

Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Mi-Nudeln

Rindfleisch. Asiatisch zubereitet. Mit Lauchzwiebeln.

Dazu Mi-Nudeln.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-schoten.

Gesalzen wird das Gericht natürlich nicht. Sondern, wie es sich für ein asiatisches Gericht gehört, nur dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce verwendet.

Das Gericht schmeckt sehr aromatisch und würzig, wie man es eben von asiatischen Gerichten kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:347]

Frittiertes Schweineherz mit Triangoli

Ich hatte von einer Zubereitung von Pommes frites noch die Friteuse in der Küche stehen und dachte mir, damit könne ich auch noch schnell etwas anderes zubereiten.

Ich entschied mich für Schweineherz.

Dazu bereite ich frische Pasta zu. Und zwar Triangoli, das ist frische Pasta gefüllt mit Käse. Die Pasta garniere ich kurz vor dem Servieren noch mit Kräuterbutter.

Ich frittiere das Schweineherz etwa 5 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse, damit gelingt das Herz medium und ist sehr schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:333]

Maultaschen in Sugo

Einfach frische Pasta vom Discounter.

Mit einem Sugo, zubereitet nach dem Grundrezept.

Ein leckeres, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:346]

Würziges Rinder-Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Diese Mal bereite ich ein sehr würziges Rinder-Gulasch zu.

Die vier zusätzlichen Zutaten, die dem Gulasch seine kräftige Würze und ein wenig Schärfe verleihen, sind:

- durchwachsener Bauchspeck

- Parmesanrinden
- Lorbeerblätter
- rote Chili-Schoten

Parmesanrinden und Lorbeerblätter gare ich natürlich nur mit dem Gulasch mit und nehme ich vor dem Servieren wieder aus dem Gulasch heraus.

Das Rinder-Gulasch zerdällt nach zwei Stunden Schmorzeit fast von allein.

Und das Gulasch gelingt wirklich sehr gut und es ist sehr würzig und leicht scharf.

Als Beilage wähle ich selbst zubereitete Kartoffelklöße. Mmmhhh, lecker!

Beim Rotkraut habe ich es mir aber einfach gemacht und verwende solches aus der Dose, ich bereite es nicht selbst zu.

[amd-zlrecipe-recipe:344]

Sugo

Das Grundrezept für ein Sugo, eine Tomatensauce.

Ich bereite es mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel zu.

Und verwende für die Tomaten gestückelte Tomaten aus der Dose.

Damit sich die Aromen gut verbinden, lasse ich das Sugo bei geringer Temperatur 1 Stunde garen.

[amd-zlrecipe-recipe:345]

Schweinebauch in Weißwein-Sauce mit Kartoffelklößen

Dieses Mal bereite ich Schweinebauch in einer leckeren Weißwein-Sauce zu. Dazu würze ich den Schweinebauch und brate ihn in Butterschmalz an.

Die zubereitete Weißwein-Sauce sieht nicht mehr sehr stark nach einer Weißwein-Sauce aus. Sie wird sehr dunkel aufgrund der verwendeten Gewürze und des Anbratens des Schweinebauchs. Aber sie ist sehr schmackhaft.

Und glücklicherweise kann ich Ihnen diesmal auch selbst zubereitete, tiefgefrorene Kartoffelklöße anbieten. Und nicht eine industriell gefertigte Fertigware aus der Packung. Die Kartoffelklöße sind wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:343]

Schweineschnitzel mit Wurzelpüree

Einfache Schweineschnitzel. In der Pfanne gebraten. Ich würze erst nach dem Braten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Wurzelpüree. Ich gebe anstelle der Milch, die man normalerweise in ein Kartoffelpüree gibt, etwas Olivenöl in das Püree, das ich unterrühre.

In der letzten Zeit habe ich Foodfotos zu meinen Rezepten veröffentlicht, die nicht sehr optimal waren. Manchmal waren sie zu dunkel oder auch leicht unscharf. Das lag daran, dass ich sie mit meinem alten iPhone fotografiert habe, das nicht ganz optimale Fotos macht.

Nun bin ich stolz darauf, wieder ansprechende, brillante und gut ausgeleuchtete Foodfotos zu meinen Rezepten veröffentlichen zu können. Ich mache die Fotos nun direkt mit meinem iPad. Und nachdem ich das Objektiv des iPads einmal gut gereinigt habe, erhalte ich auf diese Weise exzellente Fotos.

[amd-zlrecipe-recipe:341]

Brotsuppe

Eigentlich müsste ich die Suppe Schrippensuppe nennen. Weil ich sie anstelle von Brot mit Schrippen zubereite. Aber beides sind ja Brot- bzw. Gebäckerzeugnisse aus Mehl.

Brotsuppe ist von der Herkunft eigentlich ein Arme-Leute-

Essen. Aber mittlerweile kann man diese Suppe auch sehr schmackhaft zubereiten, sie ganz normal in seinem Speiseplan haben und ab und zu zubereiten.

Das Mehl der Schrippen dickt die Suppe natürlich sehr ein, weil es sie bindet. Eventuell müssen Sie also doch noch etwas mehr Fond hinzugeben, damit die Suppe schön flüssig bleibt.

Wenn beim Pürieren der Suppe mit dem Pürierstab noch einige grobe Stücke der Schrippen übrig bleiben, dann macht dies nichts, denn dann hat man beim Essen auch noch etwas zu kauen.

[amd-zlrecipe-recipe:342]

Kartoffel-Bratwurst-Salat

Dieses Mal bereite ich einen Kartoffel-Salat auf süddeutsche Art zu. Und zwar mit Essig und Öl angemacht.

Ich variiere den Salat noch ein wenig, indem ich kleingeschnittene, gebratene Rostbratwürste dazu gebe.

Man kann die gebratenen Rostbratwürste ruhig heiß aus der Pfanne in den Salat geben, man bekommt dadurch einen leicht lauwarmen Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:339]

Kartoffelklöße



Leckere, selbst zubereitete und frische Klöße

Zutaten für 6 Klöße:

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 3 Eier
- 250 g Kartoffelstärke
- 50 g flüssige Butter
- Muskat
- Salz
- 1–2 Scheiben Toastbrot

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.

Zubereitung:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem, kochenden Wasser etwa 15 Minuten garen. Parallel dazu Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross und knusprig zu Croûtons anbraten. Beiseite stellen.

Kartoffeln herausnehmen und heiß die Schale abpellen. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Abkühlen lassen.

Eier und Stärke untermengen und gleichzeitig die flüssige Butter einlaufen lassen. Mit frisch gemahlener Muskatnuss und Salz abschmecken. Hände anfeuchten, alles vermischen, gleichmäßig runde Klöße formen und dabei jeweils einige Croûtons in die Mitte eines Kloßes geben.

Klöße in reichlich siedendem Salzwasser etwa 20–25 Minuten garen. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Frittierter Pansen mit Pommes

frites

Ein knuspriger Teller als Abend-Snack vor dem Fernseher.

Zu diesem Gericht muss ich nicht viel schreiben. Und die Zubereitung ist auch in einem Satz mitgeteilt.

Leider muss ich dieses Rezept ohne Fotos veröffentlichen. Ich habe zwar Foodfotos des Gerichts mit meinem iPhone gemacht, diese sind aber leider aus mir unbekannten Gründen beim Übertragen in die iCloud und dann auf mein iPad, auf dem ich die Rezepte schreibe und veröffentliche, verschwunden. Aber wenn Sie Ihre Vorstellungskraft anstrengen, können Sie sich sicherlich vorstellen, wie dieses Gericht aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:332]

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat

Ich bereite ja eigentlich selten einen Salat zu. Schon gar nicht Kartoffelsalat. Wenn ich mich richtig erinnere, ist dies das erste Rezept zu Kartoffelsalat, das ich in meinem Foodblog veröffentliche.

Aber ich hatte Appetit auf Kartoffelsalat. Und habe mich auf das Gericht gefreut.

Es ist ein Kartoffelsalat typisch norddeutscher Art. Zubereitet mit Mayonnaise. Also nicht mit Essig und Öl angemacht, wie man ihn meines Wissens gern in Süddeutschland

isst.

Ich habe die Mayonnaise natürlich selbst zubereitet. Nach meinem Grundrezept.

Und dazu gibt es, eigentlich als Hauptzutat, jeweils vier Wiener Würstchen, die ich einfach in siedendem Wasser erhitze und dazu reiche.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:337]

Saccottini mit Sugo

Das muss ab und zu unbedingt sein. Ebenso wie das obligatorische Steak, das es einmal im Monat geben muss.

Und zwar ein leckeres Pasta-Gericht.

Dazu benötigt man gute, frische Pasta. Ich habe Saccottini gewählt, die mit Pilzen gefüllt sind.

Dazu bereite ich ein einfaches Tomaten-Sugo zu. Mit gestückelten Tomaten aus der Dose. Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Das Ganze würze ich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Das Sugo lasse ich etwa 45 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln, damit sich die Aromen gut verbinden.

[amd-zlrecipe-recipe:336]

Nieren-Ragout in Rotwein-Sauce mit Girandole

Ein Nieren-Ragout. Für das ich zusätzlich noch braune Champignons und Zwiebeln verwende.

Ich lasse das Ragout in Rotwein schmoren. Und erhalte auf diese Weise ein Rotwein-Sößchen.

Als Beilage wähle ich Girandole.

Das Ganze garniere ich mit gehackten Pinienkernen.

[amd-zlrecipe-recipe:335]

Seehecht-Filets mit Rosmarin-Reis

Ich hatte von den Seehecht-Filets von Karfreitag noch einige übrig. Also habe ich sie in einem Weißwein-Sößchen zubereitet.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis. Diesen verfeinere ich noch ein wenig mit frischem, kleingewiegtem Rosmarin. Was gut zu den Seehecht-Filets passt, denn diese sind in eine Marinade aus Olivenöl und Rosmarin eingelegt.

[amd-zlrecipe-recipe:334]

T-Bone-Steak



In der Pfanne ...

Dieses Jahr gibt es am Oster-Sonntag den Kracher schlechthin: Ein dickes T-Bone-Steak, ganze 500 Gramm schwer, vermutlich 400 g Fleischanteil ohne Knochen.

Das Steak stammt auch nicht von einem südamerikanischen Rind.

Nein, es ist von einem Rind aus deutscher Aufzucht.

Ein T-Bone-Steak wird beim Rind aus dem Roastbeef geschnitten. Es hat eine Dicke von etwa 4 cm. Und es trägt seinen Namen wegen des T-förmigen Knochens.

Ich gebe dem Steak aufgrund seiner Dicke auf jeder Seite 5 Minuten Bratzeit, dann habe ich das Steak medium zubereitet.

Ich gebe auch keine Kräuterbutter darauf oder serviere auch keine Beilage dazu. Es gibt nur die Steaks satt, mit viel frisch gemahlenem Pfeffer und Salz.

Außerdem nehme ich das Steak schon 2–3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit es atmen und Zimmertemperatur annehmen kann.

Das Fleisch schmeckt wirklich exzellent.

[amd-zlrecipe-recipe:331]