

Bananen-Schokoladen-Tarte

Sie werden über dieses Rezept sicherlich erstaunt sein. Denn wenn Sie über die Suchmaske des Foodblogs gehen und nach einem entsprechenden Stichwort suchen, stellen Sie fest, dass es schon Rezepte für Bananenkuchen oder -tartes im Foodblog gibt.



Mürbeteigboden einwandfrei gelungen und schmackhaft
Es gibt nur einen Grund, warum ich dieses Rezept hier veröffentliche. Ich will Ihnen einen möglichen Lösungsweg zeigen, wenn Sie zuwenig Weizenmehl für einen Tarteboden zuhause haben. Normalerweise bereitet man ja für eine süße Tarte einen Mürbeteig als Boden zu. Dieser Teig benötigt 300 g Weizenmehl. Was tun, wenn man aber nur noch 100 g Weizenmehl vorrätig hat? Da ist guter Rat teuer.

Ich gehe die Möglichkeiten einmal nacheinander durch:

A) Man notiert sich das fehlende Weizenmehl und kauft es rechtzeitig ein.

B) Man geht zur Nachbarin und leiht sich Weizenmehl. Bei immerhin 200 g ist das aber schon eine ganze Menge für einen Nachbarschaftsdienst.

C) Man nimmt Reis, den man eigentlich immer zuhause hat, gibt ihn durch die Getreidemühle – ja, ich besitze seit über 30 Jahren eine solche – und verwendet das Reismehl für den Boden. Aber Reismehl ist immer ein wenig gröber und griffiger als Weizenmehl, der Boden wird dadurch nicht so soft und mürbe.

D) Man ersetzt das fehlende Weizenmehl mit ... ja, genau, mit Semmelbröseln resp. Paniermehl. Dieses hat man zum Panieren oder für die Backform für Kuchen eigentlich auch immer zuhause. Der Teig gelingt etwas grobkörniger. Und zur Vorsicht, wegen etwaiger mangelnder Bindung, gebe ich statt 1 Ei 2 Eier in den Mürbeteig.

Alles andere wird ganz standargemäß zubereitet. Mürbeteig mit 200 g Semmelbrösel/Paniermehl anstelle 200 g Weizenmehl. 6 Bananen, geschält, geputzt und kleingeschnitten. Vermischt mit 5 Esslöffeln Schokoladenstreuseln. Die beiden letzteren Zutaten bilden die Füllmasse für die Tarte.

Die Schokolade schmilzt beim Backen, verbindet sich mit den Bananenstücken und erhärtet dann beim anschließenden Erkalten im Kühlschrank, so dass man eine feste, kompakte Tarte hat.

Und Sie werden erstaunt sein, wenn ich Ihnen sage, dass die Tarte und speziell der Mürbeteigboden mit einem Anteil Paniermehl hervorragend gelingt. Die Tarte schmeckt wirklich klasse.

Sie können sich diesen Trick also ruhig einmal merken, wenn Sie einen Kuchen mit Weizenmehl zubereiten wollen, dann aber überraschend feststellen, dass Sie zu wenig Weizenmehl vorrätig haben, es ausgerechnet ein Sonn- oder Feiertag ist und die Geschäfte geschlossen haben.

Für den Mürbeteig:

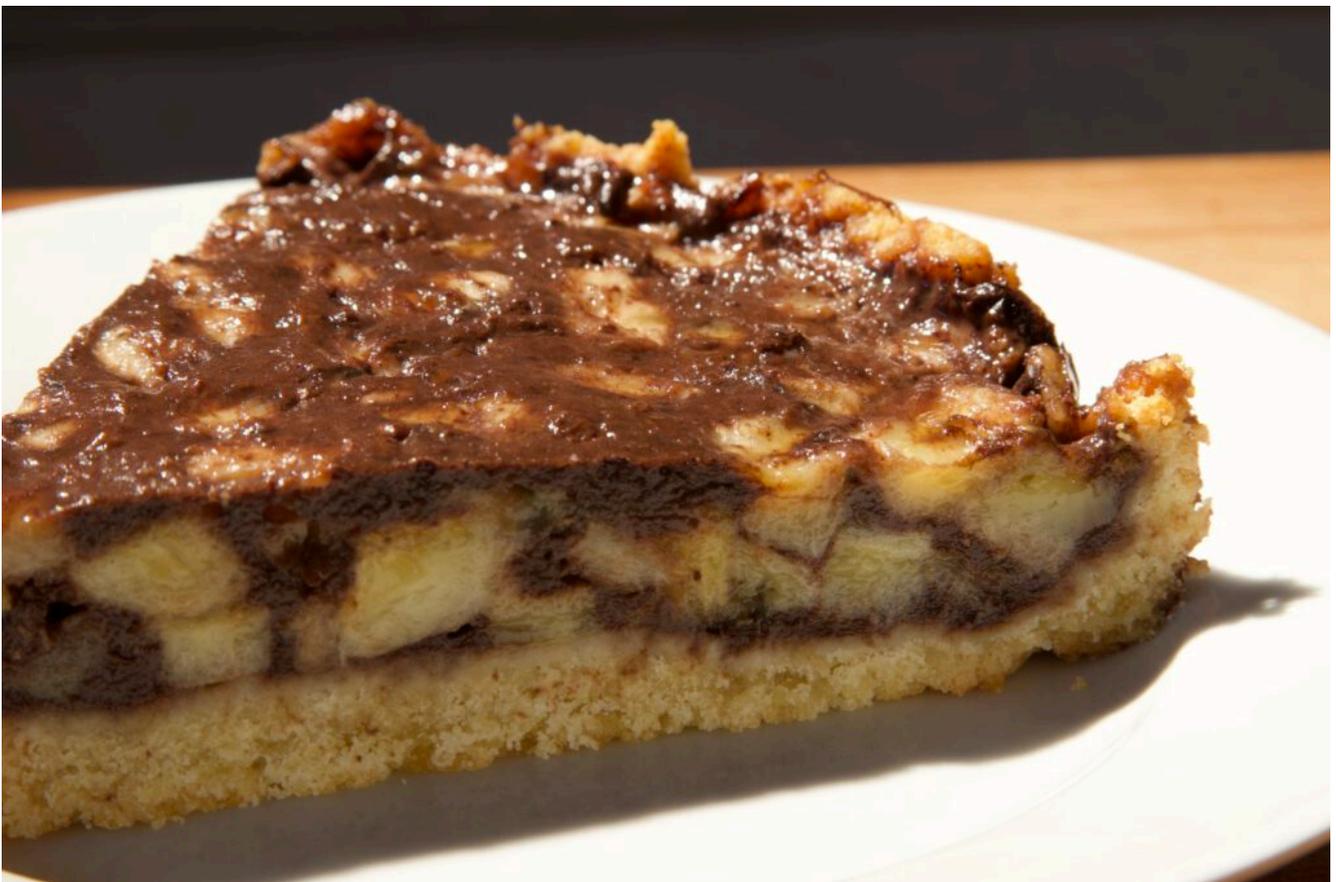
- [Grundrezept](#)

Anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl und 200 g Paniermehl verwenden. Zusätzlich ein zweites Ei.

Für den Belag:

- 6 Bananen
- 5 EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Bananen und Schokoladenstreuseln

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl, aber noch 200 g Paniermehl verwenden. Und ein zusätzliches Ei aufschlagen und in den Teig geben.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in Scheiben

schneiden. In eine Schüssel geben. Schokoladenstreusel dazugeben und alles gut vermischen.

Bananen-Schokoladen-Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben, gut verteilen und ein wenig hineinpresse, damit der Belag schön kompakt ist.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und -papier entfernen, Tarte auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gebratenes Kalbsbries mit Kartoffelspalten und pochierten Eiern

Weihnachten ist das Fest der Liebe. Dementsprechend werden Sie es – ob allein, mit einem Partner oder der Familie – auch sicherlich feiern. Und deswegen sollte man dieses Fest, auch in einem Blogbeitrag, nicht unbedingt mit einer Drohung einläuten.



Auf pochierten Eiern

Aber ich hatte Ihnen gesagt, dass Sie sich eher vor mir auf die Hut nehmen sollen! Denn bei mir es gibt an Weihnachten und den Weihnachtsfeiertagen ... ja, genau, es gibt Innereien. Und zwar nicht die gewöhnlichen Innereien wie Leber oder Pansen. Sondern ausgefallene Innereien.

Wie ich Ihnen in einem Blogbeitrag vor einiger Zeit ankündigte, hat mir mein Bruder ein Innereien-Paket zu Weihnachten geschenkt. Und zwar von einem von mir sehr geschätzten Schlachter in Süddeutschland, der einen Onlineshop für Fleisch, Innereien und allem anderen betreibt. Und der meines Erachtens wirklich auch jedes Stück Fleisch, oder was man von einem Schlachter auch nur bekommen kann, in seinem Shop anbietet.

Aus diesem Grund gibt es am heutigen Weihnachtstag auch zunächst einmal ein sehr edles Stück Innereie, das viele Menschen a) nicht kennen und b) nicht essen (wollen). Und es gibt einige ausgewählte Menschen, die diese Innereie sehr schätzen, sie für eines der zartesten Stücke am Tier halten

und alles dafür geben, dies in regelmäßigen Abständen kosten zu dürfen.

Die Rede ist von der Wachstumsdrüse des Kalbes, dem Kalbsbries. Diese Drüse ist nur dem Kalb zu eigen, denn das Kalb wächst ja noch zu einem Rind heran. Und diese Drüse unterstützt das Wachstum des Kalbes. Sind Sie erstaunt darüber, wenn ich Ihnen mitteile, dass diese Wachstumsdrüse beim ausgewachsenen Rind verschwunden ist? Nun, um diese Drüse, und sie ist nicht sehr groß, zum Zubereiten und Kochen zu erhalten, muss man folglich ein Kalb schlachten.

Diese Drüse ist etwas ganz besonderes. Sie ist sehr fein sowohl in der Konsistenz als auch im Geschmack. Und muss daher auf sehr vorsichtige Weise zubereitet werden. Allein der Umstand, dass Kalbsbries wohl eines der teuersten Bestandteile eines Tieres ist, zeigt, dass die Drüse sehr besonders ist. Ich will Ihnen hier einmal den Kilopreis von Kalbsbries mitteilen: etwa 60 €! Vergleichen Sie das einmal mit der gewöhnlichen Leber oder dem Pansen, beides bekommen Sie zu einem Kilopreis von deutlich unter 10 €.

Also, dies ist kein Filetsteak, Rumpsteak oder Entrécôte für den Festtag. Sondern dieses Gericht spielt noch in einer Liga darüber. Wer Feinschmecker ist, weiß dies zu schätzen und stimmt mir zu.



Leckerer, in Butter angebratenes und geschwenktes Kalbsbries
Kalbsbries wird meistens zuerst einmal in siedendem Wasser
gegart. Um dann zum Panieren, Braten oder einer sonstigen
Zubereitungsart weiterverwendet zu werden. Lassen Sie sich
überraschen!

Und übrigens, besuchen Sie mein Foodblog am 1. und 2.
Weihnachtsfeiertag unbedingt wieder. Sie werden erstaunt sein,
welche schmackhafte Leckerbissen es dann für Sie gibt. Ich
wage einmal eine Prognose, dass Sie die beiden kommenden
Innereien an den beiden Feiertagen sicherlich auch noch nicht
zubereitet oder gegessen haben. Vielleicht ist Ihnen sogar
nicht bekannt, dass man diese Tierenteile zubereiten kann (und
sollte).

Ich hatte Ihnen gesagt, Sie sollten sich eher vor mir auf die
Hut nehmen!

Für 2 Personen:

- 350 g Kalbsbries (2 Portionen à 175 g)

- 4 große Bio-Kartoffeln
- 4 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Weißweinessig
- viel Butter
- Alufolie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Die Hauptzutat und die beiden Beilagen gegebenenfalls parallel zueinander zubereiten, wie es zeitlich und von der Zubereitungsart her am besten passt, damit alle Zutaten heiß auf den Teller kommen.

Für das Kalbsbries:

Kalbsbries in eine Schale geben. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas mit den Gewürzen vermischen.

Kalbsbries in zwei Teile teilen. Jeweils ein Stück Alufolie auf einem großen Schneidebrett auslegen. Die Kalbsbriesteile jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen. Mit der Alufolie einrollen, dabei schauen, dass die Kalbsbriesrolle fest und kompakt ist. Die Enden der Rolle mit der Alufolie verschließen.

Wenn man nicht den Weg über die Zubereitung mit der Alufolie geht und das Kalbsbries direkt in Butter in der Pfanne anbrät, zerfällt das Kalbsbries aufgrund seines Drüsengewebes zu sehr und man bekommt keine kompakten, festen Stücke.

Wasser in einem Topf erhitzen und die beiden Alurollen im nur noch siedenden Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Alufolie entfernen und Kalbsbries quer in fingerdicke Stücke schneiden.

Viel Butter in einer Pfanne erhitzen, Kalbsbriesstücke in der Butter kurz anbraten, erhitzen und in der Butter schwenken. Nochmals leicht salzen.

Für die Kartoffelspalten:

Kartoffeln achteln. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelspalten darin etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Viel Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und Kartoffelspalten darin erhitzen und durch die Butter schwenken.

Für die pochierten Eier:

Wasser in einem großen Topf erhitzen. Einen Schuss Essig in das Kochwasser geben. Eier in vier Schalen aufschlagen. Eier nacheinander vorsichtig aus den Schalen in das nur noch siedende Wasser gleiten lassen, und zwar so, dass die Eier nicht zusammenhängen, sondern jeweils einzeln im Wasser schwimmen. So lange ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist, das Eigelb aber noch flüssig ist. Mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und salzen.

Jeweils zwei pochierte Eier auf einen Teller geben. Die Kalbsbriesstücke darüber drapieren. Seitlich links und rechts die Kartoffelspalten hinzugeben.

Servieren. Guten Appetit! ***Frohe Weihnachten!***

Innereienhackbraten mit Rucolasalat



Keine formschöne Hackbratenscheiben

Sie gehen beim Zubereiten von Speisen sicherlich ab und zu auch einmal Wege außerhalb des Mainstreams und halten sich nicht an Rezepte aus Kochbüchern. Dann können Sie mir hier bei einem neuen Rezept auch folgen.

Es war einen Versuch wert, aber so richtig gelungen ist es nicht. Geplant hatte ich zunächst, Innereienfrikadellen zuzubereiten. Aber Sie können eine Schweineniere oder Rinderpansen nicht einfach so durch den Fleischwolf drehen, wie Sie es mit Muskelfleisch tun können, um schönes Hackfleisch zu erhalten. Niere ist Drüsengewebe, im Fleischwolf zerreißen Sie dabei komplett alle Fasern. Und der Pansen geht auch nicht so richtig durch den Fleischwolf.

Also habe ich die Innereien mit dem Messer sehr klein

geschnitten. Zwar sehr klein, aber eben nicht so klein und fein wie Hackfleisch, das aufgrund seiner Feinheit und Struktur dann eben gute Bindefähigkeiten in einer Masse mit eingeweichem Toastbrot, Zwiebeln, Eiern und Gewürzen aufweist.

Also bin ich nach Herstellung der Masse erst einmal von dem Plan mit Frikadellen abgewichen und habe mich zu einem Hackbraten entschieden. Denn für diesen kann man die Masse einfach in gewünschter Form in Alufolie einrollen und auf einem feuerfesten Teller im Backofen backen.

Gesagt, getan, das Ergebnis sehen Sie auf den Foodfotos. So ganz gelungen ist auch der Hackbraten nicht. Die Innereienstückchen sind eben immer noch zu grob für eine schöne, gebunden Hackbratenmasse. Man kann den Hackbraten zwar zuschneiden und schön servieren. Und das Wichtigste ist natürlich auch, das er aufgrund der Zutaten und der verwendeten Gewürze wirklich sehr gut, kross und knusprig schmeckt. Aber so richtig Anrichten lässt er sich nicht.

Fazit ist, beim Hackbraten sollte man daher eher beim Muskelhackfleisch von Rind und Schwein oder auch gern Geflügel oder sogar Pferd bleiben. Dann klappt auch der Hackbraten wie gewünscht.

Ein Wort noch zur Beilage: Der Rucolasalat ist lecker und gelingt mit dem frischen Dressing natürlich sehr gut.



Zumindest geschmacklich sehr lecker und wohlschmeckend
Für 2 Personen:

Für den Hackbraten:

- 200 g Rinderherz
- 200 Schweineniere
- 200 g Pansen (vorgegart)
- 1 große, weiße Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 1/2 Topf Petersilie
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 3 Eier

Für den Salat:

- 200 g Rucolasalat (2 Packungen à 100 g)

Für das Dressing:

- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Innereien sehr klein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Petersilie kleinschneiden und dazugeben.

Semmelbrösel dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben.

Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen und einige Zeit ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Alufolie auf einem Arbeitsbrett ausrollen. Masse darauf geben und einen schönen Hackbraten daraus formen. Alufolie zusammenrollen und auch an den Seiten gut verschließen.

Hackbraten auf einem feuerfesten Teller auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Parallel dazu mit den Zutaten für das Dressing ein solches in

einer Schale zubereiten.

Rucola in eine Schüssel geben, Dressing darüber geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Auf zwei große Teller geben und darauf verteilen.

Hackbraten aus dem Backofen nehmen. Alufolie entfernen. Vorsichtig in etwa sechs gleichgroße, dicke Scheiben schneiden. Jeweils drei Scheiben auf einen Teller mit dem Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!

Grießklöße mit Vanille-Sauce



Mit viel frisch zubereiteter Vanille-Sauce

Grießklöße bereitet man am besten nach dem Grundrezept zu.

In diesem Fall, da für ein Dessert konzipiert, gibt man in die Grießmasse gern noch etwas Zucker.

Grießklöße schmecken lecker, vor allem mit frischer Vanille-Sauce, aber sie sind auch sehr mächtig und sättigend.

Vanille-Sauce bereitet man auch am besten frisch zu. Aus nur vier Zutaten.

Sahne, Eigelb, Zucker und Vanille. Gern kann man bei letzterem auch ausnahmsweise zu einem Päckchen industriell hergestelltem Vanillezucker greifen.

Mein Rat: Verwenden Sie eine frische Vanille-Schote für die Sauce, dann zerteilen sie die Vanilleschoten-Hälften quer in zwei Teile und stecken sie sie in ein Vorratsglas mit Zucker. Dieses zugeschraubt einige Wochen stehen lassen. Schon hat man selbst hergestellten Vanillezucker, den man vielseitig für Kuchen, Tartes, Torten, Gebäck oder Desserts verwenden kann.

Noch ein Rat: Geben Sie vor dem Anrichten der fertig gegarten Klöße etwas Butter auf einen Teller, schmelzen sie sie in der Mikrowelle und streuen sie etwas Semmelbrösel oder auch Paniermehl darüber. Dann wälzen Sie die Grießklöße darin.

Ich habe leider bei der Zubereitung dieses Gerichts diesen letzten Schritt in der Eile der Zubereitung völlig vergessen. Und es ist mir erst wieder nach dem Verspeisen der Klöße eingefallen.

Spitzkohl auf zweierlei Art



Lecker kross und knusprig gebraten

Ich bereite Spitzkohl-Frikadellen mit Spitzkohl-Salat zu.

Da der Salat einen Tag vor dem Servieren durchziehen muss, bereite ich ihn am Vortag zu und lasse ihn über Nacht im Kühlschrank durchziehen.

Für die Frikadellen habe ich Spitzkohl in der Küchenmaschine klein gerieben. Dazu kommen Semmelbrösel und Eier.

Als Gewürze einfach nur Salz, Pfeffer und Zucker. Kümmel kommt an die Frikadellen keiner.

Dieses Rezept ist vegetarisch. Und das Gericht schmeckt sehr gut, sowohl die Frikadellen als auch der gut durchgezogene Salat. Es liegt überhaupt nicht schwer im Magen und ist sehr gut verdaulich.

Linguine mit Hackfleischbällchen



Sehr würziges und empfehlenswertes Pasta-Gericht

Ein Rezept für ein Gericht mit Pasta und Hackfleischbällchen. Das sehr lecker und ausgesprochen gut ist.

Ich bereite die Hackfleischbällchen frisch zu. Dafür verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dann Zwiebel und Knoblauch. Und Petersilie.

Für mehr Fluffigkeit der Bällchen geben ich sowohl eine in Milch eingeweichte Schrippe hinzu. Als auch Semmelbrösel für

mehr Festigkeit und Bindung. Und natürlich Eier.

Gewürzt wird ganz klassisch mit scharfem Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker.

Für etwas Sauce für die Pasta brate ich kleingeschnittene Kirschtomaten in Olivenöl an. Gebe frische Basilikumblätter und Knoblauch hinzu. Würze mit Salz und Pfeffer. Und verlängere die Sauce mit etwa 10 Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Dieses enthält ja Stärke der Pasta und Salz und bindet somit die Sauce gut ab.

In dieser Sauce erhitze ich die frittierten Hackfleischbällchen noch einige Minuten.

Für 2 Personen

Für die Hackfleischbällchen:

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 trockene Schrippe
- 200 ml Milch
- 8 EL Semmelbrösel
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zusätzlich:

- 350 g Linguine
- 1/2 Topf Basilikum
- 20 Kirschtomaten
- 6 Knoblauchzehen
- Olivenöl

▪ Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Garzeit 20 Min.



Für die Hackfleischbällchen:

Schrippe kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Milch darüber geben und Schrippenstücke gut darin einweichen. 15 Minuten stehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und hinzugeben. Ebenso die ausgedrückten Schrippenstücke und die Semmelbrösel.

Kräftig mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles mit der Hand gut vermengen.

Eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen.

Mit der Hand sehr kleine Bällchen daraus rollen und auf einen Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Bällchen darin – eventuell in zwei Durchgängen – 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen und auf ein Küchenpapier geben.

–

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Tomaten vierteln.

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Blättchen des Basilikum abzupfen.

Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten hineingeben und kräftig anbraten.

Knoblauch und Basilikum dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

10 Esslöffel des Kochwassers der Pasta hinzugeben. Alles gut vermischen.

Hackfleischbällchen einige Minuten in der Sauce erhitzen.

Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Bällchen mit der Sauce darüber geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Hackfleischbällchen mit Kartoffelspalten mit Körriesaft



Der Teller ist voll ... juchuchuh!

Ein Rezept für ein Gericht, das ich komplett in der Fritteuse zubereite.

Ausgenommen natürlich den Körriesaft. Der ist industriell hergestellt und steht in einer Flasche zur Verfügung.

Ich bereite die Hackfleischbällchen frisch zu. Nur bei den

Kartoffelspalten greife ich auf Tiefkühlware zurück. Es sind Kartoffelspalten aus Bio-Kartoffeln, also noch mit Schale. Und leicht mit mediterranen Kräutern vorgewürzt.

Für die Hackfleischbällchen verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dann Zwiebel und Knoblauch. Und Petersilie.

Für mehr Fluffigkeit der Bällchen geben ich sowohl eine in Milch eingeweichte Schrippe hinzu. Als auch Semmelbrösel für mehr Festigkeit und Bindung. Und natürlich Eier.

Gewürzt wird ganz klassisch mit scharfem Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker.

Der Körriesaft heißt hier in Hamburg tatsächlich so. Es ist die Variante, die es auf dem Kiez, also der Reeperbahn, an den Imbissständen oder -buden gibt. Es ist der verballhornte Begriff der klassischen Curry-Sauce, die für Currywurst mit Pommes frites verwendet wird. Der Name eben in Kiezmanier.

Für 2 Personen

Für die Hackfleischbällchen:

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 trockene Schrippe
- 200 ml Milch
- 8 EL Semmelbrösel
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zusätzlich:

- 2 Portionen Kartoffelspalten (Tiefkühlware)

- Körriesaft

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Frittierzeit 10 Min.



Schrippe kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Milch darüber geben und Schrippenstücke gut darin einweichen. 15 Minuten stehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und hinzugeben. Ebenso die ausgedrückten Schrippenstücke und die Semmelbrösel.

Kräftig mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles mit der Hand gut vermengen.

Eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen.

Mit der Hand kleine Bällchen daraus rollen und auf einen Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Bällchen darin – eventuell in zwei Durchgängen – 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und warmhalten.

Kartoffelspalten – eventuell auch in zwei Durchgängen – 5 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Herausnehmen, ebenfalls auf ein Küchenpapier geben, salzen und dann auf zwei Teller verteilen.

Hackfleischbällchen dazugeben.

Bällchen großzügig mit dem Körriesaft übergießen.

Servieren. Guten Appetit!

Hackbraten

Dies ist das Grundrezept für einen Hackbraten.

Für Hackbraten gibt es durchaus auch ein Grundrezept. Auch wenn man ihn in mannigfaltiger Weise variieren und verändern kann.

Die Grundzutaten für einen guten Hackbraten bleiben immer die gleichen.

Und ein Hackbraten muss vor allem eines sein: Zwar

schmackhaft, lecker und würzig. Auch durchgegart, da man für einen Hackbraten Hackfleisch von Rind und Schwein verwendet. Aber er muss vor allem auch saftig sein, nicht zu trocken.

Hackbraten bereitet man normalerweise in einer feuerfesten Auflaufform oder einem Bräter im Backofen zu. Das gibt dann auch krosse Röstspuren an der Oberfläche des Hackbratens.

Aber Sie werden einen Hackbraten sicherlich auch schon einmal in einer Pfanne oder einem Topf auf dem Herd zubereitet haben. Auch das ist möglich. Und Sie werden sich sicherlich wundern, auch in der Mikrowelle lässt sich ein leckerer Hackbraten garen.

Bei allen drei Zubereitungsarten benötigt man ungefähr 15 Minuten Zeit für das Garen. Das Backen im Backofen nimmt man bei 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vor, auf dem Herd mit Kochtopf/Pfanne mit Deckel lässt man den Hackbraten, eventuell in etwas Wein, bei geringer Temperatur köcheln und in der Mikrowelle braucht man 800 Watt.

[amd-zlrecipe-recipe:1182]

Wurzeln-Pastinaken-Klöße mit Parmesan

Ich hatte Wurzeln und Pastinaken gekauft. Und wollte damit etwas Leckereres zubereiten.

Zuerst dachte ich daran, Wurzeln und Pastinaken zu kochen und einen Stampf daraus zuzubereiten. Dann wollte ich den Stampf mit Eiern mischen und Wurzeln-Pastinaken-Omeletts daraus

braten. Ich war mir dann aber nicht so sicher, ob die Masse auch richtig abbindet, ich daraus auch Omeletts zubereiten könnte oder ob die Masse zerfällt.

Nun, den Stampf hatte ich schon zubereitet, und ich überlegte dann, eventuell Gnocchis daraus zuzubereiten. Wie ich vor kurzem auch Gnocchis oder Kroketten aus Kartoffeln zubereitet hatte. Man mischt einfach unter die gewürzte Masse Eigelbe, formt Klößchen daraus und lässt sie im siedenden Wasser ziehen.

Nun, gesagt, getan. Ich gab probeweise ein Gnocchi in das siedende Wasser. Dies zerfiel jedoch schnell in seine Einzelteile und somit war diese Möglichkeit einer Zubereitung auch nicht möglich.

Also kam ich schließlich auf die eigentlich letztmögliche Idee, einfach Klöße daraus zuzubereiten.

Ich gab somit zusätzlich zu den schon zum Stampf hinzugegebenen Eigelbe auch die Eiweiße hinzu. Gab dann noch eine Menge Semmelbrösel für Bindung und Stabilität hinzu. Formte Klöße aus der Masse. Und ließ sie etwa 10 Minuten in siedendem Wasser garen.

Ich habe die Klöße dann einfach als vegetarisches Gericht auf zwei Tellern mit frisch geriebenem Parmesan angerichtet.

Es rentiert sich aber auch, gleich eine größere Menge dieser wirklich leckeren Klöße zuzubereiten und sie portionsweise einzufrieren.

Mir hat dieses vegetarische Gericht jedoch einmal gezeigt, dass auch vegetarische Gerichte wirklich lecker und schmackhaft sein können, denn diese Klöße haben zusammen mit dem Parmesan wirklich lecker geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:637]

Thunfisch-Pasteten mit Worcestershire-Sauce

Ich hatte bei der Zubereitung von Thunfisch-Pasteten vor kurzem einige Pasteten mehr zubereitet und diese eingefroren.

Nun backe ich die Pasteten im Backofen und serviere sie mit einer Worcestershire-Sauce zum Dippen.

Die Worcestershire-Sauce passt aufgrund ihrer Säure noch viel besser zu den Pasteten als die zuletzt verwendete, asiatische süße-sauere Sauce.

Worcestershire-Sauce – natürlich die originale von Lea & Perrins – wird ja nach einem Geheimrezept hergestellt. Sie schmeckt aber eigentlich wie eine leichte, helle, aber eben leicht säuerliche Soja-Sauce.

Sehr lecker zu den Pasteten.

[amd-zlrecipe-recipe:586]

Thunfisch-Pasteten mit süß-saurer Sauce

Keine gefüllte Pasta wie Ravioli oder Tortellini, sondern gefüllte Pasteten.

Für den Teig verwende ich einen einfachen Hefeteig, wie ich

ihn auch für pikante Tartes und wie man ihn für Pizzen verwendet.

Ich hatte zwar ein Original-Rezept für diese Pasteten gefunden, jedoch wurde dort ein Mürbeteig für die Pasteten zubereitet. Dies erscheint mir jedoch wenig praktikabel. Mürbeteig ist, wie der Name schon sagt, sehr mürbe und bricht leicht. Ihn für Pasteten zu verwenden, die gefüllt werden, stelle ich mir ein wenig schwierig vor.

Mit dem Hefeteig jedoch gelingen die Pasteten hervorragend.

Für die Füllung verwende ich Thunfisch aus der Dose, Tomaten und Schalotten. Für mehr Bindung sorgen Eier und Semmelbrösel. Und es kommt ein Spritzer Weißwein-Essig für etwas Säure hinein. Gewürzt wird einfach mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker.

Die Pasteten werden nicht wie gefüllte Pasta in kochendem Wasser gegart, sondern im Backofen gebacken.

Für eine schönere Optik werden die Pasteten mit etwas gequirltem Ei bestrichen.

Da ja die Füllung ganz leicht säuerlich ist, serviere ich die Pasteten mit süß-sauerer Sauce zum Dippen.

Man kann die Pasteten übrigens auch gern in größerer Menge zubereiten und für eine spätere Verwendung und Zubereitung einfrieren.

[amd-zlrecipe-recipe:585]

Kürbisfrikadellen

Als weiteres Kürbisgericht bereite ich heute Frikadellen zu.

Ich verwende kein Hackfleisch, sondern nur kleingeschnittenen Kürbis. Dazu Semmelbrösel und Eier.

Gewürzt wird einfach mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Fertig ist eine kleine Mahlzeit oder auch ein Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:230]

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]

Spargel - Schinken - Frikadellen

Wie bereitet man Spargel normalerweise zu? Geschält und in Salzwasser gekocht.

Serviert wird er mit einer – hoffentlich selbst zubereiteten – Sauce Hollandaise oder Mayonnaise.

Dazu gibt es einige Scheiben Braten, ein Schnitzel oder Hähnchenbrust. Oder gekochten Schinken oder Salzkartoffeln.

Das ist mir zu eintönig. Deswegen fiel mir dieses Rezept mit Frikadellen ein.

Ich gare den Spargel und zerkleinere ihn in einer Küchenmaschine. Dann gebe ich Schinkenwürfel dazu. Eier für Bindung und etwas Semmelbrösel für weitere Festigkeit, da ja Spargel ein recht wässriges Gemüse ist.

Daraus forme ich mit der Hand Frikadellen und brate sie in einer Pfanne mit Deckel in Butter an.

Ich hatte zunächst überlegt und dies im Video auch so gezeigt, dazu eine kleine Schale mit Austern-Sauce zum Dippen zu reichen. Aber ich stellte fest, dass dies nicht notwendig ist. Die Frikadellen sind aufgrund des verwendeten Schinkens würzig genug, sie benötigen keine zusätzliche würzige Sauce.

Dies ist ja zunächst erst eine neue Kreation. Sie ist aber noch verbesserungsfähig. Beim nächsten Mal sollte ich mehr Spargel – eventuell ein ganzes Pfund – verwenden und den in der Küchenmaschine zerkleinerten Spargel kräftig ausdrücken oder in ein Küchensieb geben, damit er nicht so wässrig ist und der Frikadellenteig dadurch nicht so flüssig wird.

Aber die Frikadellen schmecken sehr aromatisch und würzig nach Spargel und Schinken.

Mein Rat: Wie immer bei der Zubereitung von Spargel die Schalen und Enden der Spargel für eine schöne Spargelcreme-Suppe aufbewahren.

[amd-zlrecipe-recipe:136]

Hackfleisch-Bällchen mit süßer Chili-Sauce

Jetzt ist das Kontingent an Kugeln oder Bällchen aufgebraucht. Zuerst Kartoffelkugeln, dann Leberkugeln und nun Hackfleisch-Bällchen.

Und die kleine Flasche mit süßer Chili-Sauce ist auch fast aufgebraucht.

Die Hackfleisch-Bällchen, zu denen ich auch Speckstreifen dazugebe, sind sehr würzig und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:116]

Leberkugeln mit süßer Chili-Sauce

Hier habe ich etas ausprobiert und Rinderleber mit dem Pürierstab fein püriert. Dazu gebe ich eine grobe Leberwurst. Dazu Eier für Bindung. Und noch Semmelbrösel für mehr Festigkeit.

Aus dieser Masse forme ich mit den Händen Kugeln und frittiere sie im siedenden Fett in der Friteuse.

Das Ganze serviere ich mit süßer Chili-Sauce als Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:97]