

# Filet-Steaks mit Zwiebel-Marmelade und Pommes Frites

Ein Feiertags-Essen, das seinem Namen alle Ehre macht und gut zu diesem Festtag an Heilig Abend passt.

Schöne Filet-Steaks mit schöner Fett-Marmorierung.

Ich brate die Steaks auf jeweils jeder Seite nur 2–3 Minuten an, da ich sie rare zubereiten will.

Dazu eine Zwiebel-Marmelade. Ich bereite das erste Mal Zwiebel-Marmelade zu. Ich weiß nicht, ob es das originale Rezept ist. Und bereite sie einfach nach Gutdünken zu. Ich verwende rote Zwiebeln, Rotwein und Rotwein-Essig. Als Gewürze viel Zucker und etwas Salz und Pfeffer. Ich lasse alles einkochen und reduzieren.

Dazu als Beilage natürlich an diesem Festtag einfach Pommes Frites, die ich in der Friteuse frittiere.

Also wirklich ein schönes Festtags-Gericht. Ich koche ja nicht in Sterne-Kategorien, deswegen sind meine angerichteten Teller auch immer gut gefüllt und eher burschikos.

Und dazu passt natürlich hervorragend ein gekühltes, alkoholfreies Bier.

[amd-zlrecipe-recipe:524]

---

## Rumpsteaks mit Pommes frites

Es ist mal wieder so weit. Das übliche, monatliche Rezept mit

Rinder-Rumpsteaks.

Ein Männer-Essen. Geballte Fleischeskraft. Mit Pommes frites als Beilage.

Man sollte auf alle Fälle die Fettstreifen der Rumpsteaks einschneiden, sonst zieht sich das Fleisch beim Braten zusammen.

Dieses Rezept passt auch sehr gut zu dem heute gestarteten Foodblog-Event „Fleisch“.

Die Rumpsteaks gelingen bei einer Bratdauer von jeweils 2 Minuten sehr gut medium und schmecken einfach köstlich.

Ich habe für das Anrichten und Servieren einmal zwei Pizzateller zweckentfremdet, damit die beiden Rumpstekas auch gut zur Geltung kommen. Allerdings passte nun ein einzelner Teller beim Fotografieren fast nicht mehr ins Bild.

[amd-zlrecipe-recipe:501]

---

## **Frittierte Schweine-Niere mit Kürbis-Pommes-frites**

Ich dachte mir, da ich vor kurzem frittierte Kürbis-Steaks in der Friteuse zubereitet habe und diese sehr gelungen waren und schmackhaft, dass man alternativ auch einmal Pommes frites aus einem Kürbis zubereiten und frittieren kann.

Und das ist wirklich gut gelungen.

Als Haupt-Zutat zu diesem Gericht wähle ich eine Schweine-

Niere, die ich ebenfalls der Einfachheit halber frittiere. Ich frittiere sie genau vier Minuten, damit sie außen sehr kross und knusprig wird, innen aber noch leicht rosé bleibt.

[amd-zlrecipe-recipe:471]

---

## **Frittierte Kürbis-Steaks mit Pommes Frites**

Herbstzeit ist ja bekanntermaßen Kürbiszeit.

Ich habe ja vor kurzem einen großen Butternuss-Kürbis gekauft.

Da man von ihm sehr schön schöne, große Scheiben abschneiden kann, dachte ich daran, ein veganes Gericht mit Kürbis-Steaks zuzubereiten.

Zuerst dachte ich daran, sie in Fett in der Pfanne zu braten. Vielleicht mit einer würzigen Parmesan-Panade.

Dann kam ich auf die Idee, sie doch lieber einige Minuten in der Friteuse zu frittieren. Dann kann ich ebenfalls auch Pommes Frites als Beilage in der Friteuse zubereiten.

Die Steaks gelingen sehr gut. Sie sind innen weich, außen ein wenig kross. Und gut gewürzt schmecken sie sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:468]

---

# Frittierter Pansen mit Pommes frites

Ein knuspriger Teller als Abend-Snack vor dem Fernseher.

Zu diesem Gericht muss ich nicht viel schreiben. Und die Zubereitung ist auch in einem Satz mitgeteilt.

Leider muss ich dieses Rezept ohne Fotos veröffentlichen. Ich habe zwar Foodfotos des Gerichts mit meinem iPhone gemacht, diese sind aber leider aus mir unbekanntem Gründen beim Übertragen in die iCloud und dann auf mein iPad, auf dem ich die Rezepte schreibe und veröffentliche, verschwunden. Aber wenn Sie Ihre Vorstellungskraft anstrengen, können Sie sich sicherlich vorstellen, wie dieses Gericht aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:332]

---

# Überbackene, gefüllte Niere mit Pommes frites

Ein Innereien-Gericht. Ich wähle Schweine-Nieren, die ich längs einschneide, aufklappe und dann mit frischen Kräutern und geriebenem Gouda fülle.

Dann brate ich sie in Butter an, lösche mit Weißwein ab, gebe noch eine Portion geriebenen Gouda oben auf, um sie zu

überbacken, und gare sie zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten.

Dazu wähle ich als Beilage die zweite Portion der Pommes frites, die ich in der Mikrowelle zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:313]

---

# **Nacken-Koteletts mit Knoblauchbutter und Pommes frites**

Ein rustikales Gericht. Und eher ein Männer-Essen. Koteletts mit Pommes.

Ich würze die Koteletts nur auf jeweils beiden Seiten mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und brate sie kross in Öl an. Vor dem Servieren gebe ich noch einige Scheiben Knoblauchbutter darüber.

Bei den Pommes frites bin ich dieses Mal nach dem gegangen, was die Werbung so anbietet. Und habe auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen. Auf Tiefkühlware. Und zwar Pommes frites für das Mikrowellen-Gerät. Auf diese Weise muss ich mir nicht immer umständlich für eine Portion Pommes frites das Fett in der Friteuse erhitzen. Sondern habe im Mikrowellen-Gerät nach genau 4 1/2 Minuten eine Portion Pommes frites. Und diese kross und knusprig.

Und siehe da, die Pommes frites gelingen im Mikrowellen-Gerät tatsächlich kross und knusprig. Nur ist leider die Menge der

Pommes frites in einer Portions-Packung doch etwas zu gering.

[amd-zlrecipe-recipe:310]

---

# **Frittierter Tofu mit Pommes frites**

Mein erstes Tofu-Gericht war recht gelungen. Der Tofu schmeckte mir gut.

Also habe ich mir für die zweite Portion noch schnell ein weiteres Gericht überlegt.

Da ich vor kurzem Pommes frites und Schweineschnitzel in der Friteuse zubereitet habe, dachte ich, ich könnte das Gleiche mit dem Tofu machen. Denn ich wollte ihn in dicke Scheiben geschnitten gebraten wie ein Schnitzel zubereiten, zunächst eigentlich in der Pfanne. Da ich jedoch der Einfachheit halber Pommes frites als Beilage zubereiten wollte, bot es sich doch an, das schon siedende Fett in der Friteuse zu verwenden und den Tofu einfach zu frittieren.

Geagt, getan. Das Gericht ist in wenigen Minuten zubereitet. Wiederum nur zwei Zutaten. Aber es schmeckt lecker. Der frittierte Tofu schmeckt allerdings nicht so gut wie der in Fett in der Pfanne gebratene Tofu.

[amd-zlrecipe-recipe:219]

---

# Bratwurst-Pommes-Tarte

Ich habe vor einiger Zeit eine Kochsendung angeschaltet und nur noch den Schluss eines Beitrages gesehen, in dem es um eine pikante Tarte ging. Und der Beitrag war irgendwie unter dem Motto verfasst, ob dieses Gericht, das der Fernseh-Koch zubereitet und ausprobiert hat, entweder ein Gaumenschmauß oder ein Gaumengraus war.

Da ich den Beitrag zu spät eingeschaltet hatte, habe ich leider nicht gesehen, wie das genaue Rezept für das Gericht war. Ich sah nur noch, dass der Koch eine pikante Tarte mit einer Füllung aus Pommes frites und Bratwurststückchen zubereitete. Und, welche Überraschung, sein Fazit am Ende des Beitrags war, dass die Tarte ein Gaumenschmauß sei.

Nun, dachte ich mir, da kann ich diese Tarte auch einmal zubereiten.

Ich bereite eine normale, pikante Tarte mit einem Hefeteig nach dem Grundrezept zu. Dann gebe ich in die Füllung kleingeschnittene, frittierte Bratwürste. Und frittierte Pommes frites.

Und fertig ist eine zwar ungewohnte, aber doch schmackhafte, herzhaft Tarte. Recht lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:217]

---

# Schweineschnitzel mit Pommes frites

Einfaches Gericht. Zwei Zutaten. In 7 Minuten zubereitet. Und sehr schmackhaft.

Ich hatte das Fett in der Friteuse erhitzt, um zwei Portionen Pommes frites zu fritieren.

Dabei dachte ich mir, dann brauche ich auch die Schnitzel nicht in der Pfanne braten, sondern würze sie einfach, gebe sie ebenfalls einige Minuten in die Friteuse und frittiere sie.

[amd-zlrecipe-recipe:215]

---

# Rinder-Hüftsteak mit Eier-Käse-Kruste und Pommes frites

Jetzt habe ich noch ein Rinder-Hüftsteak übrig, das ich auch nochmals ein wenig variieren möchte.

Da es auch wieder ein kleines, aber dickes Hüftsteak ist, schneide ich es wieder quer ein, klappe es als Schmetterlingssteak auf und klopfe es ein wenig platt.



Dann bekommt das Hüftsteak beim Braten eine Kruste. Aus Eiern, geriebenem Gouda und für etwas Stabilität Semmelbrösel.

Bei dieser Zubereitungsart, um die dicke Paste durchzugaren, gelingt das Hüftsteak natürlich nur well done.

Dazu gibt es einfach ein wenig Pommes frites.

[amd-zlrecipe-recipe:173]

---

## **Ich hatte einmal wieder Appetit auf ein ...**

... STEAK. Eigentlich würde sich da ein wirklich großes T-Bone-Steak anbieten, das zusammen mit dem Knochen auf gut 700–800 g Gewicht kommt. Aber das würde dann aufgrund des Gewichts auch gut seine 13–14 € kosten. Das ist mir etwas zu viel.

Ich habe mich daher für ein Rinder-Steak aus dem Bug entschieden, das schon mariniert ist. Glücklicherweise war dieses Fleisch bei meinem Discounter auch gerade im Angebot, so dass ich dafür nicht sehr viel bezahlte. Das Steak hat immerhin knapp 300 g. Es bringt also doch eine ganze Menge Fleisch in die Pfanne und auf den Teller, so dass es gut zu meinem großen Appetit auf Fleisch passt.

Ich bereite das Nackensteak rare zu, und der Einfachheit halber frittiere ich es auch nur 2–3 Minuten in der Friteuse. Und als Beilage gibt es dann zum anderen einfach Pommes frites, die ich ebenfalls in der Friteuse zubereite.

Jetzt würde nur noch ein wenig Kräuterbutter zu dem Steak passen, die ich aber leider nicht vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:59]

---

## Nackensteak mit Pommes frites und Mayonnaise



Lecker, mit Mayonnaise

Damit ich die vor kurzem zubereitete Mayonnaise auch noch weiter verwenden kann, bereite ich einfach ein Gericht zu, zu

der sie passt.

Ich esse Pommes frites eigentlich ohne Ketchup oder Mayonnaise, aber die Majonnaise passt dazu. Und ich muss zugeben, so schlecht schmecken Pommes frites mit Mayonnaise gar nicht.

Auch zum Steak passt die Mayonnaise sehr gut.

Das Steak frittiere ich der Einfachheit halber diesmal einfach im siedenden Fett in der Friteuse. Bei nur 2–3 Minuten Frittierzeit wird es rare bis medium.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Rinder-Nackensteak (etwa 470 g)
- eine Portion Pommes frites
- Steak-Pfeffer
- Salz
- [Mayonnaise-Chili-Dip](#)

**Zubereitungszeit:** 6–7 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Pommes frites darin etwa 4–5 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf einen Teller geben und salzen.

Steak für 2–3 Minuten in die Friteuse geben. Herausnehmen und zu den Pommes geben. Mit Steak-Pfeffer würzen.

Grüßzügig Mayonnaise über Pommes und Steak verteilen. Servieren.

---

# Entrecôte mit 4-Pfeffer-Sauce und Pommes frites



Leckerer Steak mit Pommes frites

Diesmal gibt es ein schönes Sonntags-Gericht, Steak mit Pommes frites. Ich bereite Entrecôtes rare zu.

Dazu gibt es eine 4-Pfeffer-Sauce, zubereitet aus weißem, grünem, rosa und schwarzem Pfeffer.

Als Beilage Pommes frites. Ich gebe die Pfeffer-Sauce ausnahmsweise über die Pommes frites, wie man es auch mit Ketchup oder Mayonnaise macht.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Entrecôte à ca. 200 g
- 100 ml Gemüsefond
- 50 ml Sahne

- frisch geriebener Pfeffer (weiß, rosa, grün, schwarz)
- Salz
- Pommes frites

**Zubereitungszeit:** 15 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Sahne dazugeben. Viel frisch geriebenen Pfeffer hinzugeben. Mit Salz würzen. Sauce abschmecken.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen. Pommes in das siedende Fett geben und etwa 10 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und salzen.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Entrecôtes darin auf beiden Seiten jeweils 1–2 Minuten anbraten. Herausnehmen und zu den Pommes frites geben.

Sauce über die Entrecôtes und die Pommes frites geben. Servieren.

---

## **Gefüllte Frikadellen mit Pommes frites**



## Frikadellen mit Pommes

Diesmal Frikadellen, die ich aber mit geriebenem Käse fülle und somit gefüllte Frikadellen zubereite.

Da ich zu den Frikadellen Pommes frites zubereite und dazu die Friteuse in Betrieb nehme, kann ich der Einfachheit halber auch die Frikadellen in der Friteuse frittieren.

Je nach Größe der Frikadellen bekommen sie 7–10 Minuten in der Friteuse.

Die mit Käse gefüllten Frikadellen sind eine leckere Alternative zu normalen Frikadellen. Und auch die Zubereitung in der Friteuse ist eine gute Alternative zur gängigen Zubereitung in der Pfanne.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Hackfleisch (Rind)
- Pommes frites
- 1 Schalotte
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 50 g geriebener Gouda
- Salz
- bunter Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Hackfleisch ebenfalls dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles vermengen.

Einen Kleks der Frikadellenmasse flach in der Hand ausdrücken und etwas Käse darauf geben. Einen weiteren, flachen Kleks der Frikadellenmasse oben aufgeben und Frikadelle schließen und rund formen. Wenn etwas Käse bei der Frikadelle herausschaut, macht dies nichts, er wird mit gegart.

Frikadellen für etwa 7–10 Minuten im Fett in der Friteuse frittieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Danach Pommes etwa 4–5 Minuten frittieren. Zu den Frikadellen auf den Teller geben und salzen. Alles servieren.

[nurkochen rezept="3385" portionen="1" titel="Gefüllte Frikadellen mit Pommes frites „]

---

# Fischbällchen mit Pommes frites



„Fish'n'Chips“

„Fish'n'Chips“ auf andere Weise, als man es aus England kennt.

Zwar fertige Produkte, aber zumindest die Fischbällchen habe ich vor einiger Zeit selbst frisch zubereitet und eingefroren. Ich habe sie aufgetaut und einfach in Fett in der Friteuse frittiert.

Der Einfachheit halber gibt es Pommes frites dazu, die ich auch frittiere.

*Mein Rat:* Wenn die Fischbällchen an der Oberfläche des siedenden Fetts schwimmen und fast kein Wasser mehr verdampft, sind sie gar.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 14-15 Fischbällchen



- Pommes frites

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Fischbällchen im Fett etwa 4–5 Minuten frittieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Pommes in das siedende Fett geben und 4–5 Minuten frittieren. Auf den Teller zu den Fischbällchen geben und salzen. Alles servieren.