

Neue Nudelmaschine



Der Spitzenreiter unter den Nudelmaschinen

Ich habe mir jetzt eine neue Nudelmaschine gekauft. Den Philips 7000 Pastamaker. Sie hat allerdings doppelt so viel gekostet wie die völlig missglückte 5-in-1-Küchenmaschine. Sie ist von Philips. Sie ist bei Amazon Nr. 1 unter den Nudelmaschinen, hat 5.000 Bewertungen und eine Einstufung von 4,5 von 5 Punkten. Sie wird zwar auch in China hergestellt. Aber Philips mit Sitz in den Niederlanden ist ein renommierter Hersteller von Küchengeräten, und ich habe 2 Jahre Garantier auf die Nudelmaschine.



Die ersten selbst zubereiteten Tagliatelle kommen aus der Nudelmaschine

Ich habe auch gleich Tagliatelle hergestellt. Die Zubereitung ist ein wenig tricky. Die Nudelmaschine hat eine eingebaute Waage, wiegt aber nicht das zugegebene Mehl, sondern immer das Gewicht der ganzen Nudelmaschine. Wenn man also die Nudelmaschine noch an anderer Stelle irgendwie belastet, zeigt sie ein falsches Gewicht an.

Man kann für diese Nudelmaschine auch nicht den üblichen Nudelteig verwenden, wie ich ihn meistens per Hand geknetet und zubereitet habe. Ein solcher Nudelteig ist eher für eine manuelle Nudelmaschine konzipiert, damit man ihn manuell durch die Walze dreht und den dünnen Nudelteig danach auf einem Arbeitsbrett zuschneidet. Aus diesem Grund ist auch die erste Zubereitung mit den Zutaten für einen solchen Nudelteig fehlgeschlagen. Ich habe mich dann ganz genau an die Bedienungsanleitung gehalten und einen Nudelteig hergestellt. Die Nudelmaschine mischt und rührt dann aus den Zutaten keinen Teig, wie man ihn vielleicht von einem Hefeteig her kennt. Sondern es sind nur Krümel und Brösel eines Mehl-Wasser-Gemischs. Diese walzt die Küchenmaschine dann aber in die Transportwalze, die diese dann durch die Nudelplatte drückt und heraus kommen frische Nudeln.



Die fertigen Nudeln

Die Nudelmaschine ist auch sehr durchdacht. Sie hat ein

Einschubfach, in dem man alle 8 Nudelplatten und das restliche Zubehör unterbringt. Außerdem gibt es sehr viel Zubehör im Handel, also weitere Nudelplatten für andere Nudelformen, eine Platte für Gebäck und ein Kochbuch speziell für diese Nudelmaschine.

Jetzt kann ich also endlich richtig frische Nudeln herstellen – das ist mein dritter Anlauf. Als erstes habe ich vor 4–5 Jahren eine billige Nudelmaschine von Medion von Aldi gekauft und ausprobiert. Nach dreimaligem (!) Zurücksenden wegen eines Defekts an den Händler hatte ich den Kaufpreis wieder zurückerstattet bekommen. Den zweiten Versuch mit der 5-in-1-Küchenmaschine von Klarstein, der beinahe lebensgefährlich verlaufen wäre, habe ich auch vor einigen Wochen geschildert. Nun ist es der dritte Versuch. Wenn ich aber schon das Geld investiere und den Spitzenreiter unter den Nudelmaschinen kaufe, sollte doch jetzt eigentlich nichts schief gehen. Das ist im Grunde so, als wenn ich mir einen Porsche gekauft hätte. Denn ich habe mir schon sehr lange eine gute, funktionierende Nudelmaschine gewünscht. Und somit bin ich wieder einmal meines verstorbenen Vaters Rat gefolgt, lieber etwas mehr Geld auszugeben, dann aber etwas Gescheites zu haben.

Küchenmaschine



Neu und einfach

Nach dem krassen Vorfall mit meiner neuen Küchenmaschine, den ich glücklicherweise überlebt habe, habe ich jetzt in eine einfache Küchenmaschine investiert.

Eine Nachbarin gab mir den Rat, den ich gern befolgt habe. Es gab bei Lidl eine einfache Küchenmaschine für wenig Geld mit guten Bewertungen. Die Lieferung erfolgte auch schnell innerhalb von zwei Tagen.

Die Küchenmaschine hat nun keine Zusatzfunktionen, sondern macht einfach nur das, was eine Küchenmaschine tun soll: Teig kneten, Rührteig rühren und Sahne oder Eiweiße schlagen.

Gebratene, vegane Streifen mit Maniokwurzelstampf



Leckerer Maniokwurzelstampf

Ich verwende bei diesem Rezept einmal wieder nicht die auf der Verpackung angebrachte Bezeichnung für die vegetarischen Streifen. Die nämlich „Filet-Streifen“ lautet. Ich halte dies für einen Unsinn, den veganen Produkten immer Bezeichnungen zu geben, in denen irgendein Wortbestandteil von Fleisch enthalten ist. Nur um darauf hinzuweisen, dass es sich angeblich um Fleischersatz handelt.

Die veganen Streifen schmecken nicht nach Rinderfilet, sie haben einen eigenen Geschmack und eine eigene Konsistenz. Also bekommen sie in diesem Foodblog auch eine eigene, entsprechende Bezeichnung. Die lebensmittelherstellende Industrie sollte sich auch einmal daran halten und hier bei der Produktbenennung umschwenken.

Ein dringlicher Rat zu dem Stampf: Essen Sie Maniokwurzel NIE roh. Sie enthält Blausäure, ist giftig und kann zu Vergiftungen führen. Die Blausäure wird erst durch das kurze Wässern und das lange Kochen beseitigt. Dann kann Maniokwurzel frittiert, gebraten oder zu Püree/Stampf verarbeitet werden.

Das Gericht nur mit veganen Streifen und Stampf ist ein wenig zu trocken. Also kommt kurz vor dem Servieren noch ein Schuss Wasser zu den veganen Streifen. Zusammen mit der Gewürzsalzmischung bildet sich ein leckeres Sößchen, das gut zu dem Gericht passt.

Zutaten:

- 350 g vegane Streifen (aus Sojamehl und Weizenprotein, 2 Packungen à 175 g)
- 1 große Maniokwurzel
- 8 EL Kokosmilch
- Gewürzsalzmischung
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.



Kräftig gewürzte, vegane Streifen

Zubereitung:

Enden der Maniokwurzel abschneiden. Maniokwurzel mit einem Messer schälen. Maniokwurzel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kaltes Wasser in die Schüssel geben und Würfel darin 5 Minuten einweichen. Wasser abschütten.

Wasser in einem Topf erhitzen, Maniokwürfel hineingeben und bei geringer Temperatur 25 Minuten garen.

Parallel dazu Streifen mit der Gewürzsalzmischung würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Streifen darin etwa 5 Minuten kross anbraten.

Wasser der Maniokwürfel abschütten. Kokosmilch dazugeben. Salzen. Alles mit dem Stampfgerät gut zerstampfen. Abschmecken.

Einen Schluck Wasser zu den Streifen geben und mit dem Gewürz ein kleines Sößchen bilden.

Maniokwurzelstampf auf zwei Teller verteilen. Streifen darauf geben. Sößchen darüber verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Küchenmaschine



Klarstein Lucia Rosso

Vor drei Jahren war meine bisherige Küchenmaschine von Philips kaputt gegangen. Seitdem habe ich Kuchenteige immer mit der Hand, dem Backlöffel und dem Schneebesen zubereitet. Also ein wenig mühsam.

Jetzt habe ich mir endlich eine neue Küchenmaschine geleistet. Ihr Produktname lautet Klarstein Lucia Rossa. Sie ist eine 3-in-1-Küchenmaschine, wobei man jedoch eher von einer 5-in-1-

Küchenmaschine sprechen kann.

3-IN-1: LEISTUNGSSTARKE KÜCHENMASCHINE



SELBSTGEMACHT

Fleischwolf für
frisches Hack,
Wurst oder Pasta



Knetet selbst
schwere Teige
bis zu 2 kg



FÜR ALLE BACKWÜNSCHE

Kneten, Quirlen &
Rühren

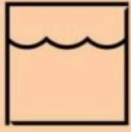


FRISCH & FRUCHTIG

Mixer-Aufsatz für
Obst oder Gemüse

Alle Produktbilder © Amazon

Sie beinhaltet eine klassische Küchenmaschine zum Mischen, Rühren und Kneten von Zutaten. Einen Mixer für Obst und Gemüse. Und einen Fleischwolf. Mit diesem lässt sich jedoch nicht nur frisches Hackfleisch zubereiten. Sondern auch frische Wurst und frische Nudeln.



1,5-LITER-MIXER

Glasaufsatz zum
Zerkleinern und Pürieren



5-LITER- EDELSTAHL- SCHÜSSEL

Für bis zu 2 kg Teig

Sie ist ein richtiges Schmuckstück in meiner Küche. Vor der Zustellung hatte ich eine halbe Nacht vor Aufregung nicht geschlafen. Und habe mich sehr über die neue Küchenmaschine gefreut.

Ein erster Versuch mit der Zubereitung von Maccheroni klappte auf Anhieb nicht, aber das lag definitiv am falschen Nudelteig. Die Zubereitung eines ersten Rührkuchen folgt dann als nächstes.



Wichtig war mir beim Kauf der Küchenmaschine ein leistungsstarker Motor mit 2000W. Das braucht die Küchenmaschine auch bei der aufwändigen Nudelizeubereitung. Und natürlich die zur klassischen Küchenmaschine zusätzlichen Funktionen. Der Kauf einer normalen Küchenmaschine und einer zusätzlichen reinen Nudelmaschine wäre definitiv teurer geworden.

Nachspann – der Tag nach der Nudelizeubereitung mit einem optimalen Nudelteilg aus Semola und Weichweizenmehl Tipo 00: Ich warne eindrücklich vor dem Kauf und Gebrauch dieser Küchenmaschine aufgrund möglicher Gesundheitsgefährdung! Die

erste Nudelzubereitung ging ja schief, es war der falsche Nudelteig. Bei der zweiten Nudelzubereitung hatte ich einen optimalen Nudelteig aus zwei italienischen Mehlen zubereitet. Am darauffolgenden Tag habe ich das Einfüllrohr mit der Schnecke, die den Nudelteig zur Nudelplatte transportiert und hindurchdrückt, gereinigt. Ich stellte fest, dass ein Teil der Schnecke, aus Gusseisen gefertigt, agebrochen war. Grobe Metallteile blieben im Einfüllrohr hängen, aber minimalste Metallsplinter waren in den Nudelteig gelangt. Ich habe dies auch beim Essen nicht festgestellt und ein leichtes Knirschen auf den verwendeten Semola, ein Hartweizen mit größerem Mahlgrad und mehr Biss, zurückgeführt. Und dies trat bei der zweiten Nudelherstellung auf! Das ist eine potentielle Gesundheitsgefährdung und hätte sogar zu inneren Blutungen des Verdauungstraktes führen können, wenn man Metallsplinter mitisst. Das „Schmuckstück“ wurde umgehend zurückgeschickt. Es ist mal wieder ein Gerät, das in China hergestellt wurde. Ich gebe bei einem erneuten Kauf einer Küchenmaschine gerne 50 % des jetzigen Kaufpreises mehr aus, wenn ich dafür dann auch gute Qualität erhalte. Wenn Sie sich mit dem Gedanken an einen Kauf dieser Küchenmaschine tragen, warne ich davor!

Rindock's Steakhouse Wandsbek

Es gibt zwei Kriterien, die für ein Steakhouse sehr wichtig sind. Da ist das eine Kriterium, dass der Koch den vom Gast gewünschten Gargrad seines Steaks auch richtig trifft. Und die Servicekraft beim Bestellvorgang auch nicht vergisst, diesen beim Gast zu erfragen. Und das andere Kriterium ist die Qualität der Fleisches.

Das erste Kriterium hat der Koch des Steakhouse „Rindock's“ richtig getroffen. Medium rare bestellt, und medium rare an den Tisch gebracht.

Das zweite Kriterium hat das Steakhouse nicht zufriedenstellend erfüllt. Mir hat die Qualität des gewählten Ribeye-Steaks nicht ausgereicht. Das geht besser. Mit qualitativ hochwertigerem Fleisch.



Das Steakhouse

Aber der Reihe nach. Das Steakhouse „Rindock's“ hat vor gut einem Jahr in den Räumen des früheren Wandsbeker Wirtshauses – bayrisch mit Schweinshaxen und Weißbier – seine Wandsbeker Filiale eröffnet. Denn es gibt in Hamburg noch mehr Steakhouse „Rindock's“. Es war also langsam an der Zeit, dieses neue Restaurant am alten S-Bahnhof Wandsbek zu besuchen und ein gutes Steak zu essen.



Attraktiver, umgebauter Biergarten

Über die Innenräume kann ich nichts berichten, denn ich saß bei gutem Wetter mit 25 °C im Biergarten. Da dieser aber komplett umgebaut ist, spekuliere ich, dass die Innenräume vor Einzug des Restaurants auch umgebaut oder zumindest renoviert und modernisiert worden sind. Der Biergarten hat einen neuen Fußbodenbelag und eine neue Abschirmung nach Außen erhalten. Und sonst sind viele helle, freundliche, bräunliche und gräuliche Farben verwendet worden.

Die weibliche Servicekraft war sehr aufmerksam. Und nach dem Studieren der Speisekarte fehlte dann auch nicht die eingangs erwähnte wichtige Frage nach dem Gargrad des gewählten Ribeye-Steaks, wobei sie mir meine Antwort auch zweimal bestätigte.

Die Speisekarte des Steakhouses ist sehr umfangreich. Es gibt eine einzelne Seite nur für Steaks in unterschiedlicher Grammatik und somit Preis. Jedes Steak wird mit einer von vier

dort genannten Beilagen, einem kleinen Salat und einem in Butter kross gebratenen Stück Brot serviert. Dazu noch ein kleines Schälchen mit einer leicht scharfen Steaksoße. Darüber hinaus gibt es aber auch eine Seite mit Burger oder Schnitzel. Und einige wenige Gerichte mit Pasta oder Fisch.

Als Besonderheit ist eine derzeit saisonal bedingte Seite rein mit Spargelgerichten zu erwähnen. Und dann für die arbeitende Bevölkerung, die sich hoffentlich auch unter der Woche zahlreich in dem Steakhosue einfindet, zwei Seiten mit unterschiedlichen Mittagsmenüs und eine Seite mit speziellen Menüs. Suppen/Vorspeisen, Desserts, Cocktails oder Getränke müssen hier nicht zusätzlich erwähnt werden.



Das bestellte Gericht

Nun zu dem bestellten Ribeye-Steak, 250 g, mit Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln, geröstetem Brot, kleinem Salat und Steaksoße. Dazu gab es ein leckeres, alkoholfreies Weissbier,

0,5 l.



Gargrad gut getroffen

Das Steak überzeugte beim Servieren durch die Servicekraft. Es hatte schöne Grillspuren vom Grill, war schmackhaft gewürzt und hatte ein Stück Kräuterbutter obenauf. Beim ersten Anschneiden stellte ich auch sofort fest, der Koch hatte den Gargrad perfekt getroffen. Medium rare. Unvorteilhaft empfand ich das Servieren des Steaks in einer heißen Gussschale. War dies dem Umstand geschuldet, dass ich mein Gericht im Biergarten aß und es somit schneller auskühlen konnte als im Innenraum? Resultat war jedenfalls, dass das Steak medium rare in der Gussschale nachgarte. Und nach wenigen Minuten war das Steak leider well done. Das sollte nicht sein. Und auch die Fleischqualität überzeugte mich nicht. Ich habe in meinem Leben schon besseres Rindfleisch gegessen. Das Steak überzeugte mich also nicht vollends, weshalb ich mir dieses Gericht nicht nochmals bestellen würde.

Die Beilage war schmackhaft. Frisches, knackiges, in Butter gebratenes Gemüse – Zucchini, Paprika, Brokkoli, Wurzel und Champignons. Mit einigen wenigen Kartoffeln und frischem Rosmarin. Leider war die Beilage nicht sehr heiß und es fehlte Salz. Im Biergarten stehen kein Salz und Pfeffer zum Nachwürzen auf den Tischen, und hätte ich auf die Servicekraft gewartet, um diese zu bitten, wäre die Beilage noch kälter geworden. Das längliche, halbe Brot war kross und knusprig in Butter angebraten. Der Salat – Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Wurzel, Mais und Salatgurke – hätte besser mariniert sein können. So befand sich die Marinade fast nur am Boden des gewölbten Tellers. Viele der Salatzutaten aber waren gänzlich unmariniert. Besser wäre es gewesen, den kompletten Salat vor dem Servieren mit der Marinade in eine Schüssel zu geben und alles gut mit den Händen zu vermischen. Die kleine Steaksoße in dem Töpfchen war leicht scharf. Ich vermute, dass sie aus Tomatenmark, Tomatensaft und Sambal Oelek zubereitet worden war, vermutlich waren auch etwas klein geschnittene Mixed Pickles untergemischt. Die Steaksoße hätte durch andere Zutaten ein wenig mehr Frische verdient – vielleicht ein wenig Säure durch Zitronensaft oder ähnliches. Aber sie schmeckte zusammen mit dem Steak recht gut und brachte eine leichte Schärfe an das Fleisch.

Insgesamt verbrachte ich gute 1 1/2 Stunden im Biergarten, genoß das medium rare Ribeye-Steak mit Beilagen und dem alkoholfreien Bier bei angenehmer Außentemperatur und verbrachte einen netten Abend.

Als Empfehlung für andere Personen, die mit einem Besuch im Steakhouse liebäugeln, kann ich nur sagen: Das wichtige Kriterium, den Gargrad perfekt zu treffen, ist erfüllt. Somit kann ich das Steakhouse empfehlen. Über die Qualität des Fleisches kann man sicherlich streiten. Insgesamt gebe ich dem Steakhouse daher von möglichen 10 Punkten ganze 7 Punkte. Wenn der Inhaber oder Koch an einigen Stellschrauben noch etwas dreht, geht die Bewertung dann sicherlich noch höher.

Die Qualität und Professionalität eines Restaurants zeigt sich aber auch an kleinen Dingen. Ich teilte nach dem Essen der Servicekraft beim Abräumen meines Tisches meinen Eindruck kurz mit. Ich sei mit dem getroffenen Grad sehr zufrieden gewesen. Nicht jedoch mit der Fleischqualität, dies ginge besser. Sie entschuldigte sich für letzteres und brachte mir als kleine Entschädigung einen Espresso, den sie nicht berechnete.

Die beliebtesten Salate für Grillabende, Picknicks und Familienfeiern

Wenn die warmen Monate beginnen, verbringen viele Menschen mehr Zeit draußen. Gartenpartys, Grillabende, Picknicks im Park oder entspannte Treffen mit Freunden gehören für viele zum Sommer einfach dazu. Neben gegrilltem Fleisch, Gemüse oder vegetarischen Gerichten spielen Salate dabei eine besonders wichtige Rolle. Sie sind leicht, vielseitig und lassen sich oft schon im Voraus vorbereiten.

Gerade bei größeren Treffen sind Salate eine perfekte Lösung. Sie können in großen Schüsseln serviert werden, lassen sich gut transportieren und passen zu fast jedem Hauptgericht. Außerdem bieten sie unzählige Möglichkeiten für Variationen – von frischen Gemüsesalaten über cremige Klassiker bis hin zu sättigenden Pastasalaten.

Viele traditionelle Salate sind inzwischen echte Klassiker geworden. Manche Rezepte werden seit Generationen zubereitet und sind auf fast jeder Feier zu finden. Andere entstehen durch neue Kombinationen aus Zutaten, Gewürzen und Dressings.

In diesem Artikel werfen wir einen Blick auf einige der beliebtesten Salatarten, die sich besonders gut für Feiern, Grillabende oder Familienessen eignen. Außerdem zeigen wir, warum diese Gerichte so beliebt sind und wie man sie einfach zu Hause zubereiten kann.

Warum Salate bei Feiern so beliebt sind

Salate gehören zu den flexibelsten Gerichten überhaupt. Sie können als Beilage serviert werden, aber auch als eigenständige Mahlzeit funktionieren. Besonders bei größeren Gruppen haben sie viele Vorteile.

Ein wichtiger Grund ist die einfache Vorbereitung. Viele Salate lassen sich bereits einige Stunden vorher zubereiten. Dadurch bleibt während der Feier mehr Zeit für Gäste und Gespräche, statt lange in der Küche zu stehen.

Außerdem sind Salate sehr vielseitig. Sie können leicht an unterschiedliche Ernährungsweisen angepasst werden. Ob vegetarisch, vegan oder mit Fleisch und Fisch – für jeden Geschmack lässt sich eine passende Variante finden.

Ein weiterer Vorteil ist die Kombination aus verschiedenen Texturen. Frisches Gemüse, cremige Dressings, knackige Zutaten oder weiche Pasta schaffen ein spannendes Geschmackserlebnis. Genau diese Mischung macht viele Salate so beliebt.

FrISCHE Gemüsesalate – leicht und aromatisch

FrISCHE Salate mit Gemüse gehören zu den leichtesten und gesündesten Varianten. Sie sind besonders im Sommer sehr beliebt, da sie erfrischend und nicht zu schwer sind.

Typische Zutaten für solche Salate sind Tomaten, Gurken,

Paprika, Radieschen oder verschiedene Blattsalate. Häufig werden sie mit einem einfachen Dressing aus Olivenöl, Essig, Zitronensaft und Kräutern serviert.

Ein klassisches Beispiel ist der mediterrane Salat. Er kombiniert frisches Gemüse mit Oliven, Kräutern und manchmal auch Käse wie Feta oder Mozzarella. Durch diese Kombination entsteht ein aromatisches und gleichzeitig leichtes Gericht.

Gemüsesalate eignen sich besonders gut als Beilage zu gegrillten Speisen. Sie bringen Frische auf den Teller und sorgen für einen angenehmen Ausgleich zu herzhaften Gerichten.

Kartoffelsalat – ein zeitloser Klassiker

Ein weiterer Klassiker auf vielen Feiern ist der Kartoffelsalat. In vielen Ländern existieren unterschiedliche Varianten dieses Gerichts. Manche werden mit Mayonnaise zubereitet, andere mit einem leichten Essig-Öl-Dressing.

Kartoffelsalat ist besonders beliebt, weil er sehr sättigend ist und sich gut vorbereiten lässt. Oft schmeckt er sogar noch besser, wenn er einige Stunden im Kühlschrank durchziehen kann.

Typische Zutaten sind gekochte Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken oder frische Kräuter. In manchen Regionen werden zusätzlich Eier, Speck oder Würstchen hinzugefügt.

Durch seine einfache Zubereitung und seinen vertrauten Geschmack gehört Kartoffelsalat zu den Gerichten, die auf kaum einer Grillparty fehlen.

Pastasalate – vielseitig und sättigend

Neben Gemüse- und Kartoffelsalaten gehören auch Pastasalate zu den beliebtesten Gerichten bei Feiern und Picknicks. Sie sind besonders praktisch, weil sie sich leicht in großen Mengen zubereiten lassen.

Die Basis eines Pastasalats bilden gekochte Nudeln. Am besten eignen sich kurze Sorten wie Fusilli, Penne, Farfalle oder Rotini. Diese Formen halten das Dressing gut fest und lassen sich leicht mit anderen Zutaten vermischen.

Ein Pastasalat kann mit vielen unterschiedlichen Zutaten kombiniert werden. Beliebt sind zum Beispiel:

- frisches Gemüse
- Käsewürfel
- Schinken oder Hähnchen
- Thunfisch
- Oliven oder getrocknete Tomaten

Durch diese Vielfalt entstehen immer wieder neue Geschmacksvariationen. Genau das macht Pastasalate so interessant für viele Menschen.

Wer Inspiration für verschiedene Varianten sucht, findet viele Ideen und Kombinationen für Rezepte und Varianten für [Nudelsalat](#), die sich perfekt für Grillabende oder größere Feiern eignen.

Cremige Salate für besondere

Anlässe

Neben leichten Salaten gibt es auch cremige Varianten, die besonders reichhaltig sind. Diese Salate enthalten oft Dressings auf Basis von Mayonnaise, Joghurt oder Sauerrahm.

Solche Salate sind besonders in der europäischen Küche verbreitet. Sie passen hervorragend zu Grillgerichten und sorgen für eine angenehme Cremigkeit auf dem Teller.

Typische Beispiele sind:

- Nudelsalat
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Eier- oder Fleischsalate
- verschiedene Party-Salate

Durch die cremige Konsistenz wirken diese Gerichte besonders sättigend und werden oft als Hauptbeilage serviert.

Wie man den perfekten Salat für jede Gelegenheit auswählt

Bei der Planung eines Treffens mit Freunden oder einer Familienfeier stellt sich oft die Frage, welche Gerichte sich am besten vorbereiten lassen. Salate gehören dabei fast immer zu den ersten Optionen, weil sie vielseitig, relativ einfach zuzubereiten und für viele Menschen geeignet sind.

Doch nicht jeder Salat passt zu jeder Situation. Ein leichter Gemüsesalat kann beispielsweise perfekt für ein sommerliches Mittagessen sein, während ein cremiger Pastasalat eher zu einem Grillabend oder einer größeren Party passt. Deshalb lohnt es sich, vor der Zubereitung kurz darüber nachzudenken, welche Art von Salat am besten zum Anlass passt.

Salate für Grillabende

Grillabende sind eine der häufigsten Gelegenheiten, bei denen Salate serviert werden. Während auf dem Grill Fleisch, Fisch oder Gemüse zubereitet wird, ergänzen Salate das Menü mit frischen und abwechslungsreichen Aromen.

Für Grillabende eignen sich besonders:

- Kartoffelsalat
- Pastasalat
- frische Gemüsesalate
- mediterrane Salate mit Oliven und Kräutern

Diese Salate lassen sich in großen Mengen vorbereiten und bleiben auch über längere Zeit hinweg schmackhaft. Gerade bei einem Buffet ist das ein großer Vorteil.

Salate für Picknicks

Picknicks stellen andere Anforderungen an Speisen. Hier ist es wichtig, dass die Gerichte leicht transportiert werden können und auch ohne Kühlschrank einige Zeit haltbar bleiben.

Salate, die sich gut für Picknicks eignen, sind beispielsweise:

- Couscous-Salate
- Pastasalate mit Öl-Dressing
- Salate mit geröstetem Gemüse
- einfache Tomaten- oder Gurkensalate

Diese Varianten behalten auch bei wärmeren Temperaturen ihre Struktur und lassen sich bequem in verschließbaren Behältern transportieren.

Salate für große Feiern

Bei größeren Veranstaltungen wie Geburtstagen, Hochzeiten oder Familienfeiern müssen oft viele Gäste gleichzeitig versorgt werden. In solchen Fällen sind Salate besonders praktisch, weil sie sich leicht in großen Mengen zubereiten lassen.

Viele Gastgeber entscheiden sich dafür, mehrere unterschiedliche Salate anzubieten. Dadurch können Gäste verschiedene Geschmacksrichtungen probieren und sich ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Eine typische Auswahl könnte zum Beispiel so aussehen:

- ein frischer grüner Salat
- ein Kartoffelsalat
- ein Pastasalat
- ein mediterraner Gemüsesalat

Diese Kombination sorgt für Abwechslung und bietet für jeden Geschmack etwas Passendes.

Die Rolle von Dressings in Salaten

Ein gutes Dressing kann einen einfachen Salat in ein besonderes Gericht verwandeln. Es verbindet die Zutaten miteinander und sorgt dafür, dass sich die verschiedenen Aromen harmonisch ergänzen.

Die drei häufigsten Arten von Dressings sind:

Öl-Essig-Dressing

Dieses Dressing gehört zu den Klassikern der Küche. Es besteht meist aus Olivenöl, Essig oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer und manchmal Senf. Diese Kombination ist besonders leicht und eignet sich hervorragend für Gemüsesalate.

Cremige Dressings

Cremige Dressings basieren oft auf Mayonnaise, Joghurt oder Sauerrahm. Sie sorgen für eine reichhaltige Konsistenz und passen besonders gut zu Kartoffel- oder Pastasalaten.

Kräuter-Dressings

Dressings mit frischen Kräutern bringen zusätzliche Frische in den Salat. Beliebte Kräuter sind Petersilie, Dill, Schnittlauch oder Basilikum. Diese Dressings passen besonders gut zu sommerlichen Gerichten.

Die Bedeutung der richtigen Zutaten

Der Geschmack eines Salats hängt stark von der Qualität der verwendeten Zutaten ab. Frische Produkte sorgen nicht nur für bessere Aromen, sondern auch für eine angenehmere Textur.

Beim Einkauf sollte man besonders auf folgende Punkte achten:

- frisches und knackiges Gemüse
- hochwertige Öle
- aromatische Kräuter
- gut gekochte, aber nicht zu weiche Nudeln oder Kartoffeln

Auch kleine Details können einen großen Unterschied machen. Zum Beispiel kann ein hochwertiges Olivenöl oder ein frisch gepresster Zitronensaft das gesamte Gericht aufwerten.

Salate vorbereiten – praktische Tipps

Viele Menschen bereiten Salate gerne im Voraus zu. Das spart Zeit und erleichtert die Organisation von Feiern oder Treffen.

Damit ein Salat auch nach einigen Stunden noch gut schmeckt,

gibt es einige einfache Tipps:

1. Zutaten getrennt aufbewahren

Bei manchen Salaten lohnt es sich, das Dressing erst kurz vor dem Servieren hinzuzufügen.

2. Salat gut kühlen

Viele Salate profitieren davon, einige Zeit im Kühlschrank zu ruhen. Dadurch verbinden sich die Aromen besser miteinander.

3. Frische Kräuter erst später hinzufügen

Kräuter behalten ihr Aroma besser, wenn sie erst kurz vor dem Servieren untergemischt werden.

Salate gehören zu den vielseitigsten Gerichten der Küche. Sie lassen sich einfach zubereiten, können in unzähligen Varianten kombiniert werden und passen zu fast jedem Anlass.

Ob bei einem Grillabend mit Freunden, einem Picknick im Park oder einer großen Familienfeier – ein gut zubereiteter Salat bringt Frische und Abwechslung auf den Tisch. Durch die große Auswahl an Zutaten und Dressings entstehen immer wieder neue Geschmacksrichtungen.

Besonders praktisch ist, dass viele Salate im Voraus vorbereitet werden können. Dadurch eignen sie sich ideal für Gastgeber, die ihre Gäste mit wenig Aufwand bewirten möchten.

Mit frischen Zutaten, einem ausgewogenen Dressing und etwas Kreativität lässt sich aus einfachen Komponenten ein Gericht zaubern, das sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugt.

Große Bratwürste mit grünem Spargel



Nur wenige Zutaten

Nur zwei Produkte. Dazu Salz und Öl. Manchmal ist weniger mehr. Aber man hat in weniger als 15 Minuten ein einfaches, leckeres Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 große Bratwürste
- 1 kg grüner Spargel
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Leckere, kross gebratene Würste

Zubereitung:

Spargel putzen und holzige Enden abschneiden. Spargel in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Spargelstücke in einem Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Würste darin auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten kross anbraten.

Kochwasser der Spargel abschütten. Spargel salzen.

Spargel auf zwei Teller verteilen. Jeweils zwei Würste dazugeben. Servieren. Guten Appetit!

Putenleber mit iberischer Salchichón, Zwiebeln, Äpfeln und Basilikum in Rieslingsoße auf frischer Tagliatelle



Würziges und wohlschmeckendes Gericht

Leber, Zwiebeln und Äpfel passen gut zueinander. Das weiß man in Deutschland schon allein von traditionellen Gerichten wie der Leber Berliner Art, bei der diese Zutaten zusammen gebraten und mit Kartoffelpüree als Beilage gereicht werden.

In diesem Rezept kommen noch iberische Bellota-Salami und frischer Basilikum hinzu. Die gute Wurst, in Scheiben und dann noch etwas zerkleinert, bringt eine angenehme Würze in das Gericht. Der Basilikum wird hier als ganze Blätter verwendet und liefert die fehlende mediterrane, krautige Note.

Die Soße wird mit viel Riesling gebildet und kräftig mit schwarzem Pfeffer gewürzt, der auch zur iberischen Bellota-Salami passt, die ebenfalls schwarzen Pfeffer enthält.

Natürlich gibt es zu einem Gericht mit solch wunderbaren, frischen Zutaten keine gewöhnliche Nudeln, wie man sie sonst zubereitet, sondern frische Tagliatelle.

Ich hatte von Jamonarium letzte Woche endlich die erwartete Lieferung mit Schinken und Salami erhalten und konnte somit damit endlich kochen. Jamonarium ist ein kleiner iberischer Online-Shop in Barcelona/Spainien, der aber weltweit Produkte versendet. Er ist spezialisiert auf Schinken – das sagt ja schon der Name –, bietet aber auch Wurst, Käse, Olivenöl, Wein und diverse andere attraktive, leckere Gourmetprodukte, gern auch Geschenkversand an den oder die Liebste(n). Sie finden den Onlineshop unter <https://www.jamonarium.com>. Schauen Sie sich dort gern unverbindlich um, Sie finden dort sicherlich Produkte nach Ihrem Geschmack, und die Qualität ist wirklich hervorragend.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Putenleber
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g iberische Bellota-Salami Salchichón, geschnitten
- 3 mittelgroße Äpfel
- 50 g Basilikum
- Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 400 g frische Tagliatelle
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit vielen frischen Zutaten

Zubereitung:

Putenleber in grobe Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Zwiebel putzen, schälen, in längliche Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zu der Zwiebel geben.

Iberische Salami-Scheiben quer in dicke Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, dann Viertel längs nochmals halbieren, Spalten quer in kleine Stücke schneiden und diese in eine Schale geben.

Stiele des Basilikums entfernen, Blätter aber im Ganzen lassen und in eine Schale geben.

Butter in einer Wokpfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin einige Minuten glasig dünsten. Salami dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Apfelstücke dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Leber hinzugeben und nur kurz mit anbraten. Gleichzeitig Basilikum hinzugeben. Mit Salz und zwei Prisen Zucker würzen. Und kräftig mit frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen. Mit einem großen Schluck Riesling ablöschen. Das Ganze nur kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Tagliatelle in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen. Tagliatelle in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Tagliatelle auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Leber mit den anderen Zutaten auf die Tagliatelle geben. Großzügig die Soße darüber verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Karfreitag: Fisch



Schmackhaftes Pilzgemüse

Am Karfreitag ging es traditionell zu. Es gab Fisch in Form von frittierten Forellen. Dazu Pilzgemüse mit Shiitakepilzen und Champignons.

Und natürlich wurde beim Kochen und späteren Genießen Mozarts Requiem gehört, die Totenmesse. Zur Feier des Tages habe ich sogar ein Jackett aus dem Kleiderschrank geholt und getragen.

Ich habe vor Jahrzehnten meine Fritteuse gekauft und damals wohlweislich keine gewöhnliche, quadratische oder runde Fritteuse gekauft. Sondern eine ovale, längliche. Genau unter dem Gesichtspunkt, nicht nur Pommes frites, Fleisch oder Gemüse darin zu frittieren, was man ja in jeder Fritteuse machen kann. Sondern auch längliche Fische gut darin zu frittieren. Zwei Forellen sind ein wenig viel für eine Fritteuse, aber mit ein wenig Einpassen in den Frittierraum der Fritteuse mit dem siedenden Fett klappt dies schon.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Regenbogenforellen
- 250 g Shiitake
- 250 g braune Champignons
- 100 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Kross frittiert

Zubereitung:

Schwanz und alle Flossen (Rücken, Seiten, Bauch) der Forellen mit einer Küchenschere abschneiden.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pilze jeweils halbieren und in eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Wokpfanne erhitzen und Pilze einige Minuten pfannenrühren. Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit Sahne ablöschen. Soße mit etwas Wasser verlängern. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Forellen in der Fritteuse bei 170 °C 6 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Jeweils eine Forelle auf einen Teller geben. Pilzgemüse dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia mit Shiitakepilzen in Rieslingsoße auf frischen Tortellini



Wenige Zutaten

Salsiccia sind immer wieder ein Genuss. Ob alleine gebraten und mit einer Beilage verzehrt. Oder wie in diesem Rezept zerkleinert, gebraten und mit einer leckeren Soße. Shiitakepilze sind auch immer wieder besonders, gerade, weil sie nicht überall erhältlich sind. Und der Riesling bringt ein wenig Säure in das Gericht. Die frischen, mit Parmigiano Reggiano gefüllten Tortellini sind dann auch vom Feinsten.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Salsiccia peperoncino (10 kleine Würste)
- 500 g Shiitakepilze
- 1 junger Knoblauch
- 500 g frische Tortellini (mit Parmigiano Reggiano gefüllt)
- Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Leckerer Gericht

Zubereitung:

Salsiccia quer in dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Shiitake nur halbieren und in eine Schüssel geben.

Knoblauch mit Stiel und Schale verwenden, putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Shiitake und Salsiccia darin bei mittlerer Temperatur mehrere Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit Riesling kräftig ablöschen, damit sich eine schöne Soße bildet. Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Etwas köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen. Tortellini durch ein Nudelsieb geben. Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Salsiccia mit Shiitake und viel Soße über die Tortellini geben. Servieren. Guten Appetit!

Aprikosentorte



Diesmal Marmelade zweckentfremdet

Eine einfache Variante einer Torte, wenn einmal kein frisches Obst vorrätig ist. Man kann sich dann zum Beispiel an Konservendosenobst bedienen, mit dem man auch leckere Torten zubereiten kann. Oder man nimmt ganz einfach Marmelade mit Obstanteil. Der einzige Nachteil daran ist nur, dass solche Torten zwar schmackhaft, aber auch sehr süß werden. Aber

probieren Sie es einfach einmal mit Marmelade nach Ihrer Vorliebe aus.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 2 Gläser Aprikosenmarmelade (à etwa 400 g)
- 12 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Recht süß

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben und einige Minuten einweichen.

Milch in einem Topf leicht erritzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und darin auflösen. Marmelade dazugeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren. Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben, verteilen und Torte die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Linguine in Trüffel-Pesto im Café Freda, Wandsbek



Leckeres Pastagericht im Café Freda

Heute habe ich einmal lecker in einem Café in Wandsbek zu Mittag gegessen. Der Grund dafür war nämlich, dass ich zu Weihnachten einen Geschenk-Gutschein für das Café erhalten hatte.

Aber ohne diesen Geschenk-Gutschein wäre ich auch nicht in das [Café Freda](#) gegangen. Zum einen liegt das Café etwas weit entfernt an der Ecke Wandsbeker Chaussee/Wartenau im Stadtteil

Eilbek in Wandsbek. Und auch mit dem Fahrrad sind das etwa 30 Minuten Fahrzeit in einer Richtung. Zum anderen würde ich normalerweise in dieses Café nicht gehen. Mit seinem Interieur mit Plüschsesseln, Sofas und neonfarbenen Lampenschirmen ist das etwas für die Jugend.

Aber der Gutschein sollte schließlich eingelöst werden und nicht verfallen, also unternahm ich bei schönem Sonnenwetter und 14 °C die Fahrradfahrt dorthin.

Ich habe leckere Linguine in einer Sahnesoße mit Trüffel, Parmesan und etwas jungem Blattsalat gegessen. Ich gehe davon aus, dass kostengünstiges Trüffelöl verwendet wurde. Die Pasta war lecker, das Gericht hätte noch ein wenig Säure mit einem Spritzer Weißwein oder Essig vertragen. Und etwas mehr Salz. Aber ansonsten war es für 14,90 € recht gut. Dazu gab es eine Limonade mit Basilikum und Zitrone aus der Flasche – das war eine Neuheit für mich und hatte ich bisher noch nicht getrunken.

Pastagericht: Linguine mit hausgemachtem Trüffel-Pesto, Parmesan, Baby leaf und Nüssen, 14,90 €.

Nach dem Essen und kurzen Verweilen im Café nahm ich dann noch ein Stück Käsekuchen gut verpackt für den Abend mit und bezahlte den Differenzbetrag über den Gutscheinbetrag hinaus einfach bargeldlos. Der Käsekuchen, den ich als Abendsnack vor dem Fernseher aß, schmeckte recht gut. Aber auch ihm hätte etwas Zitronenschalenabrieb oder Vanille gut getan und ihn noch besser verfeinert.

Im Großen und Ganzen war es ein nettes Mittagsessen und ein netter Besuch in einem kleinen Café und Bistro – das jedoch nicht mein Ding war und ich sicherlich nicht nochmals besuche.

Das Foto des Pasta-Gerichts nebst Limonade ist leider ein wenig verwackelt, was mir aber nur selten passiert.

Geburtstagsküchlein



Das Geburtstagskind beim Anschneiden des Küchleins
Mein lieber Freund Kazimierz hat letzte Woche seinen 79. Geburtstag gefeiert. Er ist trotz seines Alters und einer schweren Operation sehr rüstig. Man fragt sich, ob man selbst in einem so hohen Alter noch so fit ist.

Dieser Geburtstag sollte natürlich gefeiert werden. Fraglich war für mich nur, mit welchem Präsent. Ich hatte vor einem halben Jahr den Inhaber des Kiosks in unserer Straße zum 60. Geburtstag mit einem Küchlein überrascht, worüber er sich sehr

gefremt hat. Also entschied ich, das sei auch eine gute Idee für den Geburtstag meines Freundes.

Das Kuchlein wird aus gesundheitlichen Gründen sowohl zucker- als auch fettreduziert zubereitet. Insgesamt kommen nur 150 g Zucker und 200 g Margarine in den Teig. aber für einen gewöhnlichen Rührteig ein zusätzliches Ei. Denn die Birnenstückchen brauchen auch Halt und Festigkeit im Rührteig.

Da ich meinen Freund jeden Donnerstag bei der Lebensmittelausgabe der Hamburger Tafel, die der Arbeiter-Samariter-Bund im benachbarten Stadtteil organisiert, treffe, nahm ich das Kuchlein in einer geeigneten Schachtel plus Tasche einfach dorthin mit. Kazimierz hat sich sehr gefremt über das Kuchlein. Es gab von den anderen Anwesenden viele nachträgliche Gratulationen und auch einige Küsschen. Das Kuchlein war sehr lecker, erhielt viel Lob, wurde zerteilt, an die Anwesenden verteilt und verspeist.

Im folgenden das Rezept.

Zutaten für 3 Kuchlein:

Für den Rührteig:

- 5 Eier
- 150 g (echter) Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Margarine
- 2 Birnen
- Öl
- 6 gehäufte EL Paniermehl

Für die Glasur:

- Ein großes Stück Butter
- 2 gehäufte EL Kakao

Für die Jahreszahl:

- 4 gehäufte EL Puderzucker
- 1 EL Wasser

Arbeitsgeräte:

- 3 feuerfeste Schalen (etwa 600 ml Füllmenge)
- 1 Spritzbeutel mit einer sehr feinen Tülle

Zusätzlich:

- Kleine Geburtstagskerze(n) mit Halterung für Kuchen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min.
bei 170 °C Umluft*

Zubereitung:

Stiele der Birnen entfernen. Birnen putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Birnenviertel dann längs in mehrere Spalten schneiden und quer in kleine Stücke. In eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und Backpulver hinzugeben. Mit der Küchenmaschine oder der Hand vermischen. Margarine ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren. Zum Schluss Birnenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Etwas Öl in jede Schale geben und mit einem Backpinsel gut verstreichen, vor allem an den Seiten. Jeweils 2 EL Paniermehl in eine Schale geben und darin gut verteilen, so dass die ganze Innenseite der Schale mit Paniermehl bedeckt ist.

Rührteig in drei Teile teilen, jeweils in eine Schale geben,

verteilen und glatt verstreichen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Dauer backen. Schalen herausnehmen und Küchlein etwas abkühlen lassen.

Butter in einer Schale eine Minute bei 800 W in der Mikrowelle schmelzen. Kakao dazugeben und gut verrühren. Küchlein mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Erhärten lassen.

Puderzucker in eine zweite Schale geben, Wasser dazugeben und alles gut vermischen. Der Zuckerguss soll sehr fest und kompakt sein. Masse in einen Spritzbeutel mit sehr dünner Tülle geben und vorsichtig die gewünschte Jahreszahl auf einem der Küchlein aufbringen.

Jetzt noch das Küchlein mit einer oder mehreren Geburtstagskerzen schmücken, anzünden, servieren und das Geburtstagskind überraschen!

Kohlwürste mit Wirsing-Speck-Gemüse



Feine Kohlwürste

Ein einfaches und schnell zubereitetes Gericht. Würste, Wirsing und Speck, das passt wirklich zusammen.

Für die Zubereitung des Gemüses gibt es eine Alternative: Bereiten Sie Speck und Wirsing in zwei unterschiedlichen Pfannen zu. Geben Sie den Wirsing auf die Teller. Und legen Sie den Speck direkt auf den Wirsing obenauf. So behält der Speck seine Knusprigkeit und wird durch den wasserhaltigen Wirsing nicht verwässert.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Kohlwürste
- 20 Blätter eines kleinen Wirsing
- 8 Scheiben Speck (1 Packung)
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit einem ebenso feinen Gemüse

Zubereitung:

Wirsingkohlblätter putzen und jeweils den harten, dicken Strunk zum Teil entfernen. Blätter in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Speckscheiben quer in dicke Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kohlblätter darin 5–6 Minuten bei geringer Temperatur garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Topf mit dem heißen Wasser für die Würste auf dem Herd behalten.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Speckstreifen darin mehrere Minuten kross und knusprig braten.

Kohlblätterstückchen dazugeben, durch die Butter schwenken und erhitzen. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Kohlwürste in dem Topf mit dem nur noch siedendem Wasser 5–6 Minuten erhitzen.

Jeweils 3 Würste auf einen Teller geben. Gemüse dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Rosmarin-Torte mit Schokoladenstreusel



Einfache, leckere Torte
Die ersten Erdbeeren in diesem Jahr. Leider noch nicht regional aus Deutschland.

Verwendet für die erste Erdbeertorte in diesem Jahr. Weitere werden sicherlich folgen.

Mit einer besonderen Note, da frischer, zerkleinerter Rosmarin in die Füllmasse gegeben wird. Harmoniert wunderbar mit den frischen Erdbeeren.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 250 g Erdbeeren (1 Schale)
- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blätter Gelatine
- 25 g frischer Rosmarin (1 Packung)

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit frischen Erdbeeren – leider noch nicht aus Deutschland

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Blättchen des Rosmarin abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Erdbeeren putzen, zerkleinern und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Mit dem Stampfgerät oder dem Pürierstab fein zerstampen bzw. zerrühren.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Erdbeeren dazugeben. Und Rosmarin hinzugeben. Alles gut vermischen. Masse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Torte mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Restliche Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Hähnchenbrust asiatisch mit Gemüse in Chili-Knoblauch-Soße auf Langkornreis



Mit Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrustfilet bietet sich auch immer für eine asiatische Zubereitung an. Dazu kommen verschiedenen Gemüsesorten, die man zuhause vorrätig hat. Und idealerweise eine fertige, asiatische Soße aus dem Glas, die man im Asiashop kauft. Dazu Basmatireis oder auch Langkornreis. Fertig ist eine leckere

Reisbowl.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 10 Röschen eines Brokkoli
- 2 Stangen Staudensellerie
- 20 Zuckererbsen
- 1/2 roter Paprika
- 4 große, braune Champignons
- 4 EL Chili-Knoblauch-Soße (Glas)
- Wasser
- 1 Tasse Langkornreis
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



In einer scharfen Soße

Zubereitung:

Langkornreis in der doppelten Menge Wasser in einem Topf 20

Minuten bei geringer Temperatur garen.

Parallel dazu Hähnchenbrustfilet in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Champignons vierteln und in eine Schale geben.

Brokkoliröschen bei Bedarf zerkleinern und in eine Schale geben.

Staudensellerie putzen, quer in schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Zuckererbsen putzen, grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Paprika grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Kurz vor Ende der Garzeit des Reis Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Hähnchenbrust und Gemüse darin einige Minuten pfannenrühren. Chili-Knoblauch-Soße dazugeben. Mit etwas Wasser verlängern. Alles vermischen. Soße abschmecken.

Reis auf zwei Reisbowls verteilen. Hähnchenbrust mit Gemüse und Soße darüber geben. Mit Stäbchen servieren. Guten Appetit!