

Gobbetti mit Paprika und Mais in Portwein-Tomaten-Sauce

Ein veganes Gericht. Pasta in einer Gemüse-Sauce.

Als Zutaten für die Sauce wähle ich Mini-Paprikas und Mais aus der Dose. Und zusätzlich noch zwei Knoblauchzehen.

Die Sauce bilde ich nur aus Portwein.

Veganer lassen beim Anrichten einfach den frisch geriebenen Parmesan weg und verwenden stattdessen frische, kleingeschnittene Petersilie.

Mein Rat: Wer möchte, kann das Gemüse und die Sauce auch noch mit süßem oder scharfem Paprika-Pulver würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:130]

Cocktail



Fruchtig-aromatisch

Ich bin einmal von meiner Prämisse, keinen Alkohol zu trinken, abgewichen, und habe Alkohol, den ich normalerweise zum Kochen verwende, für einen Cocktail verwendet. Ich bin auf die Website thebar.com gestoßen und fand dort eine große Menge an Cocktails – zugegebenerweise alkoholfrei oder alkoholhaltig. Da ich aber ungern Rezepte einfach nachkoche bzw. in diesem Fall nachbereite, habe ich schnell einen eigenen Cocktail kreiert. Jetzt muss mir nur noch ein passender Name für ihn einfallen.

Wer sich über Cocktails und Rezepte dafür weiter informieren möchte, schaue einfach auf diese beiden Seiten, [Neue Cocktails](#) und [Neue Trend-Cocktails](#). Dort finden sich jede Menge guter Anregungen und Rezepte.

Die Website ist sehr gut gemacht, dass man als Erwachsener erst sein Geburtsdatum eingeben muss, um auf die Site zu kommen und somit zu erklären, dass man Alkohol trinken darf. Somit verhindert man, dass Minderjährige auf die Site kommen und dann eventuell Alkohol trinken.

Mein selbst kreierter Cocktail schmeckt fruchtig-aromatisch, und der Portwein rundet ihn im Nachgeschmack etwas ab.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Mandarinsaft
- 4 cl Portwein
- 4 cl Cognac
- 2 Mandarinstücke zum Garnieren
- Zucker zum Garnieren der Gläser

Zubereitungszeit: 5 Min.

Zucker in eine Schale geben. Wasser in einen tiefen Nudelteller geben und Gläser kopfüber zuerst in das Wasser

dippen, dann in den Zucker, um einen schönen Zuckerrand zu erzeugen.

Jeweils 100 ml Orangensaft und Mandarinsaft in die Gläser geben. Jeweils ein Schnapsglas – also 2 cl – Portwein und dann Cognac in die Gläser geben. Vorsichtig verrühren.

Gläser am Rand mit jeweils einem Mandarinenstück garnieren und servieren.

Marmorkuchen mit Portwein-Glasur



Feiner,
klassischer Kuchen

Diesmal ein klassischer Rührkuchen. Ein Marmorkuchen, von dem vor dem Backen eine Hälfte weggenommen und Kakao untergemischt wird. Diese zweite Hälfte des Kuchens wird dann unter den normalen Rührteig mit der Gabel untergehoben.

Der Marmorkuchen bekommt eine Glasur, aus Puderzucker und

Portwein zubereitet.

Zutaten:

Für den Kuchen:

- [Grundrezept](#)
- 2 EL Kakao

Für die Glasur:

- 80–100 g Puderzucker
- 2 EL Portwein

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Klassischen Rührteig nach Grundrezept zubereiten. Eine Hälfte in die gefettete Gugelhupf-Backform geben.

Zu der zweiten Hälfte Kakao dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. In die Gugelhupf-Backform geben und verteilen. Mit der Gabel vorsichtig unterheben.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Puderzucker und Portwein in eine Schale geben und vermischen.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Kuchen mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen und gut abkühlen lassen.

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 Gemüfefond, 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.

Mandarinen-Smoothie



Herrliches Getränk

Mein erster Smoothie. Herrlich. Ich bin stolz.

Ich verwende alle Zutaten, die ich vor kurzem bei dem Dessert mit Mandarinen verwendet habe. Nur verwende ich auch den Saft der Mandarinen. Und ich püriere alles fein.

Dieser Smoothie schmeckt hervorragend.

Zutaten:

- 135 g Mandarinen (Dose)
- Honig
- 2 EL Sahne
- 2 EL Portwein

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. In ein Trinkglas geben und servieren.

Girandole in reduzierter Zwiebel-Portwein-Marsala-Sauce



Leckeres Pasta-Gericht

Da die Sauce vom gestrigen Braten sehr gut gelungen war, habe ich sie nochmals alleine ohne Fleisch für ein Pasta-Gericht zubereitet.

Der Übersichtlichkeit halber liste ich die Zubereitung hier nochmals auf.

Die Sauce ist würzig und sehr schmackhaft.

Als Pasta wähle ich Girandole. Dies ist eine sehr saucensüffige Pastasorte und zudem in 6 Minuten gegart.

Mein Rat: Ganz nach dem Spruch, die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta wartet auf die Sauce, gebe ich die gegarten Girandole in den Topf mit der Sauce, verrühre alles gut und gebe dieses Pastagemisch in einen tiefen Pastateller.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Girandole
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Lauchzwiebel
- 50 ml Portwein
- 50 ml Marsala
- süßes Paprikapulver
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

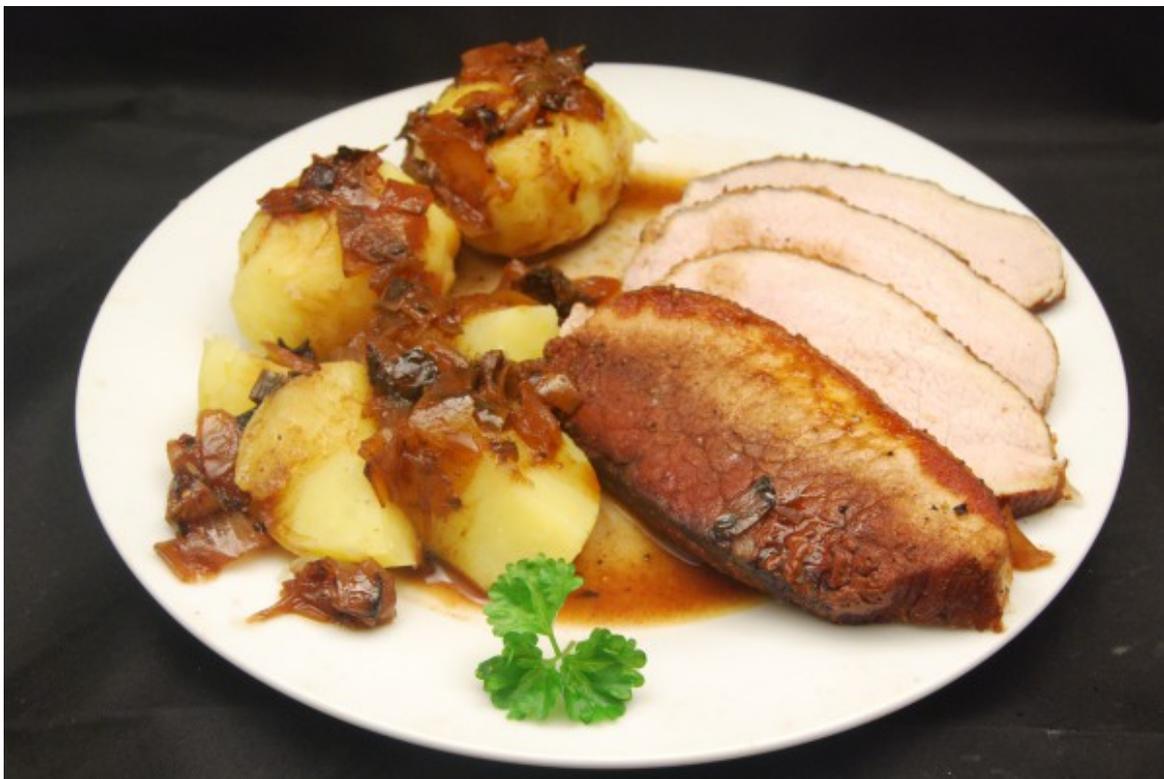
Zwiebel in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Mit Portwein und Marsala ablöschen. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf etwa ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in die Sauce geben und gut vermischen.

Pastagemisch in einen tiefen Pastateller geben, mit frisch gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

Schweinebraten mit Salzkartoffeln in reduzierter Zwiebel-Marsala-Portwein- Sauce



Leckerer Braten mit Kartoffeln

Ich hatte seit langem wieder Portwein und Marsala gekauft, natürlich nicht zum Trinken, sondern zum Kochen. Ich habe einen Schweinebraten gebraten und mit den Alkoholika und einer Zwiebel eine feine Sauce zubereitet.

Das Ganze ergibt eine sehr würzige, schmackhafte Sauce.

Dazu habe ich einfach Salzkartoffeln gewählt. Wer sagt übrigens, Produkte vom Discounter haben keine Qualität und schmecken nicht? Die Bio-Kartoffeln von meinem Discounter

sind sehr wohlschmeckend.

Mein Rat: Zu so einem leckeren Gericht verwendet man am besten grobes Meersalz und weißen Pfeffer, beides aus der Mühle.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Schweinebraten
- 3–4 Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 ml Portwein
- 100 ml Marsala
- süßes Paprikapulver
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel im Öl anbraten. Braten wieder dazugeben. Portwein und Marsala dazugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Deckel vom Schweinebraten wegnehmen und die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 20–30 Minuten reduzieren, bis nur noch wenig von der Sauce übrig ist. Sauce abschmecken.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 20 Minuten garen.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Bratenscheiben auf einen Teller geben,

Salzkartoffeln dazugeben und großzügig Sauce über den Kartoffeln verteilen. Servieren.

Portwein-Kuchen



Mit feinem Portwein-Aroma!

Ich bereite einen normalen Rührkuchen zu, in den ich aber Portwein gebe und ihn so aromatisiere. Der Kuchen wird im Inneren nicht komplett rot oder rötlich, wie man annehmen würde. Er nimmt nur ein leichtes Portwein-Aroma an.

Und da der Rührteig mit 150 g Portwein doch recht flüssig wird, gebe ich noch 100 g Mehl und ein 5. Eier für mehr Kompaktheit hinzu.

Mein Rat: Es bietet sich an, auf den Kuchen eine Portwein-Glasur aufzutragen. Ich hatte aber keinen Puderzucker für eine Glasur vorrätig und mit normalem Zucker ist mir keine Glasur

gelingen.

Zutaten:

- 600 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 150 ml Portwein
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Benötigte Geräte:

- 1 (Digital-)Waage
- 1 Rührschüssel
- 1 Rührgerät
- 1 Backlöffel
- 1 Kasten-Backform

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.
Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillinzucker dazugeben und verrühren. 150 ml Portwein dazugeben und alles mit dem Rührgerät etwa 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Backform geben und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.