

Schweinefleisch, Stangenbohnen, Paprika und Langkorn-Reis

Ein asiatisches Gericht. Das ich selbst kreiert habe.

Ich verwende als Haupt-Zutat Schweinefleisch.

Dazu Stangenbohnen und Paprika. Zusätzlich kommen noch Lauchzwiebeln hinzu.

Die Sauce bereite ich aus Kokosnussmilch und etwas Fisch-Sauce zu.

Sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Langkorn-Reis mit Wild-Reis, von dem ich noch etwas vorrätig hatte.

Der Einfachheit halber verteile ich den Reis nicht auf zwei Teller und gebe das Gericht mit viel Sauce darüber, sondern ich gebe den Reis zum Gericht in den Wok und vermische alles gut.

[amd-zlrecipe-recipe:573]

Maultaschen mit Kokosmilch- Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. In 10 Minuten zubereitet.

Ich hatte wieder einmal Maultaschen vorrätig.

Ich gebe dieses Mal einfach etwas Kokosmilch-Sauce mit einigen Spritzern Fisch-Sauce über die Maultaschen.

Die süße Kokosmilch harmoniert sehr gut mit der Salzigkeit der Fisch-Sauce.

Und der Vorteil bei diesem Gericht ist, dass man diese sehr aromatische und wohlschmeckende Sauce einfach nach dem Verspeisen der Maultaschen vom Teller schlürfen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:572]

Maultaschen mit süß-saurer Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. In 10 Minuten zubereitet.

Ich hatte wieder einmal Maultaschen vorrätig.

Ich gebe dieses Mal einfach etwas süß-saure Sauce über die Maultaschen.

[amd-zlrecipe-recipe:571]

Gedeckter Bananen-Kuchen

Mein wöchentlicher Kuchen zum Wochenende.

Dieses Mal mit Bananen.

Eine Tarte wollte ich nicht zubereiten. Ich entschied mich für einen gedeckten Kuchen mit Mürbeteig und Streuseln obenauf.

Ich habe die in Scheiben geschnittenene Bananen auch nicht schön nebeneinander im Kreis in den Mürbeteig gegeben, sondern einfach die Bananenscheiben sozusagen hineingekippt und mit dem Backlöffel gut verteilt.

Dann kommen die Streusel obenauf.

Ein sehr leckerer und schmackhafter Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:569][amd-zlrecipe-recipe:569]

Maultaschen mit dunkler Soja-Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. In 10 Minuten zubereitet.

Ich hatte wieder einmal Maultaschen vorrätig.

Ich gebe dieses Mal einfach etwas dunkle Soja-Sauce über die Maultaschen.

Und einige Spritzer Fisch-Sauce als Alternative für Salz.

[amd-zlrecipe-recipe:570]

Kürbis-Gnocchi und Shiitake

Ich habe zwar schon ein Grundrezept zur Zubereitung von Gnocchi in meinem Foodblog veröffentlicht. Dieses Mal kommt aber ein Rezept für Kürbis-Gnocchi hinzu.

Man bereitet sie in der gleichen Weise zu wie Gnocchi aus Kartoffeln. Nur dass man stattdessen Kürbis verwendet.

Ich hatte noch einen Hokkaido-Kürbis vorrätig, den ich dafür verwendet habe. Der Vorteil ist, dass man bei diesem Kürbis auch die Schale mitverwenden kann.

Ich zerkleinere den Kürbis grob, gare ihn in kochendem Wasser, gebe ihn in eine Schüssel und püriere ihn mit dem Pürierstab fein.

Dann kommen die weiteren Zutaten hinzu. Aus dem Teig forme ich Gnocchi, die ich ebenfalls in kochendem Wasser gare.

Bei diesem Rezept verwende ich zwei Portionen der Gnocchi mit Shiitake-Pilzen, die ich in der Pfanne anbräte.

Zudem ist dieses Gericht auch noch eine vegane Zubereitung.

Mein Rat: Man kann die Gnocchi auch portionsweise einfrieren und für andere Gerichte weiterverwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:568]

Langkornreis und Gemüse

Ein einfaches Gericht. Schnell zubereitet.

Ich verwende einfach das Gemüse, das mein Kühlschrank hergibt.

Dazu Langkornreis mit Wildreis, den ich separat zubereite und dann unter das angebratene Gemüse untermische.

Einfach, aber lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:567]

Schweine-Rückensteak mit gebratenen Kartoffelklößen

Ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht.

Bei den Kartoffelklößen greife ich auf ein Convenience-Produkt aus der Packung zurück. Ich gare diese nach Anleitung in kochendem Wasser. Dann lasse ich sie abkühlen, schneide sie in Scheiben und brate sie in Fett an.

Bei den Schweine-Rückensteaks verwende ich marinierte Schweine-Rückensteaks, diese muss ich nur einige Minuten auf jeweils beiden Seiten kurz anbraten und muss sie auch nicht würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:566]

Salat mit Chicorée, Chinakohl, Pak Choi und Steakstreifen

Jetzt habe ich doch nochmals einen schmackhaften Salat kreiert, da ich von Chicorée und Chinakohl noch etwas vorrätig hatte.

Desweiteren habe ich einen Pak Choi für den Salat verwendet.

Und um den Salat noch etwas zu verfeinern, gebe ich noch vorher in Olivenöl angebratene, marinierte Steakstreifen hinzu.

Als Dressing verwende ich dieses Mal ein einfaches Essig-Öl-Dressing.

Und würze den Salat nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:565]

Schweine-Rückensteak, Chicorée, Chinakohl und Schinken

Ich habe ein wenig kreiert. Und mit Chicorée und Chinakohl, von denen ich jeweils noch etwas übrig hatte, eine kleine, sehr schmackhafte Beilage zubereitet.

Dafür verwende ich noch gekochten Schinken. Und bereite mit

diesen Zutaten kleine Chicorée- bzw. Chinakohl-Schinken-Stapel zu, die ich mit jeweils einem Zahnstocher zusammenhefte und in Soave gare.

Das ergibt eine sehr schmackhafte Beilage zu den Rückensteaks, die ich, da sie ja mariniert sind, einfach nur kurz in Olivenöl anbrate.

Und der Soave, mit dem ich die Blattsalat-Schinken-Stapel ablösche, bildet sogar noch ein kleines, würziges Sößchen, das ich vor dem Servieren über die Stapel gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:564]

Chicorée-Salat mit Joghurt-Dressing

Dieses Rezept würde auch in die Kategorie „Surf'n'Turf“ passen, denn ich verwende für diesen Salat als Zutaten unter anderem gekochten Schinken und Krabben.

Aber da ich ja sehr selten einen Salat zubereite und das jeweilige Rezept veröffentliche, kommt dieses Rezept dennoch in die Kategorie „Salat“.

Als Hauptzutat für den Salat verwende ich Chicorée. Dazu, wie erwähnt, gekochten Schinken und Krabben. Ich greife bei den Krabben auf Büsumer Krabben zurück. Somit ein Produkt, das es sozusagen vor meiner Haustüre gibt. Des weiteren gekochte, kleingeschnittene Eier. Und Madarinen aus der Dose, die mit ihrer Süße gut zu den anderen Zutaten passen.

Als Dressing bereite ich ein leichtes Joghurt-Dressing mit etwas Weißwein-Essig zu. Ich würze nur mit Salz, Pfeffer und

einer Prise Zucker.

Der Salat gelingt sehr gut und ist ausgesprochen lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:562]

Wurst-Tarte

Mein wöchentliches Rezept zum Wochenende für einen Kuchen bzw. dieses Mal für eine Tarte.

Ich bereite eine pikante Tarte zu.

Ich hatte eine große Packung mit Wiener Würstchen übrig, die nicht so aus der Hand essen wollte.

Also entschied ich mich für pikante Wurst-Tarte, für die ich die Würstchen zuerst zerkleinere und dann in der Küchenmaschine klein häcksle.

Zusammen mit dem geriebenen Käse gibt dies in der Füllmasse mit Eiern und Sahne eine kompakte, würzige Wurst-Käse-Masse.

Und die Tarte schmeckt zwar etwas ungewöhnlich, aber ist sehr pikant und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:563]

Crevetten



Sehr lecker

Crevetten natur. Einfach in Butter in der Pfanne auf jeweils beiden Seiten einige Minuten gebraten. Mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Mehr nicht.

Sehr lecker. Es reicht aber nur für einen kleinen Abend-Snack, ohne Beilage ergeben die Crevetten keine ganze Mahlzeit.

Eine Zubereitungs-Beschreibung ist nicht notwendig, alles dafür ist weiter oben schon gesagt.

Schweine-Gulasch und Spätzle mit Senf-Sauce

Das Gulasch gab es gestern reduziert beim Discounter, weil das Verfallsdatum bald erreicht war. Also habe ich es einmal eingekauft.

Ich gare es zusammen mit sehr viel Schalotten und Knoblauchzehen, nach dem Motto für ein gutes Gulasch, bei dem man genauso viel Fleisch für das Gulasch verwendet wie Schalotten.

Die Schalotten schmelzen beim langen Garen auch zum Teil, machen die Sauce sehr sämig und auch leicht süß.

Ein herrlicher Geschmack.

Ich bereite das Gulasch in einer Sauce aus mittelscharfem Senf und Crème fraîche zu. Sie gelingt gut, man muss sie nicht einmal salzen, pfeffern oder nachwürzen und sie schmeckt sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Spätzle, bei denen ich es mir aber einfach mache und keine frischen Spätzle vom Holzbrett schabe, sondern auf ein Convenience-Produkt aus der Tüte zurückgreife.

Auch diese sind schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:561]

Hähnchen-Unterschenkel und

Pak Choi

Ein Hähnchen-Gericht. Mit Hähnchen-Unterschenkeln.

Ich brate sie in Butter in der Pfanne an und gare sie dann in Soave.

Gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Man isst sie dann nach dem Servieren einfach aus der Hand, dafür benötigt man keine Messer und Gabeln.

In den letzten drei Minuten brate ich noch kleingeschnittenen Pak Choi in einer zweiten Pfanne, so dass ich auch noch eine Gemüse-Beilage habe.

Das Sößchen aus dem Soave gebe ich dann über den Pak Choi.

[amd-zlrecipe-recipe:560]

Maultaschen mit Curry-Sauce

Maultaschen sind ja Pasta wie jede andere Pasta auch, nur sind sie gefüllt.0

Aber man kann sie so vielseitig wie jede andere Pasta zubereiten.

Und Maultaschen vertragen daher auch fast jede gängige Sauce.

Ich habe hier zu Maultaschen eine sämige Sauce zubereitet, die ich aus Sahne und Curry bilde.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:559][amd-zlrecipe-recipe:559]