

Gegrillte Schweineniere mit gebratenem, grünem Spargel



Lecker gegrillte Schweineniere

Ab und zu eine Innereie wie Niere oder Leber ist doch sehr lecker.

Dazu gibt es einmal außerhalb der Saison grünen Spargel dazu, den ich in viel Butter kross anbrate.

Die Nieren werden noch mit etwas Kräuterbutter „Diablo“-Style gewürzt.

Schweine-Nackensteaks asian style mit Kräuterbutter



Asian style mit Sojasauce

Das monatliche Rezept für die Zubereitung von Steaks.

Steaks asian style.

Die Würze besteht diesmal nicht aus gewohnten Gewürze wie Salz, Pfeffer oder Paprika. Sondern nur aus dunkler Soja-Sauce ein.

Dunkle Soja-Sauce bringt genügend Würze und Salz für die Steaks mit.

Vor dem Servieren kommt noch Kräuterbutter auf die Steaks. Dies bring nochmals etwas Würze mit sich.

[amd-zlrecipe-recipe:1219]

Schweinefleisch in Aspik mit Romanasalat und Mini-Pak-Choi

Nochmals eine Unterbrechung der Mikrowellen-Rezepte.

Aber bei diesen sommerlichen Temperaturen bietet es sich geradezu an, auch des öfteren einen leckeren und gesunden Salat zuzubereiten.

Der aus frischen Zutaten besteht. Und auch leicht zu verdauen ist.

Ich bringe hier zusätzlich zu dem Salat bzw. Gemüse auch mit dem Schweinefleisch in Aspik eine gewisse würzige Note hinein.

Achtung, es ist zwar ein Salat, aber von der Menge her reicht er für eine ganze Mahlzeit am Abend.

[amd-zlrecipe-recipe:1159]

Schweinecurry mit Basmatireis

Hier ein weiteres Rezept für eine Zubereitung eines Gerichts in der Mikrowelle.

Das Rezept in meinem Kochbuch war zwar als Hähnchencurry

Jasmin-Reis

Hier bereite ich das dritte Gericht in der Mikrowelle zu.

Passend zur schnellen Zubereitung in der Mikrowelle verwende ich dieses Mal für das Gulasch sowohl frisches Schweinefleisch aus dem Schweinenacken. Als auch – womit ich meine Vorräte in der Speisekammer endlich einmal aufbrauchen kann – auch zwei Dosen Gulaschsuppe.

Das Gulasch peppe ich etwas auf mit getrockneten Chilischoten und etwas Schokolade.

Dazu als Beilage zwei Packungen vorgegarter Jasmin-Reis, der in der Mikrowelle in zwei Minuten fertig ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1142]

Gegrillte, marinierte Nackensteaks aus der Mikrowelle mit Kräuterbutter

Ich habe eine neue Kategorie „Mikrowelle“ eingerichtet. Denn ich werde in der nächsten Zeit einige Gerichte nur in der Mikrowelle zubereiten.

Ich habe in meiner Küche etwas umorganisiert.

Ich habe einen defekten Wäschetrockner, der auf der Waschmaschine stand, ausrangiert und in den Flur gestellt. Ich bringe ihn demnächst in den Recyclinghof und lasse ihn

recyclen. Oder ich lasse ihn von der Müllabfuhr als Sperrmüll abholen.

Die Waschmaschine, die auch nicht mehr vollständig funktioniert, da sie beim Waschen in einigen Programmen manchmal hängen bleibt, wird demnächst durch ein Kombigerät eines Waschtrockners ersetzt.

Ich habe nun auf der Ablage der Waschmaschine schon einmal mehr Platz und kann meine fünf Küchengeräte in der Küche besser anordnen.

Außerdem habe ich Platz für die Mikrowelle, die bisher auf dem Kühlschrank stand, der wiederum auf dem Gefrierschrank steht, und die ich nicht oft verwendet habe.

Somit werde ich in dem Kombigerät Mikrowelle und Grill einige Gerichte zubereiten.

Ich finde die Zubereitung eines Gerichts in der Mikrowelle nicht problematisch. Ich finde nicht, dass die Mikrowellen in der Mikrowelle, die zur Zubereitung eines Gerichts dienen und dieses schnell und gut erhitzen, schädlich sind. Somit werde ich eben einige Gerichte, die für die Zubereitung in der Mikrowelle oder eventuell auch mit dem Grill geeignet sind, demnächst zubereiten und das jeweilige Rezept präsentieren.

Ich fange an mit großen, 600 g schweren, marinierten Schweine-Nackensteaks, das ich einige Minuten in der Mikrowelle grille und dann noch einige Minuten in der Mikrowelle nachgaren lasse, damit auch der Innenteil der Steaks gegart ist.

Dazu gibt es leckere Kräuterbutter.

[amd-zlrecipe-recipe:1136]

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]

Schweine-Nackensteaks mit Pommes Frites

Ein Steakteller. Mit Pommes frites.

Ein klassisches Gericht.

Gab es bei mir an einem der beiden Pfingst-Feiertage.

Eben ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht.

Aber lecker und passend zu einem Feiertag.

[amd-zlrecipe-recipe:1092]

Schweineherz-Kartoffel-Pfanne mit Thymian

Heute ein einfaches Gericht.

Ich bereite es einfach in der Pfanne zu.

Hauptzutaten sind Schweine-Herz und Kartoffeln.

Den besonderen, mediterranen Touch bekommt das Gericht durch den verwendeten, getrockneten Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:1061]

Abend-Snack – Schweine-Niere

Ein einfacher, schnell zuzubereitender Snack für den Abend vor dem Fernseher.

Ich verwende hierfür Schweine-Niere, die ich in kurze Streifen schneide. Ich frittiere sie kurz in der Fritteuse, damit sie außen knusprig und kross und innen noch weich ist.

Dazu als Salat ein Mini-Romana- und ein Cresta-Salat, den ich als Bett unter die Schweine-Nieren-Streifen geben.

Als Dip verwende ich eine handelsübliche Barbecue-Sauce, die aber hervorragend mundet.

Als Snack vor dem Fernseher wirklich schnell gemacht und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1048]

Schweinefleisch mit Gemüse und Reis



Im Wok

Ein selbst kreierte asiatisches Gericht mit dem Gemüse, das ich gerade vorrätig habe.

Als Fleisch verwende ich Schweine-Geschnetzeltes.

Ich bilde die Sauce aus Fisch-Sauce (für die Salzigkeit) und schwarzer Bohnen-Sauce (für die Würze).

Leider gelingt mir, obwohl ich original asiatische Zutaten für die Sauce verwende, keine schmackhafte, asiatische Sauce, wie ich sie vom Asia-Imbiss kenne. Vermutlich fehlt bei mir das Glutamat in der Sauce. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:1047]

Leber-Pfanne

Hier ist mir ein schmackhaftes Gericht mit Schweine-Leber gelungen. Und zwar mediterran angehaucht.

Denn zum einen gebe ich noch Zucchini und Tomaten in die Pfanne.

Zum anderen würze ich kräftig mit getrocknetem Thymian.

Dazu noch Lauchzwiebel und Champignons.

Ich schneide die Leber vor dem Braten in kurze Streifen und mehliere sie, denn dann werden sie beim Braten schön knusprig.

[amd-zlrecipe-recipe:1037]

Schweine-Leber-Roulade auf Hirse

Hier habe ich einfach experimentiert.

Ich habe mit Schweine-Lebern zwei Rouladen zubereitet.

Gefüllt habe ich die Rouladen einfach quer mit Lauchzwiebel und Stangensellerie.

Dazu als Beilage Hirse.

[amd-zlrecipe-recipe:1035]

Schweine-Leber mit frischen Fettuccine

Endlich einmal wieder frische Schweine-Leber.

Schweine-Leber sollte man doch ganz durchgegart essen, deswegen brate ich sie auf jeder Seite doch drei Minuten kross an.

Normalerweise wendet man Leber vor dem Braten in Mehl, um sie knuspriger zu machen.

Ich habe darauf verzichtet, da ich die Gewürze und Röststoffe in der Pfanne mit einem Schluck Rotwein ablöschen will, um ein Sößchen für die Pasta zu bilden.

Als Beilage bereite ich mit der Nudelmaschine frische Fettuccine zu.

[amd-zlrecipe-recipe:1013]

Gegrilltes Schweine-Herz mit

Artischocke

Das Herz ist ein kräftiger Muskel. Es ist zwar eine Innereie, aber es ist wie Filet- oder Rumpsteak Muskelfleisch.

Es ist zwar sehr kräftig, wird aber beim Zubereiten nicht zäh. Sondern man kann es auch medium zubereiten. Nur ist es eben ein sehr kräftiges Muskelfleisch und man hat dabei einiges zu kauen. Aber es ist sehr lecker.

Hier grille ich es in der Grill-Pfanne und gare es danach noch kurz im Backofen.

Ich bereite die Artischocken einfach nur in kochendem Wasser zu.

Für diejenigen, die nicht wissen, wie oder was man an der Artischocke isst. Natürlich auf keinen Fall die Blätter, diese sind viel zu spröde und hart. Nein, man zupft die Blätter einzeln ab und isst den Blattstrunk, den dieser ist fleischig. Und schließlich isst man nach dem Abzupfen noch das Innere, also das Herz der Artischocke, denn dieses ist die eigentliche Spezialität.

[amd-zlrecipe-recipe:1008]

Gegrillte Schweine-Niere auf rotem Mangold-Salat

Ich habe lange wieder auf ein gutes, lecker schmeckendes Innereien-Gericht gewartet.

Dies konnte ich nun, nach meinem Innereien-Einkauf von Pansen,

Leber, Herz und Niere, zubereiten.

Und es ist mir ein leckeres Nieren-Gericht gelungen.

Ich fülle die Nieren mit frischem Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

Und grille die Nieren in der Grill-Pfanne auf jeder Seite je nach Dicke etwa 4 Minuten.

Die Nieren sind dann fast durchgegart, sind innen noch ganz leicht rosé und haben herrliche Röstaromen.

Dazu ein einfacher Salat aus rotem Mangold, den ich einfach mit Balsamico-Essig und Olivenöl anmache und als Bett unter die gegrillten Nieren gebe.

Ein sehr leckeres Innereien-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1002]