

# Schweine-Gulasch mit Basmati-Reis

Ein klassisches Gulasch.

Mit Schweinefleisch. Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Champignons. Tomatenmark. Und einigen Gewürzen.

Für die Sauce verwende ich einen trockenen Rotwein, der dann eine dunkle Fleisch-Sauce ergibt.

Und natürlich schmore ich das Gulasch ganze zwei Stunden, damit das Fleisch beim Essen leicht zerfällt.

Einfach, schmackhaft und lecker.

Als Beilage einfacher, aber schmackhafter Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:999]

---

# Lammkeule mit Semmelknödel in Rotwein-Sauce

Die zweite halbe Lammkeule.

Wieder mit einer herrlichen Sauce zubereitet, diese aus Tomatenmark und Merlot gebildet.

Dazu ein einfaches Convenience-Produkt als Beilage, Semmelknödel aus der Packung.

Aber die Knödel schmecken sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:908]

---

## **Gulasch-Kartoffel-Eintopf**

Ein leckerer Eintopf, für den ich Rinder-Gulasch, Kartoffeln und diverses Gemüse verwende.

Außerdem Tomatenmark für die Sauce.

Und diese bilde ich aus selbst zubereitetem Gemüfefond, den ich portionsweise eingefroren hatte.

Verfeinert noch mit frischen Kräutern, in diesem Fall Rosmarin und Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:818]

---

## **Pferde-Geschnetzeltes mit Kartoffelklößen**

Eigentlich sollte man für Geschnetzeltes Bratenfleisch verwenden und dieses sehr lange schmoren.

Nun, ich habe Fleisch zum Kurzbraten genommen, und zwar Pferdesteaks. Diese wollte ich eigentlich nur sehr kurz mit Zwiebeln, Knoblauch und Pilzen anbraten, damit sie innen noch

rosé sind. Beim Zubereiten fiel mir dann jedoch auf, dass ich das Gericht für eine schöne, gut schmeckende und abgebundene Sauce doch eher länger braten sollte. Nun, ich habe es dann 30 Minuten geschmort, was jedoch eindeutig zu wenig war. Das Geschnetzelte war danach doch ein klein wenig zäh. Man sollte das Geschnetzelte also doch eher 2–3 Stunden schmoren.

Bei der Beilage wollte ich eigentlich selbst zubereitete Kartoffelklöße verwenden. Nur, ich fand keine mehr im Gefrierschrank. Hatte ich sie doch schon alle aufgegessen. Also musste ich leider auf Klöße aus der Packung zurückgreifen. Im Foodblog findet sich jedoch bei Eingabe von „Kartoffelklöße“ in das Suchfeld links oben das Grundrezept für leckere, frische, selbst zubereitete Kartoffelklöße, die natürlich zugegebenermaßen deutlich besser schmecken als das Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:792]

---

## **Tomaten-Nudel-Topf**

Ein einfaches Topfgericht.

Mit Tomaten und Tomatenmark.

Etwas Suppengemüse. Und viel verschiedener Pasta.

Lecker gewürzt mit getrocknetem Basilikum und Majoran.

[amd-zlrecipe-recipe:627]

---

# Spaghetti und Salbei-Tomaten-Sauce

Nach diesen vielen vegetarischen Gerichten habe ich mich jetzt einmal gefreut auf ein schönes Pasta-Gericht. Und zwar einfache Spaghetti mit einer leckeren Tomatensauce, in die ich auch noch sehr viel frischen Salbei hineingebe.

Nun, dieses Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber vor allem ist es eines: ein hervorragendes Pasta-Gericht.

Die Sauce gelingt wirklich sehr gut.

Mein Rat: Die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta auf die Sauce. Deshalb kommen die Spaghetti in den Topf mit Sauce, werden dort vermischt und dann wird das Gericht angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:608]

---

## Tagliatelle mit Gemüse-Tomaten-Pesto

Da ist mir doch tatsächlich ein selbst kreierte, sehr schmackhaftes Pasta-Gericht gelungen.

Schnell zubereitet. Sehr lecker und aromatisch.

Bella Italia. Was will man mehr.

Stellt man sich in Gedanken vor, auch noch Hackfleisch mit im

Pesto zu haben, dann hätte man fast eine leckere Pasta Asciutta.

[amd-zlrecipe-recipe:590]

---

## **Beinscheibe und Tagliatelle mit Gemüse-Tomaten-Sauce**

Beinscheiben. Angebraten und geschmort. Diesmal allerdings nicht als Osso bucco zubereitet, wie ich es schon einige Male getan habe.

Nein, einfach etwas Gemüse kleinschneiden, mit Tomatenmark die Grundlage für eine Sauce bilden, mit viel Soave ablöschen und die Beinscheiben darin schmoren.

Die Beinscheiben gelingen sehr lecker. Sie sind allerdings nicht optimal gegart, also man kann leider nicht das Fleisch nur mit der Gabel vom Knochen lösen. Man sollte daher die Beinscheiben eher 2 oder sogar 3 Stunden schmoren. Eventuell auch im Bräter im Backofen, dann auf alle Fälle mit mehr Flüssigkeit.

Die Beinscheiben erhalten als Beilage einfach Tagliatelle. Endlich wieder einmal ein Gericht mit leckerer Pasta.

Mein Rat: Aber daran denken, unbedingt das Markt der Markknochen mit essen. Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:589]

---

# Frikadellen-Eintopf

Ein einfacher Eintopf. Mit Kartoffeln und Gemüse.

Ich bilde die Brühe aus Tomatenmark, das ich mit anbrate, und selbst zubereitetem Gemüfefond.

Ich bereite aber noch eine kleine Besonderheit für den Eintopf zu: Kleine Frikadellen.

Diese gebe ich, wenn ich sie angebraten habe, einfach kurz vor dem Servieren in den Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:577]

---

# Rigatoni arrabiata

Ein einfaches Pasta-Gericht. Als Pasta habe ich Rigatoni gewählt.

Und als Sauce spontan ein leicht scharfes Tomaten-Sugo, eine Sauce arrabiata.

Einfach, aber lecker und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:440]

---

# Reginette mit Tomaten-Sugo

Das Tomaten-Sugo, das ich vor einigen Tagen zubereitet habe, hat wirklich sehr gut geschmeckt. Ich bereite es aus diesem Grund in der gleichen Weise nochmals zu. Das kann man gern in dieser Weise so anders machen. Wenn man eine Sauce zubereitet hat, die wirklich gut schmeckt.

Als Pasta verwende ich original italienische Pasta, die ich bei meinem Discounter gekauft habe, als er vor einiger Zeit „Italienische Wochen“ hatte. Es sind italienische Teigwaren, allerdings in einer etwas ausgefallenen Sorte, die man normalerweise nicht beim Discounter oder Supermarkt bekommt. Sondern nur während dieser Sonder-Aktionen. Es ist die Pasta-Sorte „Reginette“, die wirklich sehr schmackhaft und lecker ist.

Für das Sugo verwende ich Schalotten und Knoblauch. Und Kirsch-Tomaten. Ich verwende nicht nur das Fruchtfleisch, sondern halbiere sie einfach und gebe sie mit Kernen und Haut in das Sugo. Kerne und Haut stören mich bei diesem Gericht nicht. Das kann man gerne in dieser Weise so anders tun. Dazu kommen getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und Tomatenmark. Und für zusätzliches Aroma noch etwas Kräuter der Provence. Das eigentliche Sugo bilde ich mit einem guten Chianti.

[amd-zlrecipe-recipe:435]

---

# Mini-Maultaschen mit Tomaten-Sugo

Schwäbische Maultaschen. Mit einem italienisch anmutenden Tomaten-Sugo. Lecker!

Für das Sugo verwende ich Schalotten und Knoblauch. Und Kirsch-Tomaten. Ich verwende nicht nur das Fruchtfleisch, sondern halbiere sie einfach und gebe sie mit Kernen und Haut in das Sugo. Kerne und Haut stören mich bei diesem Gericht nicht. Das kann man gern in dieser Weise tun und anders als bei sonstigen Sugos machen. Dazu kommen getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und Tomatenmark. Und für zusätzliches Aroma noch etwas Kräuter der Provence. Das eigentliche Sugo bilde ich mit einem guten Chianti.

[amd-zlrecipe-recipe:434]

---

## Herzpüree-Suppe

Da mir die vor kurzem zubereitete Leberpüree-Suppe sehr gut geschmeckt hat, dachte ich mir, warum diese Suppe nicht auch mit einer anderen Innerei variieren?

Also wählte ich Rinderherz. Auch damit kann man eine sehr schmackhafte und cremige Suppe zubereiten.

Hauptzutaten sind Rinderherz und Wurzeln. Anstelle einer Pastinake verwende ich eine Lauchzwiebel.



Verfeinert wird die Suppe mit Sahne, Rotwein, Rotwein-Essig, Zitronenschalen-Abrieb und Zitronensaft. Vor dem Servieren wird sie noch mit Eigelb legiert.

Als Bindung der Suppe fungiert Tomatenmark.

[amd-zlrecipe-recipe:290]

---

## Leberpüree-Suppe

Wie so oft war ich auf der Suche nach neuen Rezepten und stöberte gestern Nacht ein wenig im Internet. Schließlich stieß ich in einem [Wiener Kochbuch](#) auf eine Leberpüree-Suppe. Aber auch in Deutschland ist die cremige Suppe eine Spezialität, wobei natürlich gerade in Bayern die Leberknödel-Suppe eine Vormachtstellung innehat.

Doch jetzt zur Leberpüree-Suppe. Sie besteht hauptsächlich aus Rinderleber und Wurzeln. Verfeinert wird die Suppe mit Sahne und Rotwein und vor dem Servieren wird sie noch mit einem Eigelb legiert.

Bei meiner Recherche fielen mir zudem noch andere Gerichte aus verschiedenen Ländern ins Auge. Die zahlreichen Rezepte für Tapas aus Spanien und Flammkuchen aus Frankreich ließen mich gleich von meinem nächsten Urlaub träumen.

Da ihr bestimmt als Feinschmecker auf meine Seite gekommen seid, wollt ihr auch im Urlaub nicht auf leckeres Essen verzichten – denn ich bin genauso. Ich war nun sowieso schon in Urlaubsstimmung und suchte nach Hotels für Gourmets mit

besonderer Küche. Dabei fand ich die Seite Nix-wie-weg. Deren Urlaubsberater haben für uns dort die besten Hotels mit exzellenten Gourmetrestaurants und berühmten Starköchen aufgelistet. Langweilige, eintönige Buffets findet ihr hier garantiert nicht. [Hier die Liste zu den Feinschmeckerhotels von Nix-wie-weg.](#)

[amd-zlrecipe-recipe:285]

---

## Spaghetti bolognese

Ein klassisches Pasta-Gericht. Aber kein klassisches Rezept.

Ich habe ein wenig variiert und gemahlene Filter-Kaffee in die Bolognese-Sauce gegeben.

Der Kaffee verbindet sich recht harmonisch mit dem Tomatenmark und dem Fond.

Und ergibt ein wirklich sehr aromatisches und würziges Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:255]

---

# Hackfleischbällchen in scharfem Tomaten-Sugo mit Pasta

Diesmal knusprige Bällchen, die ich aus Hackfleisch, geriebenem Gouda, zerkleinertem Mozzarella, Semmelbrösel und Ei mische und forme. Gewürzt wird mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Das Tomaten-Sugo bereite ich aus Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Champignons, Chili-Schoten und Tomatenmark zu. Aufgefüllt wird mit etwas Wasser. Die Gewürze sind die gleichen wie bei den Hackfleischbällchen.

Die Chili-Schoten sorgen für eine ordentliche Schärfe im Sugo.

Dazu gibt es endlich einmal wieder Pasta als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:239]