

Lebkuchen



Leckere Lebkuchen mit Schokoladen-Überzug

Lebkuchen kennt man ja eigentlich nur in recht großer Größe, also auf Obladen von etwa 9–10 cm. Ich habe solch große Obladen leider bei meinem Supermarkt nicht bekommen, sondern nur die Obladen mit der halben Größe, also 5 cm.

Somit sind dies eher Lebkuchen-Plätzchen.

Aber sie schmecken sehr lecker, gerade mit dem Schokoaldenüberzug.

Das Rezept ist übrigens von Kathi von [Kochfrosch](#), das ist die Tochter von Petra von [Chili und Ciabatta](#).

Das Rezept wurde ursprünglich von [Chefkoch](#) übernommen und dann abgewandelt und modifiziert. Ich bin eigentlich kein großer Fan von Rezepten von Chefkoch, denn dort kann wirklich jeder seine Rezepte veröffentlichen. Aber als Rat von Petra habe ich das

Rezept dann doch gern übernommen, die Lebkuchen zubereitet und gebacken. Und die Lebkuchen sind gut gelungen.

Es sind definitiv sehr gute, saftige Lebkuchen, in denen man Orangeat und Zitronat nur im Gesamten schmeckt, aber nicht einzeln herausschmeckt.

Die Lebkuchen schmecken am besten, wenn sie einige Tage durchgezogen haben.



Anstelle Backpapier mit Alufolie

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Lebkuchengewürz bekommt man nicht das ganze Jahr über beim Supermarkt, meistens nur in der (Vor-)Adventszeit. Außerdem ist es recht teuer. Man kann es aber selbst herstellen. Man gibt einfach die gewünschte Menge der unten bei den Zutaten angegebenen Gewürzen in einen Mörser und mörsert alles fein. Schon hat man ein selbst zubereitetes, leckeres Lebkuchengewürz. Genaueres finden Sie auch auf

[Wikipedia](#).

Orangeat und Zitronat muss man übrigens in der Küchenmaschine fein häckseln. Sind Orangeat und Zitronat nicht klein genug, wird die Oberfläche der Lebkuchen nicht richtig glatt.

Kirschen-Tarte mit Lebkuchen-Mürbeteig



Schöne Obst-Tarte

Passend zum Feiertag an Neujahr backe ich noch eine süße Tarte.

Man kann aus Löffel-Biskuits einen Teig für einen Kuchen zubereiten, der nicht gebacken werden muss. Dazu zerstößt man

die Löffel-Biskuits mit etwas Flüssigkeit, presst sie in eine Spring-Backform und zieht auch einen Rand hoch. Die Füllung sollte idealerweise auch nicht gebacken werden müssen, wie etwa eine Füllung mit Obst und Sahne oder mit Vanille-Puddingpulver, was man im Kühlschrank erstarren lässt.

Somit kann man auch mit fertigen Lebkuchen backen und einen Kuchen respektive eine Tarte damit zubereiten. Ich hatte Lebkuchen von Weihnachten vorrätig. Solche ohne Glasur, und welche mit Zitronen- oder Schokoladenglasur. Ich mahle die Lebkuchen einfach komplett in der Küchenmaschine fein. Dann ergänze ich noch mit etwas Mehl und bereite einen Mürbeteig für die Tarte zu. Da dieser diesmal stark differiert vom Grundrezept eines Mürbeteigs, gebe ich hier die Zubereitung an.

Als Füllung verwende ich Eier und Sahne und als Obst Sauerkirschen. Dazu muss natürlich noch etwas Zucker.

Die Tarte – und gerade die wenig gebräunte Oberfläche – verträgt gut 40 Minuten im Backofen.

Das Ganze ergibt eine sehr wohlschmeckende Obst-Tarte.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 7 Nürnberger Lebkuchen (200 g)
- 100 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Msp.Backpulver

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 350 g Sauerkirschen (Glas)
- 100 g Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 std. 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Lebkuchen in der Küchenmaschine fein reiben und in eine Rührschüssel geben. Mehl, Butter und Backpulver dazugeben. Mit dem Rührgerät kräftig verrühren. Mit der Hand etwas kneten. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Spring-Backform einfetten.

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

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

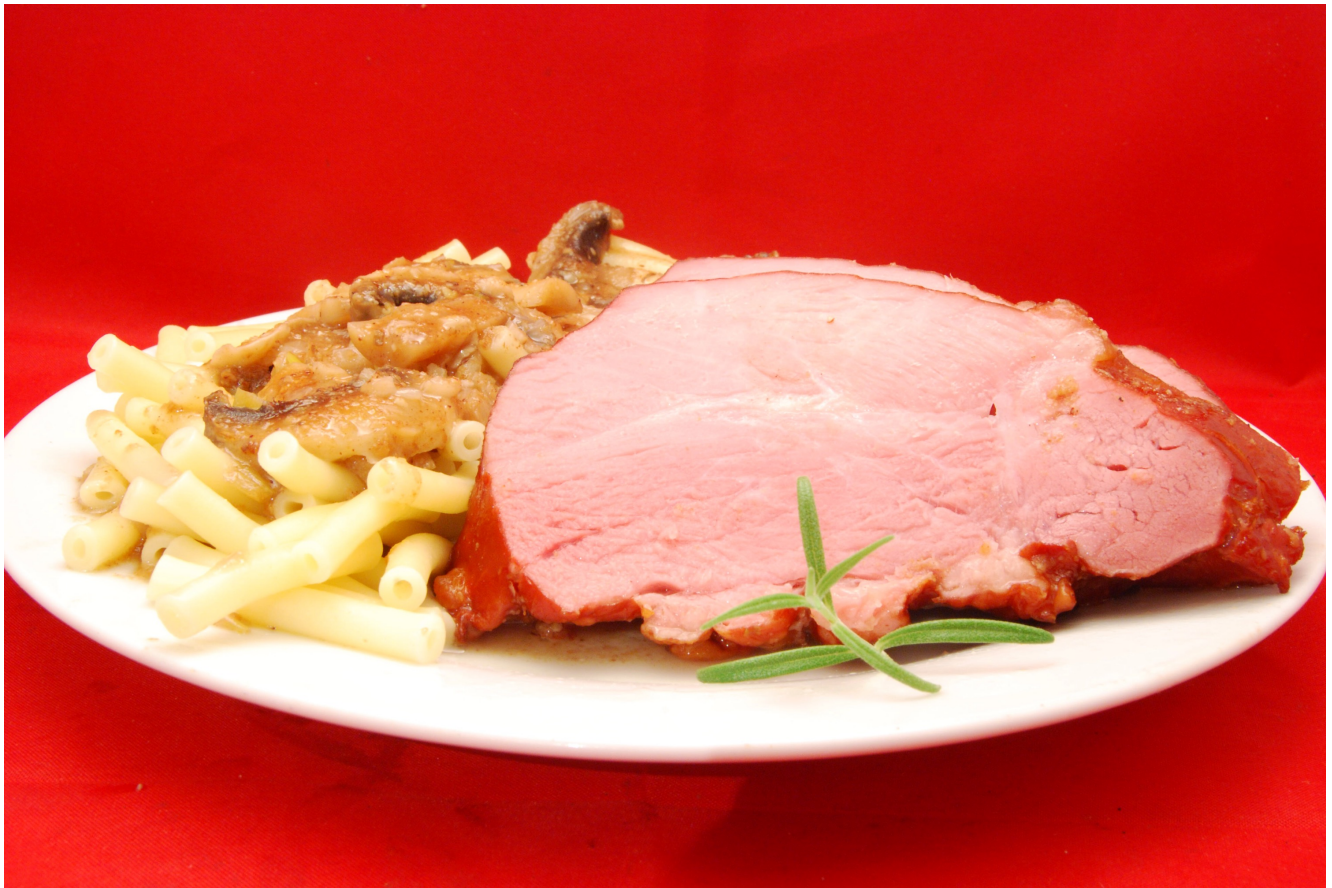
Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen verrühren. Sauerkirschen dazugeben. Zucker hinzugeben. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig geben. Eventuell – wegen der geringen Füllmenge – Rand etwas niederdrücken und verringern.

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

Herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte auf dem Backform-Boden auf ein Kuchengitter geben. Abkühlen lassen.

**Ja, ist denn heut' schon
Weihnachten?**



Da bekam ich doch schon in dieser Zeit auf ungewöhnlichem Wege Nürnberger Opladen-Lebkuchen. Ich hatte im letzten Jahr einen mit Lebkuchen marinierten Schweinebraten zubereitet. So dachte ich mir, dass man damit auch eine sämige Sauce zubereiten kann. Und den Schweinebraten darin gart.

Ich hatte ein Schäufele vorrätig, das gepökelt ist. Das ergibt mit der Lebkuchen-Sauce eine interessante Kombination. Man könnte sagen, es ist ein süß-salziges Gericht.

Ich gebe noch Champignons mit in die Sauce.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

Wieder ein leckeres Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 gepökeltes Schäufele (600 g)
- 250 g Maccheroni

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 weiße Champignons
- 2 Nürnberger Opladen-Lebkuchen
- 200 ml Wasser
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

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

Lebkuchen auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben. Durch ein Küchensieb in eine weitere Schüssel geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Lebkuchen dazugeben, alles verrühren und kurz anbraten. Mit Wasser ablöschen. Aufkochen lassen. Champignons dazugeben. Dann Schöpfle. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Schöpfle herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Jeweils 3–4 Scheiben auf zwei Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce abschmecken, gut verrühren und über die Pasta geben. Alles servieren.

Fleischtopf



Herz, Niere, Leber, Schweinebauch und -gulasch mit Knödeln und viel Sauce

Auf dieses Gericht hat mich Dirk von [Der Herdnerd](#) hingewiesen. Da es mit vielen Innereien zubereitet wird, hat es mich sofort angesprochen. Der Begriff „Fleischtopf“ ist eventuell nicht ganz passend, aber es fiel mir kein anderer ein. Das Gericht ist leicht süß-säuerlich.

Das Gericht erinnert an die Schlachtung eines Schweins auf Bauernhöfen in früheren Zeiten. Nach der Schlachtung mussten bestimmte Teile wie Blut und empfindliche Innereien sofort verarbeitet werden. Daher wurde bei solchen Schlachtungen auch eine Schlachtplatte, die u.a. aus Speck, Leber- und Blutwurst besteht, zubereitet und gegessen.

Ein ähnliches Gericht ist das österreichische Beuscherl, oder auch Saures Lüngerl. Das ist ein Ragout aus Lunge, zum Teil auch mit Herz. Es kann mit allen weiteren Innereien wie Zunge oder Niere zubereitet werden. Das Beuscherl wird ebenso wie

dieses Gericht mit Essig und Zucker zubereitet.

Ich las in verschiedenen Rezepten, dass die Innereien und das Fleisch im Ganzen in dem Fond gegart und erst danach kleingeschnitten und wieder in den Fond gegeben werden. Also schnitt ich diesmal das Fleisch vor dem Garen nicht klein, sondern folgte dieses Mal diesem Hinweis. Ebenfalls ist in einigen Rezepten zu finden, dass nicht nur Herz und Niere als Innereien für den Fleischtopf verwendet werden, sondern auch Leber. Also probierte ich dies auch so aus. Bei dieser Zutat musste ich leider von der verwendeten Fleischart abweichen, denn mein Schlachter hatte keine Schweineleber mehr vorrätig. Da ich aber alles schon eingekauft hatte und das Gericht zubereiten wollte, griff ich notgedrungen zu Rinderleber.

Bei den Knödeln habe ich auf frisch zubereitete, eingefrorene [Speckknödel](#) zurückgegriffen.

Zutaten für 2 Personen:

- $\frac{1}{2}$ Schweineherz (etwa 125 g)
- 1 Schweineniere (etwa 160 g)
- 120 g Leber
- 125 g Schweinebauch
- 125 g Schweinegulasch
- 1 Zwiebel
- 1 l [Bratenfond](#)
- 2 frische Lorbeerblätter
- $\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner
- 50 g Speiselebkuchen
- $\frac{1}{2}$ –1 TL Zucker
- 2–3 EL Weißweinessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- 6 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Fertig angerichtet

Zwiebel schälen und längs halbieren. Herz und Niere unter kaltem Wasser abwaschen. Bratenfond in einem großen Topf erhitzen. Herz, Niere, Leber, Schweinebauch und -gulasch hineingeben. Ebenso Zwiebel, Lorbeerblätter und Pimentkörner. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Danach den Topf vom Herd nehmen und die Fleischstücke herausheben. Herz von Fett und Sehnen befreien. Niere halbieren und eventuelles Fett entfernen. Schwarte und Knochen beim Schweinebauch wegschneiden. Alle Fleischstücke in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Lorbeerblätter und Pimentkörner aus dem Fond herausnehmen. Lebkuchen in kleine Stücke schneiden und in die Sauce geben. Den Lebkuchen am besten mit einem Kartoffelstampfer oder auch Schneebeesen auflösen und in der Sauce verrühren. Mit etwas Zucker und Essig würzen. Fleischstücke wieder hineingeben und alles wieder zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und abschmecken.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die aufgetauten Knödel in dem nur noch

siedenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Knödel auf zwei Teller geben und reichlich von dem Fleisch mit Sauce darüber verteilen.