

Penne Rigate mit Bihun-Sauce

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video01042017_1.mp4

East meets west. Oder Indonesien trifft Italien.

Hier bediene ich mich einer Fertig-Suppe, und zwar einer Bihun-Suppe, die ich etwas zweckentfremde und eine Sauce daraus zubereite. Ich reduziere sie auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit, um sie sämiger und vom Geschmack her kräftiger zu machen. Und gebe für etwas Frische einige Zutaten wie Paprika, Zucchini, Schalotte und Knoblauch hinzu.

Für etwas Schärfe sorgen zwei rote Chili-Schoten.

Dazu gibt es als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:44]

Penne Rigate mit Sugo

[Spider_Single_Video track="12" theme_id="2" priority="1"]

Ein Pasta-Gericht. Mit einem Sugo. Also einer Tomaten-Sauce. Dieses habe ich eigentlich vom Ossobucco alla milanese noch übrig, und ich hatte es in einem Portionsbehälter aufbewahrt, es sind etwa 500 ml.

Aber da dieses Sugo sehr lecker ist, beschreibe ich hier nochmals die Zubereitung des Sugo. So dass man es nachbereiten

kann.

Dazu gibt es original italienische Pasta, und zwar Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:22]

Penne Rigate mit Käse-Birnen-Sauce



Fruchtig-aromatisch-scharf

Dieses Mal ein leckeres Pasta-Gericht, bei dem ich mit der Sauce experimentiert habe.

Ich hatte noch diverse Käsesorten im Kühlschrank vorrätig, die ich einfach zusammen für die Sauce verwendet habe. Dazu etwas

trockener Weißwein für Säure.

Außerdem gebe ich kleingewürfelte Birnen für Fruchtigkeit in die Sauce. Und als Kontrast dazu Chili-Schoten für Schärfe.

Als Käse für die Sauce eignen sich z.B. Mascarpone, Mozzarella, Ricotta, Frisch-Käse, Obazter o.a.

Ich bin vor kurzem auf eine schweizerische Website mit italienischen Rezepten gestoßen, die ich sehr empfehlen kann. Man findet dort Rezepte zu typisch italienischen Gerichten, wie Teigwaren, Risotto, Antipasti, Salate, Pizza oder Tiramisù. So gibt es dort u.a. leckere [Mascarpone-Rezepte](#), [Mozzarella-Rezepte](#) und [Ricotta-Rezepte](#).

Dieses Gericht ist sicherlich nicht so ganz typisch italienisch, aber bei Pasta mit Sugo darf man ruhig auch einmal experimentieren, was die Sauce anbelangt.

Ausnahmsweise verwende ich zu diesem Gericht auch einmal gesunde Vollkorn-Nudeln, die ich noch vorrätig hatte.

Das Ganze ergibt ein sehr fruchtig-aromatisch-scharfes Gericht, das wirklich sehr schmackhaft ist.

Diesmal garniere ich das Gericht nicht mit frisch geriebenem Parmesan oder kleingewiegter Petersilie, sondern verwende als Variation in der Pfanne kurz angebratene Speck-Streifen.

Mein Rat: Man kann das Gericht auch mit frischen Gnocchi zubereiten, die man in Butter in der Pfanne schwenkt, die Sauce hinzugibt und dann mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Birne

- 150 g Obazter
- 125 g Frisch-Käse (Paprika)
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Vollkorn-Penne-Rigate
- 4 Scheiben Speck
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Speckscheiben quer in breite Streifen schneiden.

Den Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili-Schoten darin andünsten. Birne hinzugeben. Frisch-Käse und Obazter ebenfalls hinzugeben. Einen großen Schuss Weißwein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Eine Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speckstreifen darin auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Speckstreifen garnieren. Servieren.

Penne rigate mit Camembert-Sauce



Mit feiner Camembert-Sauce

Diesmal bereite ich ein einfaches Pasta-Gericht zu.

Als Pasta verwende ich Bio-Penne-Rigate.

Und die Sauce bereite ich aus Camembert zu, für den ich Le Rustique verwende. Und einem Schuss trockenen Weißwein. Le Rustique sollte sehr reif, also sehr flüssig sein. Auf der Website [Le Rustique](#) kann man mehr über diesen vorzüglichen Camembert nachlesen.

Mein Rat: Man kann die Rinde des Le Rustique auch mit dem Kartoffelstampfer oder dem Pürriergerät fein machen.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Bio-Penne-Rigate
- 2 Le Rustique à 250 g
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Soave
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Le Rustique in grobe Stücke zerteilen. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Le Rustique hinzugeben. Alles gut verrühren und die Rinde des Le Rustique verkleinern.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Camembert-Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Lungenragout mit Penne rigate



Schmackhaftes Lungenragout

Eigentlich wollte ich mit der Schweinelunge ein traditionelles Lüngerl zubereiten. Ein bekanntes und gern gegessenes Gericht in Bayern und Österreich. Leider wird für ein Lüngerl aber nicht nur Lunge verwendet, sondern auch noch Herz. Und das hatte ich nicht vorrätig.

Also bereite ich ein reines Lungenragout zu. Ich verwende dazu etwa zwei Lungenflügel eines Schweins, das sind etwa 500 g Lunge. Ich säuere die Lunge nach dem Anbraten ein wenig mit Weißwein und Weißwein-Essig. Und binde die Sauce mit Mehl und Sahne. Dazu kommen noch Kapern aus dem Glas.

Die Lunge ist ja an sich ein sehr poröses und schwammiges Gebilde. Sie ist vom Volumen her recht viel, vom Gewicht her jedoch recht wenig. Am besten entfernt man beim Zuschneiden in grobe Stücke die große Ader (oder Vene?), da diese sehr fest ist. Die restlichen kleinen Adern oder Venen kann man belassen, sie werden durch einstündiges Köcheln gar gekocht. Beim Zuschneiden, nach dem Anbraten und auch beim weiteren

Köcheln tritt aus der Lunge etwas schaumige Flüssigkeit aus. Diese kann man ruhig ignorieren und die Lunge weiterhin zubereiten. Die Lungenstücke sind nach dem Köcheln auch nicht mehr so groß und schwammig, sie ziehen sich zusammen und werden kleiner.

Das Ganze ergibt ein schönes Ragout, und die Lunge ist nach einer Stunde Köcheln auch sehr zart.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinelunge
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 TL Kapern (Glas)
- 200 ml Soave
- 7–8 EL Weißwein-Essig
- 200 ml Sahne
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 250 g Penne rigate
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Lunge gut unter kaltem Wasser waschen.

Große Ader der Lunge entfernen. Lunge in grobe Stücke schneiden und auf einen Teller geben.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Lungenstücke darin kross anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Lungenstücke herausnehmen und auf einen Teller geben.

Noch etwas Butter in den Topf geben. Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in der Butter anbraten. Mit Mehl bestäuben. Alles ein wenig anbraten lassen. Mit Wein ablöschen. Essig hinzugeben. Sahne dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel gut vom Topfboden lösen. Kapern hinzugeben. Lungenstücke wieder hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Bei geringer Temperatur zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig das Ragout darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Hähnchenmägen - Ragout in Tomaten - Sauce mit Penne rigate



Schmackhaftes Ragout

Wie ich bei der letzten Zubereitung von Hähnchenmägen schon schrieb, kann man mit ihnen eigentlich nur ein Ragout zubereiten. Sie müssen 1–2 Stunden geschmort werden, sonst sind sie zäh.

Dieses Mal bereite ich sie in einer Tomaten-Sauce zu. Diese verfeinere ich mit etwas Thymian.

Dazu als Beilage Penne rigate.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Hähnchenmägen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 480 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 240 ml Gemüsefond
- 2 TL Thymian
- süßes Paprikapulver

- Salz
- Pfeffer
- 250 g Penne rigate
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Hähnchenmägen in grobe Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchenmägen und Gemüse darin anbraten. Tomaten dazugeben. Fond hinzugeben. Thymian dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Ragout mit Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Pasta olio



Leckerer Pasta-Gericht

Diesmal Penne rigate nur mit gutem Olivenöl und Salz und Pfeffer. Ich lasse das „aglio e peperoncini“ weg, also den Knoblauch und die Peperoni.

Die Pasta, die ich verwende, hat in etwa die gleiche Gardauer, so dass man sie zusammen kochen kann.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne rigate gemischt (normale und Bio-Pasta)
- gewürztes Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 12–14 Scheiben Parmesan

Zubereitungszeit: 10–12 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Parmesanscheiben dünn abschneiden.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben, mit frisch gemahlenem Meersalz und Pfeffer würzen und großzügig Olivenöl darüber geben. Parmesanscheiben darüber verteilen. Servieren.

Pasta-Pfanne



Leckerer Pfannen-Gericht

Hier ein Gericht, bei dem man übrig gebliebene Pasta weiter verwerten kann. Zusammen mit Schalotten, Knoblauch, geriebenem Käse und Eiern ergibt dies ein leckeres Pfannengericht, das man auch einfach direkt aus der Pfanne essen kann.

Mein Rat: Man kann für das Gericht auch noch Speck- oder Schinkenwürfel verwenden, dann wird das Gericht noch würziger.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne Rigate
- 4 Schalotten
- 7–8 Knoblauchzehen
- 100 g geriebener Emmentaler
- 4 Eier
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Pasta dazugeben. Käse dazugeben. Eier aufschlagen und hineingeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Pasta-Pfanne mit Petersilie garnieren und in der Pfanne servieren. Oder man teilt das Gericht, gibt es auf zwei Teller und serviert auf diese Weise.

Penne Rigate aglio, peperoni et olio



Leckerer Pasta-Gericht

Dies ist ein Pasta-Gericht mit sehr wenigen Zutaten, das aber sehr schmackhaft ist.

Mein Rat: Für dieses Gericht wirklich gutes Olivenöl verwenden, ist das Olivenöl doch eine der Hauptzutaten für das Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne Rigate
- 4 Peperoni
- 7–8 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Knoblauchzehen schälen und quer in dünne Scheiben schneiden.

Peperoni putzen und ebenfalls quer in Ringe schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser aufbewahren.

Eine große Menge Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Peperoni darin kurz anbraten. Pasta dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Kochwasser hinzugeben und alles gut vermischen, es soll sich eine cremige Emulsion bilden.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, frisch geriebenen Parmesan darüber geben und servieren.

Fleischbällchen in Käse-Sauce mit Penne Rigate



Leckerer Pasta-Gericht

Dies ergibt ein Pasta-Gericht mit Hackfleisch-Bällchen, etwas Gemüse und einer Käse-Sauce.

Mein Rat: Selbst hergestellte Semmelbrösel verwenden, das macht die Hackfleisch-Bällchen-Mischung authentischer und schmackhafter.

Zutaten für 1 Person:

Für die Hackfleisch-Bällchen (etwa 10 Stück):

- 250 g Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2–3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

Für das Pasta-Gericht:

- ein Stück Lauch
- 1/2 rote Paprika
- 125 g Penne Rigate
- 100 g geriebener Gouda
- 100 ml Sahne
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Für die Hackfleisch-Bällchen:

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

Gemüse, Hackfleisch und Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Hackfleisch-Bällchen mit den Händen daraus rollen und auf einen Teller geben.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen, Hackfleisch-Bällchen mit dem Schaumlöffel in den nur noch siedenden Fond geben und 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Für das Pasta-Gericht:

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lauch und Paprika putzen, Lauch quer in Ringe schneiden, Paprika in grobe Stücke.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Lauch und Paprika darin anbraten. Sahne dazugeben. Käse hinzugeben. Mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren. Sauce abschmecken. Pasta in die Sauce geben. Dann Hackfleisch-Bällchen hinzugeben und in der Sauce erhitzen.

Pasta-Gericht in einen tiefen Pastateller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Pansen - Champignons - Ragout in

Béchamel-Sauce mit Bio-Penne Rigate



Leckeres Pansengericht mit sehr sämiger Sauce

Auch diesmal gare ich den Pansen erst drei Stunden in Gemüsefond.

Dann schneide ich ihn klein und bereite mit viel Champignons ein Ragout zu.

Für das Ragout bereite ich separat eine Béchamel-Sauce zu, die ich dann zu Pansen und Champignons gebe.

Wer möchte, kann die Sauce zusammen mit dem Anbraten des Pansen und der Champignons zubereiten. Dazu brät man Pansen und Champignons in einer sehr großen Portion Butter an. Man gibt einen gehäuften Esslöffel Mehl hinzu und brät dieses etwas an. Dann löscht man mit einem sehr großen Schuss Milch ab. Und verfeinert die Sauce mit einem ebenfalls sehr großen Schuss Weißwein.

Das Ragout erinnert sehr stark an ein Geschnetzeltes in einer hellen, sehr sämigen Sauce.

Mein Rat: Damit sich die Aromen besser verbinden, das Ragout eine Stunde köcheln lassen.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Béchamel-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Für das Ragout:

- 300 g Pansen
- 2 l Gemüsefond
- 150 g weiße Champignons
- 250 g Bio-Penne Rigate

Bei Bedarf:

- 1 gehäufte EL Mehl
- Milch
- trockener Weißwein
- Butter

- Muskat
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- bunter Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. | Garzeit 1 Std.

Fond in einem großen Topf erhitzen. Pansen hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden köcheln. Pansen herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. In kleine Stücke schneiden.

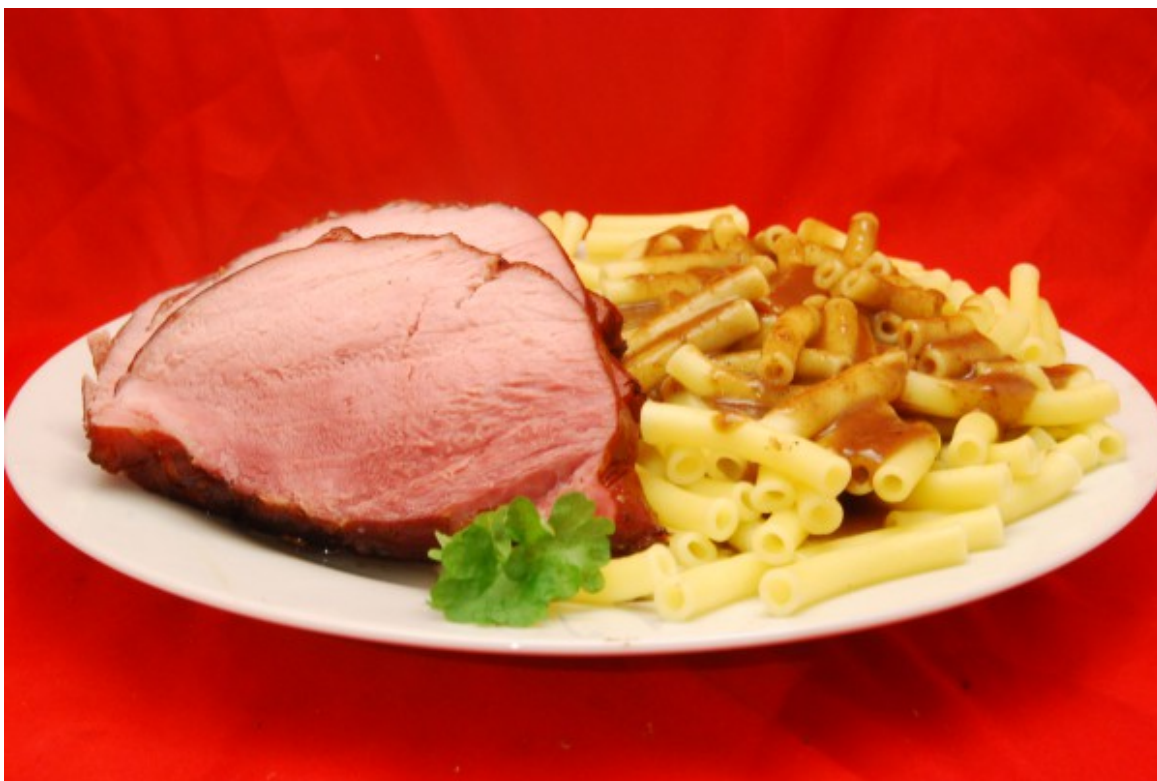
Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Pansen und Champignons darin anbraten. Béchamel-Sauce dazugeben und alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen. Alle 15 Minuten mit dem Kochlöffel die Röststoffe vom Topfboden abschaben. Sauce mit geriebenem Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Pastateller geben und Ragout großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren und servieren.

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 Schäufile 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 Schäufile 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 Schäufile
- 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 Schüffele auf allen Seiten kross anbraten. Schüffele 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. Schüffele 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. Schüffele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Scheiben auf zwei Teller verteilen. Sauce durch ein Küchensieb geben und abschmecken. Pasta zu den Schüffelescheiben geben. Sauce großzügig über Schüffele und Pasta verteilen. Servieren.

Guľasch in Rotwein-Sauce mit Penne Rigate



Leckerer Gulasch auf Pasta

Diesmal ein einfaches Rinder-Gulasch. In einer Rotwein-Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml Chianti
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringer schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Gulasch darin anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Während der Zubereitung der Pasta die Sauce ungedeckt bei mittlerer Temperatur auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Pansen-Haschee in schwarzer Bohnen-Sauce mit Linguine



Würziges Haschee mit Pasta

Zunächst ein allgemeiner Rat für diejenigen, die bei „Innereie“ die Nase rümpfen oder diejenigen, die gern einmal ein Gericht zubereiten würden, aber nicht wissen, wie es geht: Versucht Pansen – als Gulasch, Ragout oder Haschee. Er gelingt immer, und er schmeckt köstlich.

Hier hatte ich noch Pansen übrig, den ich in Gemüfefond gegart hatte. Ich habe ihn durch den Fleischwolf gedreht und Hackfleisch hergestellt.

Ich bereite das Pansen-Hackfleisch mit einer schwarzen Bohnen-Sauce zu. Zusätzlich verwende ich milde Ketjap-Manis- und schwarze Bohnen-Knoblauch-Sauce.

Eine orange Peperoni sorgt für etwas Schärfe.

Wie jedes gute Haschee gare ich dieses 1 Stunde lang, damit

sich die Aromen gut verbinden – auch wenn das Haschee mit asiatischen Saucen zubereitet ist.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 350 g Pansen
- 125 g Linguine
- 2 l Gemüsefond
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- 1 orange Peperoni
- 200 ml trockenen Weißwein
- 2 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 1 EL Kejap-Manis-Sauce
- 1 EL schwarze Bohnen-Knoblauch-Sauce
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. 10 Min.

Fond in einem Topf erhitzen und Pansen darin bei geringer Temperatur 3 Stunden garen.

Pansen herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Pansen dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Ingwer und Peperoni dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Alle drei Saucen dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

Haschee abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Linguine in einen tiefen Pastateller geben und Haschee darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Haschee mit Penne Rigate



Feines Haschee mit Pasta

Haschee ist ein Gericht aus gekochtem oder gebratenem Fleisch, ähnlich wie ein Gulasch oder Ragout. Die Besonderheit eines Haschees ist jedoch, dass die Zutaten sehr fein zerkleinert werden.

Ich verwende Hackfleisch für das Haschee. Ich habe fertig hergestelltes Hackfleisch gekauft und muss somit nicht noch

große Fleischstücke durch den Fleischwolf drehen und somit haschieren.

Ich gebe noch eine Schalotte, Knoblauchzehen und etwa roten Paprika, Zucchini und Wurzel zum Hackfleisch hinzu, das ich aber alles sehr fein zerkleinere.

Mein Rat: Wie ein gutes Gulasch oder Ragout auch, das Haschee zugedeckt bei geringer Temperatur mindestens eine Stunde köcheln lassen, damit sich schöne Aromen bilden.

Dazu gibt es Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hackfleisch
- 200 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{4}$ rote Paprika
- $\frac{1}{4}$ kleine Zucchini
- $\frac{1}{2}$ kleine Wurzel
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml trockener Rotwein
- 150 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika, Zucchini und Wurzel putzen und ebenfalls in sehr kleine Würfelchen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kräftig mit

anbraten. Es sollen sich sehr kräftige Röstspuren vom Tomatenmark am Topfboden bilden, das Tomatenmark soll aber nicht anbrennen. Gemüse dazugeben und alles vermischen. Mit Rotwein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden gut ablösen. Fond dazugeben. Verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Haschee kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Haschee darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Penne Rigate mit Camembertsauce



Viel Käsesauce

Ich bereite eine Käsesauce zu. Mit einem handelsüblichen Camembert. Ich gebe den Camembert, in Stücke kleingeschnitten, mit der Rinde hinzu. Diese püriere ich später mit dem Pürierstab fein.

Für Flüssigkeit sorgt trockener Weißwein. Es bietet sich auch Sahne an, wer variieren möchte. Dazu Weißweinessig für Säure.

Für Fruchtigkeit und Schärfe sorgt Szechuanpfeffer. Für Aroma Schalenabrieb einer halben Zitrone und frischer Rosmarin.

Das Ergebnis ist eine cremige Käsesauce, die fruchtige, säuerliche und scharfe Noten hat.

Dazu gibt es Penne Rigate als Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Szechuanpfefferkörner
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)
- trockener Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 200 g reifer Camembert
- 1 Zweig Rosmarin
- Zucker
- Salz
- Butter

- Penne Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Camembert in Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten.

Szechunapfeffer im Mörser fein mörsern, dazugeben und etwas mit anbraten.

Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Weißweinessig dazugeben.

Schale der halben Zitrone auf einer feinen Küchenreibe abreiben. In die Sauce geben.

Camembert dazugeben. Auflösen und schmelzen lassen. Rosmarin dazugeben. Mit einer Prise Zucker und kräftig mit Salz würzen. Einige Minuten bei mittlerer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Sauce mit dem Pürrierstab fein pürrieren. Abschmecken.



Fertig angerichtet zum Servieren

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, die Sauce darüber

verteilen und servieren.

