

Gulasch mit Riccioli

Heute bereite ich ein leckeres, schlotziges Gulasch zu. Aber nicht mit Rind-Fleisch. Sondern mit Pferde-Fleisch. Das schlägt ein Gulasch aus Rinder-Fleisch um Längen.

Ich war schon lange nicht mehr bei meinem Pferde-Schlachter. Nun hatte ich das notwendige Geld. Und die dazu notwendige Zeit. Und habe einen dreiviertelstündigen Spaziergang bei diesem schönen Sommer-Wetter zum Pferde-Schlachter gemacht.

Ich habe Gulasch, Braten und Steaks gekauft. Mmmhhhh, ich freue mich schon auf das leckere Gulasch. Und, soviel sei auch schon verraten, die einige Tage später gebratenen Rumpsteaks sind herrlich zwar und schmackhaft geworden. Auch sie schlagen Rinder-Rumpsteaks um Längen.

Ich bereite es mit viel Zwiebeln und etwas Knoblauch zu. Dazu kommt noch etwas Paprika, einige Champignons und Tomaten.

Ich würze das Gulasch kräftig mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lasse für Aroma und Schärfe in einem Gewürzsäckchen noch frischen Rosmarin und Thymian, getrocknete Chili-Schoten und Lorbeerblätter mitschmoren.

Die Sauce bilde ich mit zwei Flaschen gutem Chianti. Es gilt der Grundstaz, dass man mit dem gleichen guten Wein kochen soll wie man ihn später zum Trinken am Tisch serviert.

Und wie es sich für ein gutes, schlotziges Gulasch gehört, lasse ich es 1,5 Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

Dazu als Beilage saucensüffige Riccioli. Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:410]

Riccioli mit Blattsalat-Pesto

Mein Discounter hatte wieder einmal „Italienische Woche“. Also schaute ich unter den angebotenen Artikeln, die er normalerweise nicht im Sortiment hat. Ich entschied mich für drei recht ausgefallene Pasta-Sorten, darunter auch die in diesem Rezept verwendete Pasta-Sorte Riccioli.

Ich habe mich für sie entschieden, weil sie sehr saucensüffig ist.

Das Pesto bereite ich unter anderem aus einem Blattsalat-Mix zu. Dazu kommen Senf, geriebener Parmesan und Olivenöl. Gewürzt wird zusätzlich mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Der Blattsalat-Mix, von dem ich zwei Packungen à 100 g gekauft habe, besteht aus 6 verschiedenen Blatt-Salaten.

Das Gericht gelingt sehr gut. Und ist zudem noch vegetarisch. Das Pesto schmeckt sehr „grün“ und „salatig“.

[amd-zlrecipe-recipe:406]

Krusten-Schweinebraten in

Weißwein-Sauce mit Penne Rigate

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs. Fleisch, Nudeln und Sauce.

Beim Krusten-schweinebraten habe ich mir nicht so viel Mühe gemacht. Ich habe die Fettkruste zwar rautenförmig eingeschnitten, aber nicht gesondert besonders zubereitet.

Ich habe den Braten einfach nur auf allen Seiten kräftig mit scharfem Senf eingestrichen. Und dann habe ich ihn mit viel Kräutern der Provence bestreut.

Den Braten habe ich schließlich in einen Bräter gegeben und einen sehr großen Schuss Rießling hinzugegeben. Den Braten habe ich dann bei 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze 60 Minuten im Backofen gegart.

Kurz vor Ende der Garzeit habe ich noch Pasta zubereitet.

Dann den Braten tranchiert und ihn mit der Pasta und viel Sauce auf zwei Tellern angerichtet und serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:396]

Niere in Tomaten-Weißwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite die Nieren im Ganzen zu.

Aufgrund ihrer Dicke benötigen sie in der Tomaten-Weißwein-Sauce nur etwa 5 Minuten, dann sind sie durchgegart, aber noch zart und rosé innen.

Als Beilage wähle ich einfach Pasta.

Die Nieren bekommen vor dem Servieren noch ein Parmesan-Häubchen.

[amd-zlrecipe-recipe:366]

Leber-Schinken-Ragout in Rotwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite ein würziges Ragout zu.

Als Hauptzutaten verwende ich Schweineleber und kleingewürfelten Schinken.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Das Sößchen bilde ich aus Merlot und Rotwein-Essig.

Der Rotwein-Essig passt sehr gut zur Leber.

Normalerweise sagt man, man solle Leber nur sehr kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Und dass zu lang gebratene Leber trocken wird und nicht mehr schmeckt. Nun, hier brate ich die Leber ja nicht nur an. Sondern schmore sie dann etwa 45 Minuten in Flüssigkeit. Sie ist danach sehr zart und schmeckt köstlich.

Als Beilage wähle ich eine Pasta, die ich gerade vorrätig

habe.

[amd-zlrecipe-recipe:363]

Pasta-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet.

Als Zutaten wähle ich frische Pasta. Dazu Champignons, Schalotten und Knoblauch. Und noch einige Eier.

Gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:360]

Leber-Topf

Bei diesem Gericht habe ich einfach einmal frei und kreativ ein Gericht zusammengestellt, mit Zutaten, bei denen ich der Meinung bin, dass Sie gut zusammenpassen.

Man könnte das Gericht auch einen Eintopf nennen.

Leber und Schinken brate ich in der Pfanne kross an.

Bohnen und Pasta gare ich in Gemüsefond.

Den Fond verfeinere ich mit etwas Sahne.

[amd-zlrecipe-recipe:353]

Putengeschnetzeltes in Sahne-Sauce mit Tagliatelle

Ein leckeres Geschnetzeltes.

Zubereitet in einer Sahne-Sauce.

Das Gericht ist sehr würzig und aromatisch aufgrund des verwendeten, kleingewürfelten Schinkens.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-Schoten.

Dazu als Beilage frische Pasta. Und zwar Tagliatelle.

Sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:352]

Frittiertes Schweineherz mit

Triangoli

Ich hatte von einer Zubereitung von Pommes frites noch die Friteuse in der Küche stehen und dachte mir, damit könne ich auch noch schnell etwas anderes zubereiten.

Ich entschied mich für Schweineherz.

Dazu bereite ich frische Pasta zu. Und zwar Triangoli, das ist frische Pasta gefüllt mit Käse. Die Pasta garniere ich kurz vor dem Servieren noch mit Kräuterbutter.

Ich frittiere das Schweineherz etwa 5 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse, damit gelingt das Herz medium und ist sehr schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:333]

Nieren-Ragout in Rotwein-Sauce mit Girandole

Ein Nieren-Ragout. Für das ich zusätzlich noch braune Champignons und Zwiebeln verwende.

Ich lasse das Ragout in Rotwein schmoren. Und erhalte auf diese Weise ein Rotwein-Sößchen.

Als Beilage wähle ich Girandole.

Das Ganze garniere ich mit gehackten Pinienkernen.

[amd-zlrecipe-recipe:335]

Innereien-Pasta-Pfanne

Dieses Mal bereite ich ein Innereien-Gericht zu, für das ich drei Innereien verwende. Herz, Leber und Niere.

Ich schneide sie klein und brate sie in Butter an.

Das Herz ist festes Muskelgewebe, die Leber und Niere jedoch Drüsengewebe. Ich brate daher das Herz zuerst und ein wenig länger an, die Leber und Niere jedoch etwas kürzer.

Dazu kommen noch eine Zwiebel und Knoblauch.

Und gestückelte Tomaten aus der Dose, Champignons und Pasta.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegten Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian.

Ein kleines Sößchen bilde ich mit einem Schuss Merlot.

Das Ganze ergibt ein sehr leckeres und schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:321]

Rosenkohl-Auflauf

Hier bereite ich einen vegetarischen Auflauf zu. Mit Rosenkohl.

Dazu noch Kartoffeln, Pasta, rote Zwiebel und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegtem Rosmarin, Salbei und Thymian.

Die Auflaufform gieße ich mit Gemüsefond auf, damit die Zutaten darin garen können.

Ich gebe geriebenen Gouda-Käse zum Überbacken und Garnieren auf den Auflauf.

[amd-zlrecipe-recipe:320]

Gulasch mit Bandnudeln

Ein einfaches Gulasch. Zubereitet aus Rindfleisch. Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, verwende ich jeweils eine Hälfte Rinder-Gulasch und eine Hälfte Zwiebeln. Dazu noch einige Knoblauchzehen.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe auch noch etwas Kreuzkümmel und Garam Masala hinzu.

Die Sauce bilde ich aus Rotwein.

Als Geschmacksverstärker kommt wie immer bei salzigen Gerichten eine Prise Zucker hinzu.

Für ein gutes Gulasch lasse ich es eine Stunde schmoren.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:315]

Putenrollbraten mit Bandnudeln

Dieses Rezept möchte ich unbedingt mit Ihnen teilen. Ganz ein Gericht nach meinem Geschmack. Und nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Ein Putenrollbraten. Gefüllt mit Senf und Gurke.

Einfach auf allen Seiten kross angebraten.

Dann gegart in einer Weißwein-Sauce.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.



Der rohe Putenrollbraten

[amd-zlrecipe-recipe:307]

Haschee in Soja-Sauce mit Vollkorn Pennette Rigate

Dieses Mal ein einfaches Hackfleisch-Gericht. Gemischtes Hackfleisch, angebraten mit kleingeschnittener Zwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bereite ich mit dunkler Soja-Sauce zu. Und verlängere sie ein wenig mit Wasser.

Als Beilage wähle ich Vollkorn Pennette Rigate.

Ich garniere das Gericht noch mit frischer, kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:302]

Provençalisches Gemüse- Allerlei mit Tortellini

Ein Gemüse-Allerlei mit 11 Gemüsesorten.

Den provençalischen Touch erhält das Gericht durch frische Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin.

Ich mische noch frische Tortellini unter das Gemüse.

Und garniere mit frisch geriebenem Parmesan.

Das Gericht ist durch die verwendete Peperoni doch leicht scharf.

[amd-zlrecipe-recipe:286]