

# FrISChe Penne mit Jackfrucht in Weißwein-Sauce

Erneuert ein Rezept mit frisch hergestellter Pasta.

Ich stelle dieses Mal frISChe Penne her.

Als Besonderheit gibt es zur frischen Pasta ein Jackfrucht-Gemüse.

Jackfrucht ist eine Frucht oder ein Gemüse, das an einem Baum wächst.

Es ähnelt von der Struktur her pulled pork, also gezupftem Schweinefleisch.

Diese Jackfrucht, die ich verwende, ist in einer Paprika-Marinade mariniert. Und schmeckt wirklich vorzüglich.

Ich verstehe es in keinster Weise, warum es Produzenten gibt, die vegetarisches Fleisch aus vegetarischen Zutaten herstellen, nur um es dann auch als „Fleisch“ zu titulieren, obwohl es doch vegetarisch ist.

Warum muss man so etwas produzieren? Und stellt nicht einfach nur Produkte aus vegetarischen Zutaten her? Wie in diesem Fall, wo man die Zutat als Jackfrucht bezeichnet, die sie ja auch ist. Obwohl sie doch von der Struktur und dem Geschmack wirklich an das genannte Schweinefleisch erinnert.

Mir unverständlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1131]

---

# Schollen-Ragout Finkenwerder Art mit Penne

Ist ein bestimmtes Gericht oder eine Zubereitung eigentlich geschützt? Bei einigen Dingen trifft dies zu. Ein Wiener Schnitzel muss zum Beispiel zwingend aus Kalbsfleisch zubereitet werden.

Nun frage ich mich, ist die Scholle Finkenwerder Art auch geschützt? Ich war jetzt einfach frech und habe aus den Zutaten für Scholle Finkenwerder Art ein Ragout zubereitet und dieses danach einfach so benannt.

Wäre ich ausgebildeter Koch, hätte ich die Schollen in Natura filetiert und das Fleisch dann zum Anbraten verwendet. Da ich dies jedoch nicht bin und ich Bedenken hatte wegen der vielen Gräten, bin ich den umgekehrten Weg gegangen. Ich habe beide Schollen erst auf beiden Seiten in heißem Öl in der Pfanne gebraten. Dann filetiert und das Fleisch mit der Haut kleingeschnitten.

Und dieses dann zusammen mit Büsumer Krabben und Katenschinken-Würfel in Öl gebraten.

Ich hatte bei den Schollen wie auch bei der ersten Zubereitung der Scholle Finkenwerder Art Glück und hatte weibliche Schollen erhalten. Denn deren Bauchhöhle waren voll mit Roggen. Den ich natürlich mit angebraten und mit verwendet habe. Er schmeckt ja lecker.

Als Beilage Penne, da ich ja derzeit immer noch die Misere mit der defekten und eingesandten elektrischen Nudelmaschine habe und keine frische Pasta selbst zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:940]

---

## **Frittierte Pansen mit frischer Penne**

Ich mag ja gebratenen Pansen sehr. Das Knusprige und Krosse des Muskelfleisches und das Weiche der gallertartigen Magenschleimhäute. Und dieses Mal frittierte ich den Pansen einfach in der Friteuse. Lecker.

Dazu gibt es selbst zubereitete Pasta, diesmal Penne.

Ich gebe einfach etwas gutes Olivenöl über die Penne.

[amd-zlrecipe-recipe:920]

---

## **Bier-Gulasch mit frischer Penne**

Für das Gulasch habe ich Pferdefleisch verwendet. Und zwar kleingeschnittenes Braten-Fleisch.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Tomate.

Zusätzlich für mehr Aroma frischer Rosmarin und Thymian.

Für die Sauce gebe ich eine Dose Pilsener dazu und lasse das Gulasch gute 2 Stunden schmoren.

Ergebnis ist ein geschmacklich hervorragendes Gulasch mit einer leckeren Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal selbst zubereitete Patsa, und zwar Penne. Diese gelingt hervorragend und schmeckt wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:915]

---

## Quigg Nudelmaschine



Preiswerte, aber funktionelle Nudelmaschine

Ich habe mir zu Weihnachten auch noch eine elektrische Nudelmaschine geleistet und geschenkt.

Es gab sie bei Aldi für 80,- €.

Nudelmaschinen funktionieren eigentlich alle nach dem gleichen

Prinzip. Sie haben ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weitergabe der Pasta und Nudelaufsätze für die Ausgabe unterschiedlicher Pasta. Es ist somit unerheblich, ob man sich eine preiswerte oder eine teure Nudelmaschine, diese dann für 140,- € oder teurer, kauft.

Ich war bisher noch am Überlegen, ob ich die Nudelmaschine behalten oder wie bei Aldi zurückgeben sollte. Denn mein erster Versuch mit der Zubereitung von Pasta ging schief. Der Teig war zu flüssig, die Nudelmaschine produzierte nur einen dicken Brei von Nudeln, den man nicht kochen konnte.

Lösung: Man muss mit dem Teig experimentieren, wie bei manuellen Nudelmaschinen. Bei der Herstellung von Pasta mit einer manuellen Nudelmaschine, die ich auch besitze, musste ich auch mehrere Male experimentieren, bis mir die Herstellung gelang. Ich musste sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen.

Nun, Teig mit Hartweizengrieß gelingt am besten (laut Betriebsanleitung der Nudelmaschine). Allerdings war hier der Teig mit den Zutaten und deren Mengenangaben zu krümelig und es wäre keine schöne Pasta hergestellt worden. Ein zweites Ei brachte die Lösung. Ich habe das erste Mal in meinem Leben mit einer elektrischen Nudelmaschine herrlich trockene Nudeln hergestellt! Leckere Pappardelle. Diese gare ich noch 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, um Pasta al dente zu erhalten. Fertig ist die perfekte Beilage für ein leckeres Gulasch.

Meine gekaufte, industriell gefertigte Pasta, die ich noch vorrätig habe, schicke ich jetzt zur Verwendung an meine Mutter.

Und die manuelle Nudelmaschine wird über ebay verkauft.

Denn die elektrische Nudelmachine produziert auch (kleine) Lasagne-Platte, so dass ich auch Lasagne und frische, gefüllte Pasta zubereiten kann.