

# Gebratene Leber auf Schinken-Bett mit Reis

Ich wollte ursprünglich Leberröllchen, gefüllt mit kleingewürfeltem, rohem Schinken, zubereiten.

Leider waren die Leberscheiben nicht sehr lang und breit, so dass ich sie für Röllchen hätte verwenden können. Sie waren eher dick und kurz.

Also entschied ich mich, die Leber einfach zu braten. Und zwar auf einem Bett aus kleingewürfeltem, rohem Schinken. Dieses Bett habe ich noch etwas verfeinert mit roten Chili-Schoten und frischem Rosmarin.

Die Schärfe der Chili-Schoten passt sehr gut zu der Leber und der würzigen Sauce.

Das Sößchen bilde ich aus etwas Merlot.

Dazu wähle ich als Beilage Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:371]

---

# Nieren-Ragout in Cognac-Sauce mit Reis



Beim Flambieren ...

Hier bereite ich ein Nieren-Ragout zu. Mit Zwiebeln und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Cognac, mit dem ich das Ragout flambiere. Und etwas Gemüsefond.

Ich würze noch zusätzlich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und gebe für ein bestimmtes Aroma kleingewiegten, frischen Rosmarin hinzu.

Die Zwiebeln schmelzen beim Dünsten und anschließenden Schmoren des Ragouts sehr gut und geben der Sauce eine sämige und schlotzige Konsistenz.

Das Ragout gelingt sehr kräftig, würzig und schmackhaft.

Dazu als Beilage einfachen Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:370]

---

# Spaghetti mit Braten-Sauce

Nichts weltbewegendes. Ein einfaches Pasta-Gericht.

Drei Zutaten. Spaghetti. Dunkler Braten-Fond, den ich gerade zubereitet und portionsweise eingefroren habe. Und frisch geriebener Parmesan zum Garnieren und Verfeinern.

In 10 Minuten zubereitet.

Aber dennoch ein schmackhaftes Essen, wenn man schnell etwas Leckerer zubereiten will.

[amd-zlrecipe-recipe:369]

---

## Kaffeekekchen

Heute gibt es zum Vater-Tag, Herren-Tag, Männer-Tag kein Bier für mich als Vater. Ich trinke ja keinen Alkohol.

Aber dafür gibt es einen schmackhaften Kaffeekekchen, den ich natürlich selbst zubereite und backe. Kaffeekekchen habe ich schon des öfteren einmal zubereitet und gebacken und hier im Foodblog vorgestellt. Aber das macht eigentlich nichts, mit zwei schönen Fotos kann ich ihn hier nochmals zum Vatertag vorstellen.

Den Kaffeegeschmack stelle ich mit zwei Esslöffeln Filterkaffee und einer halben Tasse gekochtem Kaffee her.

Da der Rührkuchen dadurch ein wenig flüssiger wird, gebe ich zu Sicherheit ein fünftes Ei für Stabilität hinzu.

Der Kaffeekuchen wird natürlich zum Kaffee beim Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken am heutigen Vatertag serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:368]

---

## **Pansen-Ragout in Curry-Sauce mit Knödeln**

Dieses Mal ein schönes Ragout, das ich mit Pansen zubereite.

Die Sauce bilde ich aus Weißwein und passierten Tomaten.

Ich würze mit viel scharfem Curry-Pulver. Dazu noch Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Ich wollte eigentlich selbst zubereitete Kartoffelklöße zu diesem Gericht servieren. Leider hatte ich am Vortag vergessen, sie aus dem Tiefkühlschrank zu nehmen und aufzutauen. Und für die Zubereitung zu diesem Gericht wäre es zu kurzfristig gewesen. Daher habe ich einfach einmal Semmelknödel aus der Packung genommen, also ein Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:367]

---

# Niere in Tomaten-Weißwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite die Nieren im Ganzen zu.

Aufgrund ihrer Dicke benötigen sie in der Tomaten-Weißwein-Sauce nur etwa 5 Minuten, dann sind sie durchgegart, aber noch zart und rosé innen.

Als Beilage wähle ich einfach Pasta.

Die Nieren bekommen vor dem Servieren noch ein Parmesan-Häubchen.

[amd-zlrecipe-recipe:366]

---

## Rhabarber-Tarte

Heute gibt es am Sonntag zu Frühstück und nachmittäglichen Kaffeetrinken einen schönen, frischen Obst-Kuchen. Oder besser gesagt, eine Tarte.

Eigentlich bereitet man ja Rhabarber-Kuchen in der Weise zu, dass man einen Mürbeteig zubereitet und in der Backform ausdrückt. Dann gibt man den geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber hinein und verteilt ihn. Und schließlich gibt man darüber eine Portion Streusel, deren Teig man ähnlich zubereitet wie den Mürbeteig. Das ist dann ein

wohlschmeckender, süßer, gedeckter Rhabarber-Kuchen.

Ich bin einen anderen Weg gegangen und habe eine Rhabarber-Tarte gebacken. Mit einem Mürbeteig. Dann habe ich den Rhabarber hineingegeben und verteilt. Und schließlich einfach den Eierstich – zubereitet aus Eiern und Sahne –, den man für eine süße Tarte verwendet, darüber gegossen und verteilt. Den Eierstich habe ich nicht zusätzlich gesüßt, da ich die frische, fruchtige, leicht säuerliche Note des Rhabarbers im Geschmack der Tarte haben wollte.

Da der Rhabarber doch eine recht große Masse für die Tarte ist, gebe ich noch zusätzlich ein weiteres Ei für mehr Stabilität in die Füllmasse der Tarte.

Das Ergebnis ist eine frische, fruchtige, leicht säuerliche Tarte, die sehr gut zum Frühling und den langsam wärmeren Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:365]

---

## **Champignon-Pizza**



Vor dem Backen ...

Ich bereite ein einfache, aber schmackhafte Pizza zu.

Ich verwende einige Convenience-Prdoukte, so dass diese Pizza nicht unbedingt original italienisch ist. Sondern eher etwas eingedeutscht.

Für den Boden verwende ich einen fertigen Hefeteig als Pizza-Teig.

Als Käse verwendet man normalerweise Mozzarella-Käse. Ich hatte eine Tüte geriebener Emmentaler vorrätig, also habe ich diesen verwendet.

Nur der eigentliche Belag ist frisch, ich verwende viele braune Champignons und einige Schalotten und Knoblauchzehen.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano und Thymian.

Trotz allem, sehr lecker. Und natürlich hat eine Pitza auch den Vorteil, dass man sie am nächsten Tag noch kalt essen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:364]

---

## Nachtrag: Hundefleisch-Rezept



Gebratene Hunde

Nun hat es dieses Hundefleisch-Rezept seit einiger Zeit an die Spitze der am meisten aufgerufenen Rezepte in meinem Foodblog geschafft:

[Hundefleisch-Rezept](#)

Es hat mittlerweile die Zahl von über 20.000 Aufrufen erreicht. Da sage doch noch einmal jemand, dass ein solches Rezept niemanden interessiere, weil man es verabscheut oder

ekelhaft findet.

Aber da müsst Ihr Euch einen anderen suchen, mit dem Ihr das machen könnt. Mit mir ist das nicht zu machen. Ich bin nicht der Richtige dafür.

Ich bin nach wie vor der Meinung, dass das, was in anderen Kulturen und Gesellschaften möglich ist, auch in Deutschland möglich sein sollte. Dass man Hundefleisch-Gerichte aus speziell für den Verzehr gezüchteten Hunderassen in Deutschland zubereiten können sollte. Und ich würde wirklich gerne einmal Hundefleisch probieren.

---

## **Leber-Schinken-Ragout in Rotwein-Sauce mit Pasta**

Ich bereite ein würziges Ragout zu.

Als Hauptzutaten verwende ich Schweineleber und kleingewürfelten Schinken.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Das Sößchen bilde ich aus Merlot und Rotwein-Essig.

Der Rotwein-Essig passt sehr gut zur Leber.

Normalerweise sagt man, man solle Leber nur sehr kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Und dass zu lang gebratene Leber trocken wird und nicht mehr schmeckt. Nun, hier brate ich die Leber ja nicht nur an. Sondern schmore sie dann etwa 45 Minuten in Flüssigkeit. Sie ist danach sehr zart und schmeckt köstlich.

Als Beilage wähle ich eine Pasta, die ich gerade vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:363]

---

## Bratwurst-Gemüse-Pfanne

Ich bereite ein Pfannen-Gericht zu.

Ich verwende dafür kleine Rostbratwürste.

Und als Gemüse verwende ich Fenchel und Kohlrabi.

Obwohl ich die Zutaten einige Minuten kräftig anbrate und ich ja auch Bratwürste verwende, gebe ich doch noch zum Schluss einen Schuss Soave für ein kleines Sößchen hinzu.

Das Ganze ergibt ein frisches Pfannen-Gericht, das gut zum Frühling passt.

Ich garniere noch mit frisch geriebenem Parmesan. Und auch dem kleingewiegten Fenchel- und Kohlrabi-Grün.

Bitte essen Sie das Gericht direkt aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:362]

---

# Eierspätzle mit 4-Käse-Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. Schnell zubereitet. Wenige Zutaten. Aber sehr lecker.

Für die Käse-Sauce wähle ich Gouda, Emmentaler, Edamer und Mozzarella.

Ich verlängere die Sauce noch mit etwas Soave. Und würze mit etwas getrocknetem Basilikum.

Die Menge an Pasta für 2 Personen mag zunächst verwundern. Aber zum einen ist es jeweils eine große Portion Pasta, für jemanden mit großem Appetit. Zum anderen sind frische Pasta immer sehr viel schwerer als getrocknetet Pasta, die man in Salzwasser gart, denn beim Trocknungsprozess der Pasta verlieren diese viel Wasser und damit Gewicht.

[amd-zlrecipe-recipe:361]

---

## Pasta-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet.

Als Zutaten wähle ich frische Pasta. Dazu Champignons, Schalotten und Knoblauch. Und noch einige Eier.

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

[amd-zlrecipe-recipe:360]

---

# **Schweineschnitzel Röstzwiebeln Bratkartoffeln** **mit und**

Ein eher rustikales Gericht.

In Öl gebratene Schnitzel.

Dazu leckere, knusprige Röstzwiebel.

Und eine Portion in Öl gebratene Bratkartoffel.

Die Röstzwiebeln sind wirklich sehr knusprig und kross und passen sehr gut zu den Schweineschnitzeln.

[amd-zlrecipe-recipe:359]

---

# **Seelachs mit Pilzen und Mi- Nudeln**

Einfacher Seelachs als Convenience-Produkt, nämlich tiefgefroren. Einfach auftauen und quer in kurze Streifen schneiden.

Dazu eine Pilzmischung auch als Convenience-Produkt, nämlich ebenfalls Tiefkühlware.

Dazu Mi-Nudeln.

Und, da asiatisch zubereitet, dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:356]

---

## **Spaghetti in Sugo**

Eine einfaches Pasta-Gericht, mit Spaghetti.

Bei dem Sugo kann man auch auf ein tiefgefrorenes Sugo zurückgreifen.

Oder man bereitet es nach dem Grundrezept zu.

Ich habe das Sugo ein wenig variiert, indem ich passierte Tomaten aus der Dose verwendet habe. Und einige Wurzeln und Silberzwiebeln aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:357]