

Vorankündigung: Pferdefleisch-Woche



Mein Bruder hat mir in den letzten Jahren meistens ein Fresspaket mit Lebensmitteln zu Weihnachten geschenkt.

Im letzten Jahr habe ich ihn dazu überredet, von meinem Online-Schlachter, bei dem ich des öfteren Innereien bestelle, mir ein Innereien-Paket zu ordern.

Dieses Jahr habe ich nochmals variiert. Ich habe ja in einem Blogbeitrag im Oktober schon mitgeteilt, dass mein bisheriger Rossschlachter im benachbarten Stadtteil die Corona-Pandemie nicht überstanden und sein Ladengeschäft geschlossen hat. Nun müsste ich zum nächsten Rossschlachter 20 km in den Westen Hamburgs fahren.

Da bin ich auf die Idee gekommen, Pferdefleisch auch über einen Online-Schlachter über das Internet zu ordern.

Mein Bruder hat seinerseits im Internet recherchiert und einen Rossschlachter gefunden, bei dem man online bestellen kann und der ein gutes Sortiment von Pferdefleisch anbietet.

Also bat ich meinen Bruder, mir diese Weihnachten ein Fresspaket mit Pferdefleisch zu bestellen und zustellen zu lassen.

Nach dem Motto, lieber früher geliefert als erst nach Weihnachten zugestellt, erhielt ich heute das Fresspaket.

Alle Fleischsorten waren schön in Folie vakuumverpackt und mit einem Aufkleber mit der Bezeichnung der Fleischart und dem Gewicht beklebt.

Ich habe alles gleich in den Tiefkühlschrank zum Einfrieren eingepackt.

Und aus diesem Grund werde ich auch im Dezember eine Pferdefleisch-Woche in meinem Foodblog abhalten, während der ich nur Rezepte zu Gerichten mit Pferdefleisch veröffentlichen werde. Vermutlich wird dies in der letzten Dezemberwoche sein. Denn ich habe mir gerade für Weihnachten und die beiden Feiertage schon drei Zubereitungen überlegt.

Lassen Sie sich also überraschen!

Zur Verfügung habe ich nun die folgenden Fleischarten vom Pferd:

- Lende
- Falsche Lende
- Braten
- Gulasch
- Rouladen
- Hohe Rippe
- Roastbeef
- Leberknödel
- Sauerbraten

Geplant sind einmal ein Tatar, das Roastbeef und Rouladen. ☐
Lecker!

Woche der Innereien

Ich hatte ja vor einem Jahr auf meinem Foodblog eine Umfrage unter den Besuchern und Lesern meines Foodblogs durchgeführt, zu welcher Kategorie gern weitere Rezepte gewünscht werden. Das Ergebnis war, dass sich die meisten Besucher mehr Rezepte zum Thema Innereien gewünscht haben.

Mit einiger Verspätung werde ich nun eine Woche der Innereien durchführen und neue Rezepte zu Innereien veröffentlichen.

Ich habe bei meinem bewährten Online-Schlachter Innereien bestellt und geliefert bekommen. Zu den folgenden Innereien werde ich Rezepte veröffentlichen:

- 2 x Stierhoden
- Kuheuter-Schnitzel
- Kalb-Bries
- Kalbs-Hirn
- Kalbs-Lunge
- Rinderbäckchen

Ob ich es allerdings in der kommenden Woche tatsächlich schaffe, jeden Tag, also sieben Tage lang, ein neues Rezept zu einer Innereie zeitnah zu veröffentlichen, kann ich nicht verbindlich zusagen.

Aber es werden auf alle Fälle in der kommenden Zeit diese sieben Rezepte veröffentlicht.

Ich fange am heutigen Sonntag mit einem neuen Rezept zu Stierhoden an.

Guten Appetit!

Asien-Woche: Änderung

Ja, so hatte ich mir das eigentlich nicht vorgestellt. Ursprünglich wollte ich ja eine Woche lang jeden Tag ein neues Rezept zu Asien veröffentlichen. Und war deswegen auch extra beim Asia-Shop shoppen, um eben original asiatische Zutaten zu kaufen.

Nur klappt es leider nicht wie geplant, dass ich jeden Tag ein asiatisches Rezept veröffentliche. Vielleicht liegt es auch daran, dass ich zwar gerne asiatisch esse und koche, doch sieben Rezepte jeden Tag hintereinander zu kochen und zu veröffentlichen, ist vermutlich doch ein wenig viel. Das übertrifft meine Liebe zu asiatischem Essen dann doch ein wenig.

Zudem kam mir z.B. gestern eine andere Zubereitung dazwischen, das Suppengemüse, das ich vor etwa einer (!) Woche gekauft hatte, machte langsam Anstalten, dass es verdarb, und so musste ich unbedingt die seit langem geplante Zubereitung eines leckeren Gemüsefonds dazwischen schieben. Das Rezept dazu gibt es auch noch diese Woche.

Und dann waren einige Artikel in meinem Discounter heute sehr stark im Preis reduziert, so dass ich sie einfach kaufen musste. Und jetzt habe ich eben zusätzliches Gemüse und frische Pasta vorrätig, die ich auch in den kommenden Tagen zubereiten und kochen muss, damit sie nicht verderben. Und auch Obst, das günstig war im Preis, habe ich gekauft. Und das ruft natürlich wieder nach einer leckeren Obst-Tarte, die ich leider dazwischen schieben muss.

So ändere ich heute einmal meine Ankündigung einer Asien-Woche mit sieben verschiedenen Rezepten mit asiatischen Zutaten an sieben aufeinander folgenden Tagen. Die sieben Rezepte kommen, mit schönen Foodfotos. Aber verteilt auf die folgenden Tage und die Tage der kommenden Woche. ☐

Pute, Gemüse und Reismudeln in Toban-Djan-Sauce



Im Wok

Das Shoppen im Asia-Shop hatte sich leider etwas verzögert. Für letzte Woche Freitag oder Samstag geplant, fand es leider erst heute statt. Der anvisierte Asia-Shop, bei dem ich aber schon mehrere Jahre nicht mehr eingekauft hatte, bestand leider nicht mehr. Aber Hamburg ist ja eine große Stadt und hat ein reichhaltiges Angebot, so dass ich vielleicht 500 m

entfernt im gleichen Stadtteil einen anderen Asia-Shop fand, der zudem ein sehr reichhaltiges Sortiment hat und sehr gut aufgeräumt ist.

Ich kaufte hier zusätzlich zu den geplanten Mi-Nudeln auch noch Reismudeln.

Hier bereite ich mein erstes Gericht meiner Asien-Woche zu. Und zwar ausschließlich mit asiatischen Zutaten.

Ich verwende für das Gericht meine asiatische Lieblings-Sauce, Toban-Djan-Sauce. Dies ist eine scharfe Bohnen-Sauce. Damit kann man herrliche asiatische Gerichte zubereiten und sie mundet einfach vorzüglich.

Da ich Reismudeln nur selten vorrätig habe und diese zubereite, nun aber heute im Asia-Shop eingekauft habe, bereite ich doch gleich ein Gericht mit diesen zu.

[amd-zlrecipe-recipe:733]

Asien-Woche

Kommende Woche veranstalte ich eine Asien-Woche in meinem Foodblog. Es wird sieben Rezepte zu asiatischen Gerichten geben.

Ich werde keine original asiatischen Gerichte zubereiten und somit nachkochen. Vermutlich werden alle Gerichte eigene Kreationen sein.

Dafür werde ich sie aber mit original asiatischen Zutaten zubereiten.

Vorhanden sind:

- dunkle Soja-Sauce
- helle Soja-Sauce
- Fisch-Sauce
- Chili-Sauce
- süß-saure Chili-Sauce
- Hoisin-Sauce
- rote Thai-Curry-Paste
- Chili-Paste mit Sojabohnen-Öl

Für morgen oder Samstag ist ein Einkauf im Asia-Geschäft geplant.

Ich will noch die folgenden Zutaten kaufen:

- Sesamöl
- Bambussprossen
- Sojabohnensprossen
- chinesische Pilze
- Mu-Err-Pilze
- Austern-Sauce
- Toban Djan scharfe Chili-Bohnen-Sauce
- schwarze Bohnensauce
- Mi-Nudeln

Basmati-Reis ist vorhanden. Ebenso wie vielfältige Fleischsorten wie Huhn, Pute oder Schwein. Vielleicht kaufe ich auch noch eine Entenbrust beim Discounter.

Dann kann es losgehen. Zubereitet werden die asiatischen Gerichte natürlich alle im Wok, in dem die Zutaten nur kurz pfannengerührt werden, damit sie knackig und frisch bleiben.

Heute folgt schon einmal ein asiatisches Gericht mit Schweinefleisch, Gemüse und Basmati-Reis in einer roten Thai-Curry-Sauce.

Schön scharf! ☐

Foto © ASchick01/pixelio.de