleingeriebenen Käse (Parmigiano Reggiano, aber auch Gouda, Bergkäse, Emmentaler uw.).

Besonders die Regel, heiße Brühe zu verwenden, hat sich mir erst vor kurzem so richtig erschlossen. Der Grund ist aber einleuchtend und einfach zu erklären. Risottoreis wird nicht in einem Durchgang mit viel Wasser gegart. Sondern in mehreren

Durchgängen, in denen immer etwa ein Schöpflöffel Brühe nachgefüllt wird. Ist diese Brühe kalt, senkt sich die Temperatur des Reises jedoch stark ab und der Garvorgang von kalt nach heiß beginnt von vorne. Deswegen die heiße Brühe. Nach dem Nachgießen köchelt der Reis sofort wieder auf konstanter Temperatur weiter.

Zum Garnieren bietet sich gerade bei einem Kürbisrisotto ein gutes, steirisches Kürbiskernöl zum Beträufeln an. Verwenden Sie auf alle Fälle ein Kürbiskernöl, das den Zusatz „g.g.A.“ trägt. Das bedeutet „geschützte geografische Angabe“. Trägt das Kürbiskernöl dieses Siegel, dann ist zumindest eine Produktionsstufe – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – in der Steiermark erfolgt. Und das Produkt ist somit von sehr guter Qualität.

Für 2 Personen:

- 200 g Risottoreis
- 1/4 Butternusskürbis
- 2 Lauchzwiebeln
- 3/4 l Gemüsebrühe
- schwarzer Pfeffer
- ein Stück Gouda
- ein Stück Butter
- Kürbiskernöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit steirischem Kürbiskernöl
Kürbis und Lauchzwiebeln putzen. Beim Kürbis das Kerngehäuse
entfernen.

Kürbis in einer Küchenmaschine fein in eine Schalte reiben.
Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden.

Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.

3 Minuten vor Ende der Garzeit Kürbis und Lauchzwiebeln
dazugeben und mitgaren.

Am Ende der Garzeit Käse und Butter unterheben und schmelzen.

Risotto abschmecken.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit einem guten steirischen Kürbiskernöl beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Gulasch mit Wurzeln in dunkler Sauce auf Knöpfli



Haben Sie auch schon einmal ein Gulasch zubereitet, für das Sie auch zusätzlich zum Gulaschfleisch Gemüse verwendet, zubereitet und mitgegart haben? Ich kann das nur empfehlen, denn es verleiht einem Gulasch seinen besonderen Geschmack.

Vielleicht ist daher dieses Rezept auch wie geeignet für Sie. Denn es kommen mehrere Wurzelsorten kleingeschnitten in das Gulasch hinein.

Sie kennen die klassische Zubereitung eines Gulaschs? Um eine dunkelbraune Sauce zu erhalten, wie bei einem Bratenfond? Nun, das Fleisch wird angebraten und dann mit Tomatenmark tomatisiert. Und schließlich mit Rotwein abgelöscht. Nach

einigen Stunden Schmorzeit erhalten Sie ein leckeres Gulasch mit dunkler Sauce. Wie gewünscht.

Für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Gulasch
- 1 weiße Rübe
- 2 Wurzeln
- 4 Pastinaken
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 500 ml Merlot
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 375 g Knöpfli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Gulasch kleinschneiden.

Wurzeln putzen, schälen, längs in feine Scheiben und quer in kurze Stifte schneiden. In eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin kross einige Minuten anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe auf dem Topfboden bilden. Wurzeln dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Knöpfli in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Sauce des Gulaschs abschmecken.

Knöpfli auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Wurzeleintopf



Essen Sie in der kalten Jahreszeit, also im Herbst und Winter, auch gern einmal einen wärmenden Eintopf? Und greifen dabei gern auf saisonale Produkte zurück, die jetzt gerade verfügbar sind?

Dann wird Sie dieses Rezept sicherlich ansprechen. Es ist ein Rezept für einen Eintopf mit mehreren Wurzelsorten. Weiße Rübe

– im biologischen Sinn eigentlich keine Wurzel, denn sie ist eine Rübe –, Pastinake und Wurzeln – der norddeutsche Begriff für Karotten oder Gelberrüben.

Für mehr Gehalt und Biss gebe ich zum Eintopf noch kleingeschnittenes, gemischtes Gulasch hinzu, das ich ganz zu Anfang mit Lauchzwiebel und Knoblauch kräftig anbrate, um schöne Röstaromen zu erhalten.

Für einen guten Geschmack der Gemüsebrühe, die beim langen Garen entsteht, kommen noch zahlreiche Lorbeerblätter in den Eintopf.

Aber durch das lange Garen und die vielen pflanzlichen Zutaten entsteht eine hervorragende Gemüsebrühe, die man nur noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen muss. Kein Gemüsebrühpulver oder selbst zubereiteter (eingefrorener) Gemüsefond sind notwendig. Die Brühe schmeckt!

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Gulasch
- 2 weiße Rüben
- 2 Pastinaken
- 2 Wurzeln
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 10 Lorbeerblätter
- 2 l Wasser
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 1/2 Stdn.



Gulasch zerkleinern und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebel und Knoblauchzehen in eine Schale geben, das restliche Gemüse in eine Schüssel.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Gulasch, Lauchzwiebel und Knoblauch mehrere Minuten kräftig anbraten, um viele Röststoffe auf dem Topfboden zu erhalten.

Restliches Gemüse dazugeben.

Mit dem Wasser ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Petersilie und Lorbeerblätter dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 1/2 Stunden garen.

Lorbeerblätter herausnehmen.

Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!