

Kalbshirn mit grüner Sauce

Ein weiteres Rezept für eine Zubereitung in der Mikrowelle.

Dieses Mal eine Innereie.

Im Originalrezept wird Kalbsbries zubereitet. Das hatte ich nicht mehr vorrätig und hätte ich erst bei meinem Online-Schlachter bestellen müssen.

Aber ich hatte Kalbshirn vorrätig.

Kalbsbries ist ja eine Drüse des Kalbes und in der Konsistenz sehr fein.

Kalbshirn ist dagegen noch viel feiner.

Für den Gemüsefond zum Garen des Hirns kann man dieses Mal ruhig auf eine gute Brühe aus einem Pulver oder Würfel zurückgreifen.

Als Beilage und für Würze und Geschmack sorgt eine grüne Sauce.

Man sollte für die Sauce frische Kräuter verwenden. Ich hatte leider nicht alle Kräuter frisch vorrätig und habe daher das eine oder andere Kraut auch getrocknet verwendet. Aber die Sauce schmeckt auch damit sehr gut.

Wenn die Sauce etwas zu trocken und nicht flüssig genug ist, kann man einige Esslöffel des Fonds dazugeben und verrühren.

Dazu einige Stücke frisches Zwiebelbaguette.

[amd-zlrecipe-recipe:1160]

FrISChe Spaghetti mit Sauce Bolognese mit Dom Perignon

Dieses Gericht und auch Rezept verdient eine sofortige Würdigung direkt nach dem Zubereiten und Essen.

Das ist die beste Pasta, die ich je gegessen habe.

Spaghetti. Aber nein, nicht industriell zubereitet und aus der Packung.

Nein, sondern frisch von mir selbst zubereitet mit meiner tollen, vor einem halben Jahr gekauften Pastamaschine.

Und dieses Mal habe ich auch das erste Mal reine Weizenmehl-Pasta hergestellt, was ich vorher nie gemacht habe. Denn bisher habe ich diese frische Pasta immer aus Hartweizengries hergestellt.

Aber ich habe festgestellt, dass der Teig für die Pasta nicht zu flüssig sein darf. Er darf gern noch etwas bröselig und krümelig in der Pastamaschine sein, worauf auch ein Aufkleber auf der Maschine, die ich ja nach dem Umtausch als neuen Artikel zugesandt bekommen habe, hingewiesen hat.

Und so habe ich diese Spaghetti aus reinem Weizenmehl, Eiern und Wasser hergestellt.

Und sie sind ja sowas von gelungen.

Beim Garen der Spaghetti unbedingt auf die Regel für die Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce

Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen, sondern hat bestens gemundet.

Da dieses Gericht wirklich wunderbar gelungen ist, bereite ich die Sauce mit einer ganz speziellen, köstlichen Zutat zu, um sie etwas zu verlängern: [Dom Perignon](#). Ich trinke ja keinen Alkohol, also koche ich damit.

Also alles in allem ein Gericht, wie ich es schon lange nicht mehr gegessen habe.

Geil!

[amd-zlrecipe-recipe:1124]

Cassarecce mit Ragout Bolognese

Ein Rezept für ein Pasta-Gericht mit einem Ragout Bolognese.

Für die Pasta verwende ich Cassarecce, die zwar industriell aus Kichererbsenmehl hergestellt ist, aber sehr lecker schmeckt.

Sie hat aufgrund des verwendeten Mehls eine dunkelbraune Farbe, fast wie Pasta aus Vollkorn-Weizenmehl.

Beim Garen der Pasta unbedingt auf die Regel für die Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen,

sondern hat bestens gemundet.

[amd-zlrecipe-recipe:1123]

Gegrilltes Schweine-Nackensteak mit rauchiger BBQ-Sauce

Ich habe ein großes Stück eines geschlachteten Schweines gekauft.

Und zwar 2,5 kg Schweine-Nacken am Stück mit Knochen.

Diesen habe ich mit dem Hackbeil zerlegt.

In einige Steaks.

Und einen größeren Teil für Gulasch.

Und auch ein großes Stück für einen Braten.

Für dieses Rezept habe ich zwei große, jeweils 400 g schwere Steaks mit Knochen verwendet.

Da diese beiden Stücke am Knochen jeweils sehr dick und am jeweils anderen Ende sehr dünn waren, habe ich das erste Mal unterschiedliche Gargrade in einem Stück Fleisch.

Am Knochen ist das Fleisch englisch, also rare. Am dünnen Ende jedoch well done, aber noch zart und saftig.

Dazu gibt es eine einfache, rauchige Barbecue-Sauce in Schälchen zum Dippen.

[amd-zlrecipe-recipe:1097]

Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1095]

Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1093]

Foodblog-Event: „Fisch“

Ich veranstalte wie gewohnt mein halbjährliches Foodblog-Event, dieses Mal zum 7. Geburtstag meines Foodblogs. Ich hatte eine Meinungsumfrage auf in meinem Foodblog veröffentlicht, die meine Besucher und Leser ein halbes Jahr nach dem gewünschten Motto meines nächsten Foodblog-Events gefragt hatte. Abgestimmt haben 14 Teilnehmer, und gewonnen hat dieses Mal das Motto „Fisch“.

Was ist Ihr liebstes Fisch-Gericht? Eher traditionell wie Forelle blau oder doch eher experimentell oder gehobene Küche? Welches Gericht können Sie zubereiten, das mit einem ausgefallenen Fisch auffällt und sehr schmackhaft ist? Welche Fischart bereiten Sie am liebsten zu? Und welche Beilage(n) servieren Sie? Und ebenfalls ganz wichtig ist die Frage nach einer passenden Sauce zum jeweiligen Fisch.

Kochen Sie das Gericht, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.



Weingut Tesch mit sechs verschiedenen Riesling

Ich habe vom Weingut Tesch eine Riesling-Lagenbox mit sechs verschiedenen, guten Riesling zur Verlosung erhalten. Diese Box lobe ich als ersten Preis aus. Als weitere zweiten und dritten Preise lobe ich jeweils ein Koch- bzw. Backbuch aus meiner eigenen Feder aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt dieses Mal vier Wochen, ich beende ihn am 30.06.2020. Ich informiere die Gewinner per Mail und versende dann die drei Preise. Und veröffentliche die Blogbeiträge der Teilnehmer.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Kochrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum

veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:



Querformat 500×130:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/05/30/foodblog-event-fisch/" target="_blank" title="Blogevent Fisch"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/05/Bann
```




Hochformat 130×350:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/05/30/foodblog-event-fisch/" target="_blank" title="Blogevent Fisch"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/05/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Polenta in Limetten-Sauce

Einfache Hähnchenbrustfilets. Schön gewürzt mit Paprika, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.

In einer Grill-Pfanne schön gegrillt.

Mit den Röststoffen in der Pfanne und etwas Limettensaft bilde ich eine leicht saure, aber leckere Sauce.

Dazu gibt es Polenta.

[amd-zlrecipe-recipe:1074]

Rotbarsch-Filet in Tomaten-Sauce mit Bandnudeln

Feine Rotbarsch-Filets. Die ich nur quer in kurze Streifen schneide und nicht würze.

Denn die Würze kommt von der Tomaten-Sauce, die ich separat zubereite und für die ich Kräuter der Provence verwende.

Dazu als Beilage Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:1028]

Marinierte Grill-Rippchen mit Kartoffelspalten

Meines Wissens bereite ich das erste Mal marinierte Grill-Rippchen zu.

Für die Zubereitung gibt es drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte:

1. Marinieren

2. Schmoren

3. Grillen

Für die Marinade habe ich im Internet recherchiert und nach einem Rezept dazu gesucht.

Jedoch hatten die diversen Rezepte auch die unterschiedlichsten Zutaten.

Also habe ich kurzerhand einige der Zutaten zusammengesammelt und mit einigen weiteren, die mir für eine solche Marinade geeignet erschienen, ergänzt.

Wichtig war mir auch die Zugabe von Coca Cola. Dies wurde im Fernsehen in Kochsendungen immer wieder betont, dass diese Zutat in Amerika für eine authentische Marinade verwendet wird. Denn Coca Cola gibt eine bestimmte Würze, Süße und Aroma. Außerdem macht es die Marinade recht flüssig und verlängert sie kräftig. Somit werden die Rippchen mit der ganzen Marinade im Topf bedeckt. Und ich kann diese Marinade auch dafür verwenden, die Rippchen einige Stunden bei geringer Temperatur darin im Backofen zu schmoren.

Denn das Fleisch soll ja so zart sein, dass man es ohne Besteck vom Knochen lösen kann.

Mein Fazit nach dem Zubereiten, Servieren und Genießen:

Das Rezept der Marinade ist alltagstauglich.

Aber es ist noch verbesserungswürdig. Die Rippchen schmecken leicht süß und haben eindeutig zu wenig Salz und Würze. Also bei einem weiteren Zubereiten von Rippchen eventuell weniger Honig und süß-saure Chili-Sauce. Und eindeutig mehr Salz und Würze.

Aber das Fleisch ist wie schon erwartet so zart, für dieses Gericht benötigt man nur eine Gabel. Denn das Fleisch lässt sich problemlos mit der Gabel vom Knochen lösen, zerrupfen und essen.

Ich marinieren die Rippchen der Einfachheit halber über Nacht im Kühlschrank. Dann werden sie vier Stunden in der Marinade im Backofen geschmort. Und schließlich noch jeweils eine Minute auf jeder Seite in der Grill-Pfanne gegrillt.

Da die Flüssigkeit der Marinade nach drei Stunden Schmorzeit verkocht ist, gieße ich für die letzte Stunde noch mit einem Pilsener auf, um genügend Flüssigkeit zu haben.

Als Beilage bereite ich Kartoffelspalten zu, die ich einfach in der Friteuse kurz fritiere und dann nur salze.

[amd-zlrecipe-recipe:1004]

Chinakohl-Lasagne

Eine Variation einer Lasagne.

Anstelle von Lasagne-Nudel-Platten verwende ich große Chinakohl-Blätter.

Ansonsten sind die restlichen Zutaten die gleichen wie bei einer originalen Lasagne.

Eine frisch zubereitete Hackfleisch-Sauce aus Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Dann eine frisch zubereitete Béchamel-Sauce.

Und schließlich fein geriebener Hartkäse.

[amd-zlrecipe-recipe:967]

Champignon-Kartoffelklöße mit Champignon-Sahne-Sauce

Einfache Kartoffelklöße. Verfeinert mit klein geschnittenen, frischen Champignons. Dazu kleingewiegte Petersilie.

Das Ganze serviert mit einer Sauce, für die ich ebenfalls frische Champignons verwende. Und Sahne.

[amd-zlrecipe-recipe:950]

Muttis bestes Gericht: Nudeln, Fleisch und Sauce



Meine Mutter feiert heute ihren 90. Geburtstag. Ihr und ihrem erreichten Alter zu Ehren veröffentliche ich hier ein Gericht, das meine Mutter mir zu meinen Kinder- und Jugendzeiten sehr oft gekocht hat. Diesen Respekt muss man ihr entgegenbringen. Dieses Gericht hat mir als kleines Kind am besten geschmeckt und dessen Namen trägt auch mein Foodblog. Es sind Nudeln, Fleisch und Sauce. Nudelheissundhos, wie ich es als 1-2-jähriges Kind sagte.

Nun war dies meistens ein Gericht mit einem schönen Braten. Daher wollte ich das Gericht ursprünglich mit einer Putenoberkeule oder einem Pferdebraten zubereiten. Da ich aber noch Kürbis vorrätig und auch Pferde-Gulasch im Gefrierschrank hatte, habe ich schnell umdisponiert und ein Gulasch mit Pferdefleisch, Kürbis und Wurzeln zubereitet. Auch das ist ja „heiss“, also Fleisch.

Dazu wähle ich als Beilage Calamarata, eine Pasta-Sorte, die ich sehr gerne esse.

Und der Vollständigkeit halber kommt natürlich noch eine Sauce

hinzu, in der ich das Gulasch – wie es sich für ein gutes Gulasch gehört – sehr lange, und zwar 2 Stunden, schmore. Die Sauce bilde ich aus Fleischfond, den ich selbst zubereitet und eingefroren hatte. Und zum Verlängern der Sauce noch etwas Branciforti, ein trockener, sizilianischer Weißwein.

Fertig ist das leckere Essen, das ich gerne esse, zu ihren Ehren.

[amd-zlrecipe-recipe:844]

Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Sauce und Rosenkohl

Ein herrliches Gericht! Feinstes Schweinefilet. Die Silberhaut entfernt. Sie würde nicht durchgegart und man würde nur auf ihr herumkauen. In grobe Stücke geschnitten. Gewürzt und medium gebraten.

Dazu ein herrliches, dazu passendes Sößchen aus Champignons und Sahne. Ebenfalls leicht gewürzt.

Und dann die Beilage! Frisches, knackiges Gemüse. Rosenkohl. Nur leicht gegart in leicht gesalzenem, kochendem Wasser.

Und als Abschluss? Natürlich! Einige Scheiben Kräuterbutter auf die Schweinefilets.

[amd-zlrecipe-recipe:831]

Hähnchenmägen - Champignons - Ragout mit Reismudeln

Hähnchenmägen kann man nur lange schmoren. Es ist sehr festes Muskelfleisch, das sich zum Kurzbraten schon gar nicht anbietet. Und auch kurzes Schmoren von 30 Minuten oder 1 Stunde reicht meistens nicht aus.

Also habe ich die Mägen zusammen mit Champignons und Tomaten in einer Riesling-Sauce ganze 3 Stunden geschmort. Dann ist das Fleisch herrlich zart.

Und mit den vielen Gewürzen gelingt eine wunderbar schmackhafte und würzige Sauce.

Als Beilage dazu habe ich einmal etwas exotisch Reismudeln gewählt, diese in Spaghetti-Form.

Man könnte das Gericht also auch als Reis-Spaghetti-Gericht bezeichnen.

[amd-zlrecipe-recipe:815]

Mit Hähnchenbrustfilet gefüllte Spitzpaprika

Eine kleine Kreation.

Man benötigt dazu als erstes zwei sehr große oder auch lange Spitzpaprika.

Dann Hähnchenbrustfilets.

Schließlich einige frische Kräuter wie Rosmarin und Thymian.

Dann noch Mozzarella zum Überbacken.

Und last but not least einen guten Riesling, um eine kräftige, würzige, leckere Weißwein-Sauce zu erstellen.

Dieses Gericht ist einfach. Und auch ausreichend für eine Mahlzeit. Beilagen benötigt es nicht.

Mein Rat: Das einzige, auf das man achten muss, ist das folgende. Der Mozzarella schmilzt natürlich nicht nur, sondern er tropft dann auch auf den Pfannenboden herunter. Beim Garen und eventuellen Reduzieren der Sauce kann daher der Käse am Pfannenboden anbrennen und ergibt eine kräftige schwarze Kruste. Das sollte man vermeiden.

[amd-zlrecipe-recipe:814]