

Hähnchenbrust-Pilz-Ragout in Marsala-Portwein-Sauce mit Basmatireis



Geflügel mit Reis

Ein sehr schmackhaftes Ragout, mit kleingeschnittener Hähnchenbrust und Champignons, dazu Basmatireis. Und eine leckere Sauce aus Marsala und Portwein.

Ich verwende diesmal ausnahmsweise Gemüsefond, um die Sauce zu würzen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hähnchenbrust
- 4 weiße Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Lauchzwiebel
- Marsala
- Portwein
- 1 TL Gemüsefondpulver
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Butter
- 125 g Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Hähnchenbrust in grobe Stücke zerschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Hähnchenbrust und Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit jeweils einem sehr großen Schuss Marsala und Portwein ablöschen. Gemüsefondpulver dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Reis nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Reis in einen tiefen Teller geben. Ragout mit viel Sauce darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Pilzsuppe



Leckere Suppe

Ein einfaches Gericht, schnell zubereitet, aber sehr schmackhaft.

- 300–400 ml Gemüsefond
- 4–5 weiße Champignons
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Champignons dazugeben und einige Minuten im Fond garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Hackfleisch-Speck-Pilz-Ragout mit Gobbetti

Ein feines Ragout, mit vielen schönen Zutaten. Besonders hier Hackfleisch, Speck und Pilze.

Das Ragout bereite ich mit Gemüsefond zu.

Ich würze es mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Wie es sich gehört, kommt die Pasta in die Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hackfleisch (gemischt)
- 120 g Speck
- 200 g weiße Champignons (8 Stück)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 150 ml Gemüsefond
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Gobbetti
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Hackfleisch darin anbraten. Champignons und Speck dazugeben und mit anbraten. Mit Fond ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in das Ragout geben und gut vermischen. Ragout in einen tiefen Pastateller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Minutensteaks mit Champignons



Leckere Steaks mit Pilzen

Etwas wirklich sehr einfaches, das auch noch schnell zubereitet ist. Minutensteaks vom Schweinelachs. Zusammen mit einigen geviertelten Champignons.

Ein kleiner Snack für abends.

Zutaten für 1 Person:

- 400 g Schweinelachs (5 Minutensteaks)
- 3 weiße Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Champignons längs vierteln und längs halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons einige Minuten darin anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Steaks in die Pfanne geben und jeweils auf beiden Seiten etwa

zwei Minuten anbraten. Herausnehmen, zu den Pilzen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.

Krustenbraten in Burgunder-Sauce mit Klößen und Spargel



Braten, Spargel, Klöße und viel Sauce

Passend zum heutigen Feiertag gibt es auch ein Festtags-Essen. Nämlich einen Braten mit Klößen und Spargel und einem leckeren Sößchen.

Ich habe eine Fertigpackung Burgunder-Sauce vorrätig. Diese möchte ich natürlich nicht wegwerfen, sondern verwerten. Also bereite ich einen Krustenbraten zu, den ich in der Burgunder-Sauce gare. Die Burgunder-Sauce besteht aus Fleisch- und Wein-Sauce. Außerdem habe ich noch etwas Kirsch-Saft übrig, der auch gut zu der Sauce passt.

Ich gebe in die Sauce noch einige Champignons hinzu.

Als Beilage wähle ich selbst zubereitete, eingefrorene Klöße. Und Spargel.

Ich gare den Krustenbraten in der Sauce eine Stunde, um ein ansprechendes Aroma zu erzeugen.

Das Ganze ergibt einen schönen Braten mit einem sehr wohlschmeckenden Sößchen.

Mein Rat: Selbst zubereitete Klöße für das Gericht verwenden, sie schmecken einfach besser als industriell Hergestellte aus der Packung.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Krustenbraten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 3 braune Champignons
- 300 ml Burgunder-Sauce
- 100 ml Kirsch-Saft
- 4 Champignon-Klöße
- 500 g Spargel
- scharfes Rosenpaprika-Pulver
- Salz
- bunter Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Champignons halbieren.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kräftig anbraten. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und mit anbraten. Champignons dazugeben. Burgunder-

Sauce dazugeben. Kirsch-Saft hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Spargel und Klöße darin erhitzen.

Sauce abschmecken. Krustenbraten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und in zwei Teile schneiden. Auf zwei Teller geben. Spargel herausnehmen und auf die beide Teller verteilen. Klöße herausnehmen und ebenso auf beide Teller verteilen. Sauce mit Champignons über Braten und Klöße verteilen. Alles servieren.

Gulasch in Pfeffer-Rosmarin-Sauce mit Penne Rigate



Ich bereite ein Gulasch zu. Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, ist eine Hälfte des Gulasch Fleisch, die andere Hälfte sind Zwiebeln. Ich gebe noch einige Champignons in die Sauce hinzu.

Außerdem bereite ich die Sauce mit Pfeffer und Rosmarin zu. Für den Pfeffer wähle ich Szechuan-Pfeffer, der fruchtig und scharf ist. Ich zerkleinere ihn im Mörser. Und frischen Rosmarin.

Wer möchte, kann die Sauce mit etwas Sahne verfeinern.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

Mein Rat: Das Gulasch ruhig eine Stunde köcheln lassen. So verbinden sich die Aromen besser und das Gulasch schmeckt besser.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (gemischt)
- 125 g Penne Rigate

- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 weiße Champignons
- 200 ml trockener Weißwein
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 TL Szechuan-Pfeffer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Szechuan-Pfeffer in einem Mörser fein mörsern.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Fleisch darin anbraten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe bilden. Pfeffer und Rosmarin dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Gulasch mit Sauce darüber geben. Mit etwas kleingeschnittener, frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Servieren.

Hüftsteaks mit Zwiebel-Pilz-Gemüse



Leckere Steaks mit etwas Gemüse

Ich habe ja in letzter Zeit desöfteren Steaks zubereitet, das nimmt fast schon Überhand. Aber zu diesen beiden Hüftsteaks bin ich auf ungewöhnliche Weise gekommen. Und damit sie nicht verderben, muss ich sie eben zubereiten. Ein Mann braucht auch sein Fleisch. Und sie schmecken ja auch lecker.

Steaks zuzubereiten ist einfach. Man benötigt Steaks, Öl und einige Gewürzen.

Daher habe ich noch ein kleines Gemüse aus Zwiebeln und Champignons zubereitet. Verfeinert mit frischem Rosmarin.

Ich brate die Steaks auf jeweils beiden Seiten etwa 2 Minuten an. Durch die unterschiedliche Dicke der Steaks wird das eine medium zubereitet, das andere rare, wie ich es am liebsten esse.

Mein Rat: Zum Braten ein wirklich gutes Olivenöl verwenden, es zeigt sich deutlich beim Geschmack der gebratenen Steaks.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Rinder-Hüftsteaks (à 200 g)
- 2 Zwiebeln
- 3 große, weiße Champignons
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Champignons darin anbraten. Rosmarin dazugeben. Salzen und pfeffern. Alles vermischen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Nochmals etwas Öl in die Pfanne geben und Steaks auf jeweils beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf den Teller geben und alles servieren.

Hähnchenmägen - Champignon - Ragout in Bier-Sauce mit Linguine



Die Sauce ist schon wieder versickert

Hähnchenmägen eignen sich sehr gut zum Schmoren in einem Gulasch oder Ragout. Ich verwende sie diesmal zusammen mit Champignons für ein Ragout. Dazu kommen noch Zwiebeln und Knoblauch.

Ich brate einfach alles zusammen in heißem Öl an. Abgelöscht wird mit einem halben Liter Exportbier. Ich hatte noch ein solches Bier übrig.

Da ich eine dunkle, schwere und kräftige Sauce will, verwende ich ganze Gewürze wie Sternanis, Kardamom, Gewürznelke, Piment, Szechuanpfeffer, Senfsaat und Lorbeerblätter in einem Gewürzsäckchen, das ich einfach in das Bier gebe. Dann das Ganze zugedeckt bei geringer Temperatur 1 $\frac{1}{2}$ Stunden köcheln lassen. Und um eine etwas sämigere Sauce zu erhalten, diese noch einige Zeit reduzieren.

Die Hähnchenmägen sind nach dieser Schmorzeit absolut butterweich.

Dazu gibt es Linguine als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 175 g Hähnchenmägen
- 125 g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 l Exportbier
- $\frac{1}{2}$ TL Senfsaat
- $\frac{1}{2}$ TL Szechuanpfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 1 Gewürznelke
- $\frac{1}{2}$ Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 10 Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 125 g Linguine
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in feine Streifen schneiden. Hähnchenmägen grob zerkleinern.

Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenmägen, Pilze und Gemüse hineingeben und einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Mit Bier ablöschen. Gewürzsäckchen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 $\frac{1}{2}$ Stunden köcheln lassen. Dann die Sauce unzugedeckt auf etwa ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Gewürzsäckchen herausnehmen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Ragout

und Sauce darüber verteilen.

Nackenkotelett in Pilz-Cognac-Rahm-Sauce mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln



Kotelett, Bohnen und Kartoffeln mit Pilzen und viel Sauce

Ein bodenständiges Essen. Hätte ich die beabsichtigte Pasta dazu zubereitet, würde es so richtig zu meinem Foodblog passen, Fleisch, Nudeln und Sauce. Da ich aber noch grüne Bohnen vorrätig hatte, die verbraucht werden mussten, habe ich diese zubereitet. Und Petersilienkartoffeln passen da ja auch gut dazu. Pasta gibt es demnächst, mit einer Sardellen-

Knoblauch-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Nackenkotelett am Stück (mit Knochen)
- 10 grüne Bohnen
- 4–5 Kartoffeln
- 100 g Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 150 ml Cognac
- 300 ml Gemüfefond
- 3 EL Crème fraîche
- 2 frische Lorbeerblätter
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 30 Min.

Knoblauchzehen schälen, Peperoni putzen. Beides kleinschneiden. Pilze grob zerkleinern. Nackenkotelett auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und Nackenkotelett auf allen Seiten kross anbraten. Kotelett herausnehmen. Knoblauch, Peperoni und Pilze im Öl anbraten. Kotelett wieder hinzugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Fond dazugeben. Dann Crème fraîche. Lorbeerblätter dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann für mehr Geschmack unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 15–30 Minuten auf 2/3 der Sauce reduzieren.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Bohnen putzen und in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen

darin 10 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Kartoffeln im gleichen Kochwasser etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie dazugeben und alles vermengen.

Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Nackenkotelett herausnehmen und Knochen entfernen. Tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln und Bohnen dazugeben. Pilz-Cognac-Rahm-Sauce ebenfalls dazugeben.

Putenoberkeule in Pilzsauce mit Maccheroni



Diesmal mit Maccheroni

Heute gibt es die zweite Portion der Putenoberkeule von

gestern. Die Zubereitung kann man im gestrigen [Beitrag](#) nachlesen.

Dieses Mal habe ich zu der Putenoberkeule Maccheroni zubereitet. Ich habe sie etwas kleingeschnitten, damit sie besser zur Putenoberkeule auf den Teller passen. Dieses Gericht passt so auch besser zum Titel und der Thematik dieses Foodblogs. Es gibt Fleisch, Nudeln und Sauce.

Und diesmal gibt es keine Foodfotos, die attraktiv sein müssen, sondern nur Sauce, Sauce, Sauce. So manchen Leser des Foodblogs wird dies freuen. ☐

Putenoberkeule in Pilzsauce mit Speckknödeln



Putenoberkeule tranchiert, noch leicht rosé, mit Knödeln, Pilzen und viel Sauce

Ein passendes Weihnachtsfestessen. Und auch passend zum Titel und der Thematik meines Blogs. Ein Braten, Nudeln und viel dunkle Sauce. Wäre, ja wäre da nicht die kleine Änderung, wie ich eben immer gerne mal Änderungen an Rezepten vornehme, dass ich die Pasta durch Speckknödel ersetzt habe. Das erschien mir doch festlicher für diesen Anlass des Weihnachtsfestes.

Eigentlich wollte ich die Putenoberkeule im Bräter im Backofen zubereiten, ich hatte so an eine Stunde Garzeit bei 160 °C gedacht. Allerdings hatte ich die Putenoberkeule, etwa 1,4 kg, nach dem Kauf entbeint und halbiert, so dass ich die Putenoberkeulen-Teile auf zwei verschiedenen Arten zubereiten kann. Also entschied ich mich doch dazu, ein Putenoberkeulen-Teil in einem großen Topf in Butter kross anzubraten und dann in dem Topf zugedeckt eine Stunde bei geringer Temperatur auf dem Herd zu garen. Geflügel soll ja eh durchgegart und nicht rosé sein, also kann das Putenoberkeulen-Teil ruhig so lange garen und die Garzeit dient dazu, eine gute Sauce zu bilden.

Da ich eine möglichst dunkle Sauce möchte, aber auf Rotwein, dunklen Bratenfond oder auch Sojasauce verzichten will, bereite ich eine Mehlschwitze zu, bei der ich das Mehl möglichst dunkel werden lasse. Die Zubereitung der Mehlschwitze kombiniere ich mit dem Anbraten von Zwiebel, Knoblauch und Pilzen, wobei man beim Bräunen des Mehls dann nur darauf achten sollte, dass Zwiebel oder Knoblauch nicht anbrennen. Aber durch häufiges, kräftiges Rühren mit dem Kochlöffel lässt sich das verhindern. Für die Sauce verwende ich Gemüsefond und trockenen Weißwein. Und für mehr Geschmack kommen noch frische Lorbeerblätter, Sternanis, Kardamom und gemahlener Kreuzkümmel in die Sauce.

Bei den Speckknödeln habe ich auf frisch zubereitete, aber eingefrorene zurückgegriffen.

Zutaten für 2 Personen:

- $\frac{1}{2}$ Putenoberkeule (700 g)

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Wildpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 250 ml Gemüsefond
- 250 ml trockener Weißwein
- 2 EL Mehl
- 5 frische Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 3 Kardamomkapseln
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- 6 [Speckknödel](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 70 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und das Putenoberkeulen-Teil auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Noch mehr Butter in den Topf geben und den Bratensatz und die Röststoffe des Putenoberkeulen-Teils lösen. Zwiebel, Knoblauch und Pilze hineingeben und einige Minuten anbraten. Mehl hinzugeben und anschwitzen. Möglichst recht dunkelbraun werden lassen, dabei aber durch häufiges Rühren mit dem Kochlöffel darauf achten, dass Zwiebel und Knoblauch nicht anbrennen. Mit Fond ablöschen. Weißwein dazugeben. Das Innere der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und fein mörsern. Lorbeerblätter, Sternanis, gemahlene Kardamom und gemahlene Kreuzkümmel hinzugeben. Mit Pfeffer würzen. Alles verrühren. Putenoberkeulen-Teil wieder hineingeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Speckknödel in siedendem Wasser erhitzen. Lorbeerblätter und Sternanis aus der Sauce nehmen. Sauce gut salzen und abschmecken. Putenoberkeulen-Teil

herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben, in Scheiben tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Knödel dazugeben. Viel Sauce mit Pilzen darüber verteilen und servieren.

Entrecôte mit Pilz-Sauce und frittiertem Rosenkohl



Entrecôte mit reduzierter Sauce und Kräuterbutter und Rosenkohl

Gebratenen Rosenkohl habe ich vor einigen Tagen zubereitet. Nun nehme ich Anleihen bei [Toettchen](#) und bereite frittierten Rosenkohl zu. Dazu ein Entrecôte, rare zubereitet. Und ein Pilzsößchen, für das ich Austernpilze, Schalotte und Knoblauch andünste. Und Rotwein, Gemüsefond und Balsamicoessig hinzugebe und dann die Sauce reduziere. Toettchen bereitet die Röschen in einer Pfanne in Fett zu. Ich verwende dazu eine Friteuse.

Eine große Auswahl an Friteusen findet man bei [Lidl](#), wo man auch online bestellen kann.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (etwa 240 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Austernpilze
- 240 g Rosenkohl
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 45 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Austernpilze grob zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fond und Rotweinessig hinzugeben. Mit Salz und Steakpfeffer würzen und unzugedeckt bei geringer Temperatur 45 Minuten fast vollständig reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Rosenkohl putzen und halbieren. Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen und Röschenhälften 2–3 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Entrecôte auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten anbraten. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben. Röschenhälften daneben geben. Von der Sauce über das Steak verteilen. Und etwas Kräuterbutter darauf geben.

Nudelauflauf



Leckerer Auflauf mit Macceroni, Pilzen und Lauchzwiebeln

Nun folgt das Rezept und die Zubereitung des Nudelaufbaus vom 2. #TwitterKocht-Abend mit @3Glocken mit zwei Fotos.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Maccheroni
- 600 g Pilze
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Für die Sauce:

- 500 ml Milch
- 150 g Hartkäse
- 2 EL Mehl
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskat
- 30 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.

Für die Sauce:

Käse in kleine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch dazugeben und aufkochen lassen. Crème fraîche dazugeben. Käse untermischen. Mit frisch gemahlenem Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln und Pilze einige Minuten darin anbraten. Kräuterzweige im Ganzen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Maccheroni herausheben und grob zerkleinern. In die Pfanne geben und alles gut vermischen. Kräuter herausnehmen. In eine große Auflaufform geben.

Sauce darüber verteilen. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten hineingeben. Herausnehmen, auf vier Teller verteilen und servieren.

Nierenragout mit Bandnudeln



Ragout mit sehr zarten Nieren und viel Sauce

Ich hoffe, ich kann mit diesem Rezept einige Leser hier erreichen, denn Innereingerichte werden nicht immer gern gegessen. Ich brate die Nieren nicht kurz an, dass sie innen nur rosé sind, sondern bereite sie als Ragout zu und gare sie eine Stunde. Rote Paprika und Tomate sollen etwas Farbe liefern. Dazu Austernpilze und Champignons. Und als Kraut frischen Salbei.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Schweinenieren (2 Nieren)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 50 g Austernpilze
- 50 g Champignons
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika
- 1 Tomate
- 600 ml Gemüsefond
- $\frac{1}{2}$ Topf Salbei
- etwas Mozzarella

- süßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Gemüse eventuell schälen, putzen und in nur grobe Stücke schneiden. Nieren mit einem sehr scharfen Messer längs halbieren, dann längs vierteln. Innen Sehnen und Fett entfernen. In grobe Stücke schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Niere hinzugeben und mit anbraten. Pilze hinzugeben. Dann Paprika und Tomate. Salbeiblätter abzupfen und im Ganzen dazugeben. Fond hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Danach unzugedeckt noch 30 Minuten bei geringer Temperatur reduzieren für mehr Geschmack. Abschmecken.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Bandnudeln nach Anleitung zubereiten. Nudeln in zwei tiefe Pastateller geben. Ragout mit viel Sauce darüber geben. Mozzarella in Stücke rupfen und darüber verteilen.

Geschnetzeltes in Bier-Rahm-Sauce auf Pasta



Geschnetzeltes mit Champignons auf Bandnudeln

Ich hatte zwei helle Hefeweizen übrig, von denen ich eines für die Sauce verwendet habe. Geschmack gibt der Sauce auch das mitgarte Suppengemüse, das nach dem Garen wieder entfernt wird. Verfeinert habe ich die Sauce noch mit etwas Sahne. Als Fleisch nahm ich Schweinegeschnetzeltes, zu dem noch einige Champignons kamen. Dazu als Pasta Bandnudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Schweinegeschnetzeltes
- 3 große, weiße Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
- 1 Wurzel
- ein Stück Knollensellerie
- 0,33 l helles Hefeweißbier
- 100 ml Sahne
- Kümmel
- süßes Paprikapulver

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

- Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.
10 Min.



Diesmal in Sauce ertränkt

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Lauch, Wurzel und Sellerie putzen und jeweils halbieren. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Geschnetzeltes darin anbraten. Champignons hinzugeben und mit anbraten. Bier dazugeben und das Suppengemüse. Mit einer Prise Kümmel würzen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben und ohne Deckel bei geringer Temperatur nochmals 30 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung

zubereiten. Suppengemüse aus der Sauce heben und wegwerfen. Sauce abschmecken. Bandnudeln in zwei tiefe Nudelteller geben und Geschnetzeltes mit viel Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Ragout mit Obazter-Sauce auf Pasta



Ragout auf Hörnchennudeln und Sauce

Ein schmackhaftes Ragout, aus Schweinegulasch, Schweinebauch, Speck und Champignons. Etwas Schärfe und auch Farbe liefern eine grüne Jalapeño und eine rote Chilischote. Die Sauce wird zubereitet aus Obazter-Frischkäse und Weißwein. Dazu habe ich Mini Conchiglie Rigate als Pasta gewählt, kleine Hörchennudeln.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Schweinegulasch
 - 125 g Schweinebauch
 - 60 g Speck
 - 2 große, weiße Champignons
 - $\frac{1}{2}$ Zwiebel
 - 1 Schalotte
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 grüne Jalapeño
 - 1 rote Chilischote
 - 150 g Obazter-Frischkäse
 - trockener Weißwein
 - 150 ml Gemüsefond
 - Butter
- Mini Conchiglie Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.



Ragout angerichtet im Pastateller

Zwiebel, Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Jalapeno und Chilischote längs vierteln und quer kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

Gulasch in kleinere Würfel schneiden. Schwarte beim Schweinebauch wegschneiden, Knochen entfernen und in kurze Streifen schneiden. Speck ebenfalls in Streifen schneiden.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Jalapeno, Chili und Champignons dazugeben und mit anbraten. Gulasch, Schweinebauch und Speck hinzugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben. Dann Frischkäse hinzugeben und auflösen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und das Ragout mit viel Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.