

# Foodblog-Event: „Fleisch“

Ich veranstalte ein Foodblog-Event zur Weihnachtszeit zum Motto „Fleisch“.

Was ist Ihre liebste Fleischsorte? Welches Gericht können Sie zubereiten, das mit ausgefallenem Fleisch auffällt und sehr speziell und besonders ist? Oder welches Gericht mit einem ausgefallenen Fleisch essen Sie am liebsten? Es ist unerheblich, ob es Braten, Gulasch, Schnitzel oder Steak ist.

Kochen Sie das Gericht, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.

Ich habe vom Weingut Tesch eine Riesling-Lagenbox mit sechs verschiedenen, guten Riesling zur Verlosung erhalten. Diese Box lobe ich als ersten Preis aus. Als weitere zweiten und dritten Preise lobe ich jeweils ein Koch- bzw. Backbuch aus meiner eigenen Feder aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt dieses Mal drei Wochen, ich beende ihn am 20.12.2018. Ich habe die Dauer des Events so gewählt, dass ich die Preise noch rechtzeitig vor Weihnachten verschicken kann, damit sie die Gewinner noch zu Weihnachten erhalten und gerade der Gewinner der Riesling-Lagenbox die Weine an den Feiertagen genießen kann.

## *Teilnahmebedingungen:*

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv

stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 20. Dezember. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Kochrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

### **Blogevent-Banner:**



Querformat 500×120:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2018/12/01/foodblog-event-fleisch/" target="_blank" title="Blogevent Fleisch"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2018/11/bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

---

## Kokoscreme-Suppe

Eine wohlschmeckende Suppe, wie sie gerne in Asien gegessen wird.

Mit Kokosmilch. Und einigen Shrimps und Champignons. Und ein wenig anderes Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:500]

---

# **Entenschenkel in Erdbeer- /Johannisbeer-Sauce mit Wurzelstampf**

Ente wird ja in der asiatischen Küche gern auch süß-sauer zubereitet.

Also habe ich dieses Mal Entenschenkel in einer süßen Sauce gegart. Und zwar mit Erdbeersaft und schwarzem Johannisbeersaft, der jeweils einige Früchte enthält. Die Sauce habe ich dann noch reduziert und über die Schenkel gegeben.

Dazu als Beilage ein einfacher Stampf aus Wurzeln.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:499]

---

# **Hähnchenbrust mit Gemüse asiatisch und Basmati-Reis**



Im Wok

Ich hatte Hähnchenbrustfilets vorrätig. Und diverse Gemüsesorten.

Dazu einen Bund frischer Koriander. Und diverse asiatische Saucen, aus denen ich mir für die Zubereitung eine aussuchen konnte.

Was bietet es sich sich mehr an als ein schönes asiatisches Gericht, im Wok pfannengerührt, zusammen mit Basmati-Reis zuzubereiten.

Und hier ist mir tatsächlich ein wirklich sehr leckeres und schmackhaftes asiatisches Gericht gelungen. Und auch die Chili-Sauce schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:498]

---

# Chili con carne mit Gnocchi

Hier habe ich einmal ein einfaches Gericht zubereitet, weil ich auf tiefgefrorenes Chili con carne, das ich aber nach einem Rezept frisch zubereitet hatte, zurückgegriffen habe.

Da ich das Chili con carne nicht einfach nur als Eintopf essen wollte, habe ich es mit Gnocchi aufgepeppt und so eine wirklich gute Mahlzeit zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:497]

---

# Linsensuppe

Eine einfache Linsensuppe. Mit braunen Linsen. Und diverssem zusätzlichen Gemüse.

Für die Suppe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

Als Besonderheit peppe ich die Linsensuppe noch mit getrockneten, kleingeschnittenen Chili-Schoten auf und verleihe ihr ein wenig Schärfe.

Einfach, aber lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:495]

---

# Bananen-Tarte

Bananen-Kuchen kennt man normalerweise nur in der Form, dass man die Bananen quer in Scheiben schneidet, sie auf einem industriell gefertigten Tortenboden auslegt und mit einem Tortenguss überzieht.

Nun, ich hatte fünf Bananen vorrätig und wollte damit eine Tarte backen.

Der Einfachheit halber hätte ich die in Scheiben geschnittenen Bananen einfach in die Füllmasse mit Eiern und Sahne geben können.

Das wollte ich aber nicht machen. Ich hatte mir dazu doch noch etwas anderes überlegt. Ich habe die Bananen kleingeschnitten, in die Küchenmaschine gegeben und relativ fein püriert.

Beim Zubereiten der Füllmasse hatte ich dann doch Bedenken, da die Füllmasse aufgrund der fast pürierten Bananen mit den Eiern und der Sahne sehr flüssig wurde. Ich vermutete schon einmal, dass die Füllmasse beim Backen nicht fest wird und doch flüssig bleibt.

Ich habe jedoch Glück gehabt. Ich habe die Tarte vorsichtshalber eine halbe Stunde länger gebacken als normal, also insgesamt 1 1/2 Stunden. Ich wollte sicher gehen, dass die Füllmasse auch wirklich fest wird.

Und gelungen ist mir eine sehr leckere und schmackhafte Tarte. Der Hefeteig, den ich in Ermangelung eines weiteren Ei für einen Mürbeteig zubereitet habe, ist schön dick und aufgegangen. Und die Füllmasse mit den Bananen schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:496]

---

## **Tortellini mit Meeresfrüchten**

Ein einfaches Gericht. Mit Käse und Spinat gefüllte Tortellini.

Dazu Meeresfrüchte. Die in Olivenöl mit Knoblauch eingelegt sind. Letzteres verwende ich einfach als Sauce für die Pasta.

Ich garniere das Ganze mit frisch geriebenem Parmesan.

Einfach. Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:494]

---

## **Gedeckter Apfelkuchen mit Streusel**

Ich kaufe zwar ab und zu Obst ein, esse es aber nicht so gern so pur. Sondern ich bereite lieber einen Obst-Kuchen oder eine -Tarte daraus zu.

So hatte ich noch fünf Äpfel vorrätig und habe daraus einen leckeren Obstkuchen gebacken.

Und zwar einen gedeckten Apfelkuchen. Mit einem Mürbeteig als Boden. Und Streuseln zum Abdecken der Apfelspalten.

Sehr einfach zuzubereiten. Und sehr schnell gemacht und natürlich wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:492]

---

## **Schweine-Rückenbraten mit Wurzeln und Spätzle**

Ich habe vor kurzem einen Puten-Rollbraten zubereitet, den ich mit einer Mehlschwitze gegart habe. Und die Sauce ist außerordentlich gut gelungen. Es mag eventuell damit zusammengehangen haben, dass der Rollbraten mit einer Paprika-Marinade mariniert war. Ich denke aber eher, dass es damit zusammenhing, dass ich den Rollbraten sehr gut in Butter auf allen Seiten kross angebraten habe. Und sich dadurch sehr viele Röststoffe im Topf gebildet hatten, die sich dann beim Zubereiten der Mehlschwitze mit Schalotten und Knoblauch gut gelöst und die Sauce einerseits schön braun und dann eben sehr würzig und schmackhaft gemacht haben.

Da mit dies bei dem Rollbraten so gut gelungen ist, bereite ich nun einen Schweine-Rückenbraten auf die gleiche Weise zu und brate ihn als erstes sehr scharf in heißem Olivenöl an. Dann nehme ich den Braten aus dem Topf heraus. Daraufhin gebe ich Schalotten und Knoblauch in das Öl. Gebe Mehl hinzu. Und bereite eine Mehlschwitze zu, indem ich das Mehl im Öl anbrate und auch die Röststoffe des Bratens vom Topfboden gut löse. Ich erhalte wiederum eine sehr schmackhafte und leckere braune

Sauce. Und dies, ohne Rotwein, Weißwein oder Gemüsefond für die Sauce zu verwenden. Dann kommt der Rückenbraten wieder in den Topf.

Ich habe dieses Rezept eigentlich aus einem ALDI-Prospekt entnommen. Dort war es ein Rezept mit Gänsebrust, Wurzeln und Spätzle. Ich habe das Rezept einfach zweckentfremdet und mit einem Schweine-Rückenbraten als Hauptzutat zubereitet.

Es ist sehr wichtig, dass man den Rückenbraten vor dem Anbraten parierte und die Silberhaut entfernt, denn diese würde sich beim Anbraten wie eine Sehne zusammenziehen und wäre sehr schwer zu kauen. Man sollte diese mit einem wirklich sehr scharfen, großen Messer tun. Ich habe für diesen Zweck ein sehr scharfes, großes Keramik-Kochmesser.

Das Gericht ist durch die Sauce wirklich sehr lecker. Und der Rückenbraten sehr schmackhaft, lecker und saftig.

Für die Pasta-Beilage mache ich mir dieses Mal nicht die Mühe, um frische Spätzle zuzubereiten, sondern verwende industriell zubereitete Spätzle aus der Packung. Sie reichen auch aus und sind schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:493]

---

## **Gebratene Kartoffelklöße mit Gemüse und Eiern**

Ein einfaches Pfannengericht. Das ich aber der Einfachheit halber auf einem Teller serviere.

Ich verwende selbst zubereitete Kartoffelklöße, die ich in Scheiben schneide und anbrate.

Dazu braune Champignons und Pak-Choi.

Dann gebe ich noch einige Eier darüber, mit denen ich das Gericht etwas verrühre.

Ich würze mit etwas frischem Bohnenkraut, das ich noch vorrätig habe. Dazu scharfes Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Das Ganze garniere ich noch mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:491]

---

## Konfekt-Tarte

Ich habe vor einiger Zeit mit einem Rührkuchen experimentiert und ihn mit Gummibärchen gebacken. Die Gelatinemasse der Gummibärchen löst sich natürlich beim Backen auf. An der Stelle, an der im Rührteig ein Gummibärchen war, war beim gebackenen Rührkuchen nur noch ein farbiger, süßer Punkt.

Nun, heute habe ich mit einer Tarte experimentiert und eine süße Tarte mit Haribo-Konfekt gebacken, und zwar Color-Rado.

Wie es zu erwarten war, lösen sich eigentlich alle Teile des Konfekts beim Backen in der Tarte auf. Es bildet sich aus den Süßigkeiten fast eine süßliche Schicht über dem Mürbeteig, also unter der Füllmasse des Eierstichs. Nur die Lakritze überstehen den Backvorgang fast unbeschadet.

Aber die Tarte ist gelungen und sie schmeckt gut.

Dieses Rezept ist sicherlich auch für Kinder-Geburtstage sehr interessant, man kann Kindern zeigen, dass man Haribo-Konfekt nicht nur normal essen, sondern auch anderweitig verwenden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:490]

---

## **Eintopf mit Steckrübe, Knollensellerie und Zucchini**

Ein herbstlicher Eintopf, wenn es draußen schon anfängt, kälter zu werden und man ein warmes Gericht benötigt.

Ich habe daher auch herbstliches Gemüse verwendet, und zwar Steckrübe und Knollensellerie. Und dazu noch Zucchini.

Des weiteren gebe ich Champignons, Minipaprika, Schalotten und Knoblauch in den Eintopf.

Gewürzt wird mit scharfem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und zusätzlich noch einigen Lorbeerblättern.

Damit der Eintopf auch richtig gut und schmackhaft wird, gare ich ihn zwei Stunden in selbst zubereitetem Gemüsefond.

Damit wird der Eintopf so richtig gut.

Und wie immer gilt bei diesem Eintopf, dass er am darauffolgenden Tag noch besser schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:489]

---

## **Ananas-Apfel-Tarte**

Eine wunderbar fruchtige und frische süße Tarte.

Man benötigt dazu eine reife Ananas. Und einen Apfel.

Ich verwende keinen zusätzlichen Zucker, denn ich will die Süße der Ananas und des Apfels in der Tarte haben, nicht die zusätzliche Süße von Zucker.

Passenderweise habe ich dieses Mal auch einen Mürbeteig für die Tarte zubereitet, wie es sich eben für eine süße Tarte gehört.

[amd-zlrecipe-recipe:488]

---

## **Frittierte Fisch-Bällchen mit Mungobohnen-Keimlingen und Mayonnaise**

Aus Fisch kann man auch sehr schöne Fisch-Bällchen zubereiten, die man in der Friteuse oder in der Pfanne gart.

Ich verwende für die Bällchen Welsfilets. Und gebe noch kleingeschnittene Steckrübe und Knollensellerie hinzu. Dazu

sehr viel frischen Rosmarin. Damit die Bällchen eine gewisse Festigkeit haben und in der Friteuse nicht auseinander fallen, gebe ich Semmelbrösel und Eier für Bindung hinzu.

Damit die Bällchen nicht zu trocken beim Essen sind, serviere ich dazu eine selbstgemachte Mayonnaise.

Und als Beilage einfach ein kleines Keimlinge-Gemüse mit einer kleinen Riesling-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:486]

---

## **Frittiertes Welsfilet mit Salzkartoffeln in Sahne-Dill- Sauce**

Welsfilets, der Einfachheit halber in der Friteuse frittiert und daher sehr kross und knusprig.

Dazu ein schönes Sößchen, das ich mit Schalotte, Sahne, zwei Bund Dill und etwas Kardamom zubereite.

Als Beilage einfache Salzkartoffeln, über die ich auch einen Teil der Sauce verteile.

[amd-zlrecipe-recipe:485]