


Neuerscheinung als eBook: „Es ist angerichtet!“



Thomas Biedermann

Es ist angerichtet!

Deutsche, französische,
italienische und asiatische Gerichte

Verlag Thomas Biedermann

Nun kann ich endlich mein 2011 erschienenenes Kochbuch „chön

charfe Chilischoten“ als eBook im ePub- und im Kindle-Format präsentieren.

Ich habe das Buch umbenannt in „Es ist angerichtet!“ und auch das Titelbild geändert. Das in einer Laune entstandene Buchcover hatte viele potentielle Kunden und Leser verwirrt und die Vermutung nahegebracht, das Buch enthalte nur scharfe Rezepte mit Chilischoten. Das trifft jedoch nicht zu.

Das Buch enthält eine sehr ausgeglichene Anzahl an Rezepten. Und zwar deutsche, französische, italienische und asiatische Rezepte.

Jeweils fünf Rezepte in den neun Kategorien Suppen/Vorspeisen, Gemüse, Pasta, Innereien, Geflügel, Fleisch, Fisch, Dessert und Brot, Kuchen und Gebäck.

Das eBook ist in wenigen Tagen in meinem Buch-Shop zum Kauf und Download erhältlich und dann auch bei meinen digitalen Distributoren im Buchhandel.

Wer noch kein passendes Weihnachtsgeschenk gekauft hat, findet hier sicherlich ein schönes Geschenk, das dem Beschenkten viel Freude bereiten wird und zum Nachkochen und -backen anregt.

ISBN 978-3-941695-83-2, ISBN 978-3-941695-84-9

€ 9,99.

Girasoli mit Chili-Sauce

Ein leckeres Pasta-Gericht. Für die Pasta verwende ich frische Girasoli. Gefüllt mit gegrilltem Gemüse.

Als Sauce verwende ich der Einfachheit halber eine asiatische

Chili-Sauce mit Ananas.

Einfach. Schnell zubereitet. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:505]

Gemüse-Eintopf mit Beinscheibe

Bei Eintopf denkt man zunächst an einen einfachen Gemüse-Eintopf. Mit viel frischem Gemüse. Und einem möglichst selbst zubereiteten Gemüfefond, der dem Eintopf einen kräftigen Geschmack verleiht.

Aber Eintopf ist ja ein urdeutsches Gericht. Somit kennt man auch andere Eintöpfe. Bohnen-Eintopf. Nudel-Eintopf. Oder eben ein Eintopf mit leckerem Fleisch. An Fleisch für einen Eintopf hat man durchaus auch eine Auswahl zur Verfügung. Am geeignetsten ist da Suppenfleisch. Auch Gulasch-Fleisch eignet sich dafür. Aber man kann auch mit Beinscheiben – also einer Scheibe eines Rinderbeines mit Knochen und etwas Fleisch – einen leckeren Eintopf zubereiten. Da Beinscheiben sowieso geschmort werden müssen, bieten sie sich dazu an.

Hier ein Rezept für einen einfachen Eintopf mit Beinscheiben und viel frischem Gemüse.

Die Brühe gelingt nach 1-stündigem Garen hervorragend. Sie übernimmt einfach die Würze, die die in Fett angebratenen Beinscheiben mitbringen. Man braucht auch keinen selbst zubereiteten Gemüfefond oder Wein. Einfach nur Wasser, und die Brühe wird schmackhaft und lecker. Eventuell kann man sie noch

etwas salzen.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als weitere Zutaten habe ich diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passen.

Mit sehr leckerer Brühe



Frische Ravioli mit Gemüse-Pesto

Ein leckeres Pasta-Gericht, für das ich frische, mit Tomaten und Ricotta gefüllte Ravioli verwende.

Das Pesto bereite ich aus diverssem Gemüse zu, das ich nach dem Garen einfach salze und mit dem Pürrierstab zu einem schönen Pesto verarbeite.

Das Gericht ist sehr schnell in 10 Minuten zubereitet.

Ich garniere das Ganze noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:504]

Beinscheibe mit Gemüse und Salzkartoffeln

Dieses Rezept lehnt sich an dem italienischen Klassiker Osso bucco an, entspricht diesem Rezept aber nicht vollständig.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als Beilage habe diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passten. Somit kann man das Gericht sowohl mit der zweiten Beilage Salzkartoffeln essen. Als auch in Variation als Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:503]

Hackfleisch-Gemüse-Teller

Mir hat die vor einigen Tagen bei einem asiatischen Rezept verwendete Chili-Sauce mit Kokos sehr gut geschmeckt.

Daher dachte ich, einfach ein weiteres Gericht mit dieser Chili-Sauce zuzubereiten.

Ich wählte ein eher deutsches Pfannen-Gericht, für das ich Hackfleisch und diverse Gemüsesorten verwende.

Man braucht das Gericht nicht weiter würzen, die Chili-Sauce bringt genügend Würze mit.

Eigentlich ist es ein Pfannen-Gericht, das man aus der Pfanne essen sollte. Ich habe es der Einfachheit halber jedoch auf Tellern serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:502]

Käsekuchen

Mir ist eingefallen, dass ich schon seit langer Zeit keinen Käsekuchen mehr gebacken habe.

Nun, das habe ich heute, am 1. Advent, nachgeholt.

Ich bereite den Käsekuchen ganz unspektakulär nach dem Grundrezept zu.

Ich verfeinere ihn nur mit dem Schalenabrieb einer Bio-Zitrone und dem Saft derselben.

[amd-zlrecipe-recipe:506]

Rumpsteaks mit Pommes frites

Es ist mal wieder so weit. Das übliche, monatliche Rezept mit Rinder-Rumpsteaks.

Ein Männer-Essen. Geballte Fleischeskraft. Mit Pommes frites

als Beilage.

Man sollte auf alle Fälle die Fettstreifen der Rumpsteaks einschneiden, sonst zieht sich das Fleisch beim Braten zusammen.

Dieses Rezept passt auch sehr gut zu dem heute gestarteten Foodblog-Event „Fleisch“.

Die Rumpsteaks gelingen bei einer Bratdauer von jeweils 2 Minuten sehr gut medium und schmecken einfach köstlich.

Ich habe für das Anrichten und Servieren einmal zwei Pizzateller zweckentfremdet, damit die beiden Rumpstekas auch gut zur Geltung kommen. Allerdings passte nun ein einzelner Teller beim Fotografieren fast nicht mehr ins Bild.

[amd-zlrecipe-recipe:501]

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 diversem 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]