

3-teiliges Messer-Set



3-Messer-Set

Dieses Mal ein kurzer Beitrag über neue Arbeitsgeräte in der Küche.

Ich habe mir ein neues Messer-Set zugelegt, passend zur Weihnachtszeit. Ich mache mir damit sozusagen selbst ein kleines Weihnachtsgeschenk.

Es handelt sich um 3 Messer unterschiedlicher Größe. Sie haben ein Hammerschlag-Design und sind antihaftbeschichtet. Die Firma, bei der ich dieses Messer-Set gekauft habe, ist ein Online-Händler. Er bietet in unregelmäßigen Abständen immer einmal wieder diverse Artikel umsonst an. Nur Versand- und Portokosten werden berechnet. Die Firma kalkuliert vermutlich damit, dass man sich ihren Online-Shop anschaut und dort dann noch andere Artikel bestellt.

Nun, so bin ich zumindest an 3 neue Messer gekommen. Und kann im Gegenzug dazu 3 alte Messer, deren Griffe etwas beschädigt

und die auch nicht mehr sehr scharf sind, entsorgen. Ich verwende nun stattdessen diese 3 neuen Messer, die wirklich sehr scharf sind.

Kakaokuchen

Ich bereite passend zur Adventszeit einen Kakaokuchen zu.

Ich wandle einfach das Grundrezept für Rührkuchen ab und gebe Kakaopulver hinzu.

Außerdem aromatisiere ich den Kuchen noch mit etwas Bittermandel-Öl.

[amd-zlrecipe-recipe:266]

Rahm-Gulasch mit Penne Rigate

Da das Gericht mit dem Rahm-Herz sehr gut geschmeckt hat, bereite ich das Gericht nochmals zu, diesmal allerdings mit Rinder-Gulasch.

Das Gulasch wird erst angebraten und dann in einem Gemüsefond gegart.

Dazu gibt es Wurzelwerk in der Sauce.

Die leckere Sauce wird vor dem Servieren über die Pasta gegeben.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Im Gegensatz zu der Sauce für das Rahm-Herz verlängere ich hier die Sauce noch mit etwas Rotwein, damit mehr Sauce zur Verfügung steht.

Die rote Beete gibt der Sauce ihre Farbe.

[amd-zlrecipe-recipe:265]

Rahm-Herz mit Bandnudeln

Nochmals ein Rezept aus dem Kochbuch von Reinhard Dippelreither „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“, diesmal mit einem Stück Schweineherz.

Das Herz wird erst angebraten und dann in einem Gemüfefond gegart.

Schließlich aufgeschnitten und angerichtet.

Dazu gibt es Wurzelwerk.

Und eine leckere Sauce, die vor dem Servieren über die Pasta gegeben wird.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Als Beilage steht im Original zwar Kartoffeln. Ich wähle aber Bandnudeln für die leckere Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:264]

Königsberger Pansen

Aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“.

Verwendet wird gesäuberter, in Gemüsfond oder Wasser 3 Stunden vorgegarter und somit vorbereiteter Pansen.

Es ist ein einfaches Gericht. Mit wenigen Zutaten.

Aber es mundet sehr gut.

Die rote Beete gibt der Sauce ihre Farbe.

[amd-zlrecipe-recipe:263]

Geröstete Leber mit Salzkartoffeln

Auch dieses Rezept habe ich aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither.

Es besteht aus Rinderleber, zusammen mit Schalotten und Lauchzwiebeln, die in der Pfanne geröstet werden.

Im Original wird mit Fond abgelöscht. Ich habe jedoch Rotwein verwendet, weil ich der Meinung bin, dass er besser dazu passt.

Dazu gibt es als Beilage Salzkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:261]

Kaffeekuchen

Passend zum 1. Advent an diesem Sonntag habe ich schnell einen einfachen Rührkuchen gebacken.

Ich habe gemahlten Filter-Kaffee in den Rührteig gegeben und somit einen leckeren Kaffeekuchen gebacken.

Man kann auch gekochten Kaffee verwenden, aber dadurch wird der Teig etwas flüssiger, man muss mit Mehl gegensteuern und kann nicht sicher sein, ob der Kuchen auch fest wird und gelingt.

[amd-zlrecipe-recipe:260]

Niere-Paprika-Reis-Ragout

Hier habe ich ein Gericht zusammengestellt, für das ich eine Schweineniere verwende.

Dazu grünen Paprika.

Dann noch Reis.

Ich würze mit Thymian und Salz.

Darüber kommt sehr viel frisch geriebener Parmesan.

Niere sollte man immer einige Minuten so garen, dass sie zwar durchgegart, aber innen noch etwas rosé ist. Gart man sie zulange, wird sie trocken und schmeckt nicht mehr.

Bei dieser Zubereitung gelingen die Nieren hervorragend und sie schmecken wirklich sehr gut.

Und der Thymian passt sehr gut zu den Nieren.



Beim Flambieren

Ich weiß nicht, warum ich sehr oft Cognac zu Nieren verwende,

diese flambiere und mit dem Cognac ein kleines Sößchen bilde. Aber ich finde, Cognac passt eben sehr gut zu Niere.

[amd-zlrecipe-recipe:259]

Pansen aus dem Montafon

Ich liebe ja in Butter kross und knusprig gebratenen Pansen. Meistens bereite ich dazu separat eine Sauce für Pasta zu. Serviere dann die Pasta in einem tiefen Pasta-Teller, gebe die Sauce darüber und lege obenauf den gebratenen Pansen, damit er seine Knusprigkeit behält.

Nur habe ich das bisher schon oft zubereitet und mir gehen langsam die Ideen aus für ein Gericht respektive eine Sauce. Weißwein-, Rotwein-, Curry-, Senf-, Braten-Sauce, Mehlschwitze, Sauce aus Soja-Sauce – mehr fällt mir nicht mehr ein. Vielleicht haben Sie eine Idee für ein Gericht oder eine Sauce? Bitte unten als Kommentar abschicken. Ich bin gespannt.

Nun, da mir im Moment nichts mehr einfällt, habe ich einmal in meine Kochbücher geschaut. Ich habe ein kleines Kochbuch zu Innereien, das von Reinhard Dippelreither geschrieben und im Leopold-Stocker-Verlag erschienen ist. Es heißt „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“. Das Buch ist in einem sehr merkwürdigen und auch lustigen Deutsch geschrieben, aber das hängt vermutlich damit zusammen, dass der Autor Österreicher ist.

Nun, das Kochbuch enthält zu fast jeder möglichen Innereie zahlreiche Rezepte. Normalerweise koche ich nicht so gern und

oft nach einem Rezept aus einem Kochbuch, aber in diesem Fall passt das schon ganz gut und ich werde nun die kommende Zeit einige dieser Rezepte mit einer Innereie nachkochen. Man kommt ja beim Nachkochen auch auf ganz neue Ideen, was die Verwendung von Zutaten und die Zubereitung des Gerichts anbelangt.

[amd-zlrecipe-recipe:258]

Foodblog-Event: „Deutsche Küche“

Ich veranstalte ein Foodblog-Event zur Weihnachtszeit, auch wenn das Thema des Events nicht unbedingt passend ist zur Weihnachtszeit.

Was ist Ihr typisch deutsches Gericht? Ob Sauerkraut, Bratwürste oder der typische Braten mit Salzkartoffeln und Sauce am Sonntag Mittag, alles ist passend.

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.



Exklusive Bambus -
Schneidbox mit
Kunststoffbrett

Die Firma [Schneidebrett-Experte](#) hat mir für dieses Blogevent eine hochwertige, sehr große Schneidbox als 1. Preis zur Verfügung gestellt. Die Verbindung von Bambus mit Edelstahl macht die Schneidbox zu einer sehr edlen Variante eines Schneidebretts.

Als 2.-3. Preis lobe ich je ein Exemplar meines Backbuchs „Rührkuchen – Backvariationen“ und meines Kochbuchs „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt 30 Tage, ich beende ihn am 31. Dezember. Den Gewinnern sende ich Ihre Gewinne Anfang Januar 2018 zu.

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 31. 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/2017/12/01/foodblog-event-deutsche-kueche/" target="_blank" title="Blogevent Deutsche Küche"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Pansensuppe

Dieses Mal keine türkische Pansensuppe. Sondern eine Suppe, die ich einfach selbst schnell und unkompliziert zubereite.

Ich habe vor kurzem Innereien gekauft. Pansen, Leber, Niere und Herz. Ich kann Ihnen dabei tatsächlich den Supermarkt Rewe empfehlen. Denn er hat diese Innereien im Standard-Sortiment, also ständig verfügbar. Andere Supermärkte haben meistens nur Leber. Eventuell auch einmal Herz. Aber keinen Pansen und

Niere. Bei Rewe finden Sie natürlich auch weiteres Fleisch wie Suppenknochen oder ähnliches.

Ich habe insgesamt 3 kg Innereien eingekauft. Für insgesamt etwa 15,- €. Das bedeutet, ein Kilopreis von etwa 5,- €. Das ist wirklich sehr preiswert. Vergleichen Sie das einmal mit einem Einkauf von Schnitzel, Gulasch oder gar Steak. Zudem kann ich mit den gekauften Innereien bestimmt 8-10 Gerichte zubereiten. Hervorragend!

Pansen muss man ja vor dem eigentlichen Zubereiten etwa 3 Stunden im kochenden Wasser oder in Gemüsefond garen, bevor man ihn weiterverwendet. Das habe ich gleich nach dem Einkauf getan. Dann habe ich ihn abkühlen lassen und habe ihn eingefroren.

Ich verwende einfach den Gemüsefond vom Garen des Pansens für die Pansensuppe. Sie können aber auch einen selbst zubereiteten, eingefrorenen Gemüsefond verwenden und diesen einfach erhitzen.

In die Suppe gebe ich in Streifen geschnittenen Pansen. Dann verfeinere ich die Suppe mit etwas Sahne. Und gebe für etwas Würze noch ein wenig Hot Madras Curry Powder hinzu.

Fertig ist eine sehr wohlschmeckende Suppe.

[amd-zlrecipe-recipe:257]

Bratwurst-Pfanne mit Speck-Sauerkraut

Heute einmal kein großartiges und aufwändiges Kochen. Auch kein Experimentieren mit neuen Rezepten. Sondern einfach Resteverwertung und Zubereitung von Fertigprodukten.

Einfach ein schnell zubereitetes Essen für den Fernseh-Abend.

Ich habe fünf Rostbratwürste gewählt. Dazu Sauerkraut aus der Packung. Dieses habe ich jedoch doch noch ein wenig verfeinert mit Speckstreifen.

Fertig ist das Abendessen.

[amd-zlrecipe-recipe:256]

Spaghetti bolognese

Ein klassisches Pasta-Gericht. Aber kein klassisches Rezept.

Ich habe ein wenig variiert und gemahlene Filter-Kaffee in die Bolognese-Sauce gegeben.

Der Kaffee verbindet sich recht harmonisch mit dem Tomatenmark und dem Fond.

Und ergibt ein wirklich sehr aromatisches und würziges Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:255]

Penne Rigate mit Paprika-Champignons-Pesto

Ich hatte etwas Gemüse übrig und wusste nicht genau, was ich damit zubereiten sollte. Ich entschied mich dann für ein Pesto. Mit Pasta.

An Gemüse hatte ich Paprika und braune Champignons vorrätig. Dazu nahm ich noch Schalotten und Knoblauchzehen. Natürlich viel Olivenöl. Und geriebenen Parmesan.

Ich habe das Gemüse kleingeschnitten und in der Menge Öl, die ich auch normalerweise unter ein Pesto mische, auch einfach angebraten. Ich will die Röststoffe zusätzlich als Geschmack im Pesto haben.

Als Beilage, falls man das hier so nennen kann, wähle ich Penne Rigate als Pasta. Nein, eigentlich ist es ja eine der Hauptzutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:254]

Putenoberkeule mit Paprika-

Champignons - Gemüse und Salzkartoffeln

Ich hatte eine große Putenoberkeule gekauft, natürlich mit Knochen und gute 1,4 kg schwer. Diese hatte ich nach dem Einkauf halbiert und beide Stücke eingefroren. Einen Teil davon habe ich vor kurzem mit Gemüse und Pasta zubereitet. Und da die Putenoberkeule und alle Beilagen sehr gut geworden sind und gemundet haben, bereite ich nun den zweiten Teil der Keule zu. Mit dem gleichen Gemüse, jedoch mit Salzkartoffeln.

Die Putenoberkeule ist nach 2-stündigem Schmoren im Bräter in Rotwein-Sauce butterzart und zerfällt von alleine.

[amd-zlrecipe-recipe:252]

Putenoberkeule mit Paprika-Champignons-Gemüse und Penne Rigate

Ein Gericht wie gemacht für mein Foodblog. Nudeln, Fleisch und Sauce. Dazu noch ein schönes Gemüse als Beilage.

Für den Braten wähle ich eine Putenoberkeule. Ich marinieren sie mit einer Marinade, die ich schon an Hähnchen- und Entenschenkeln erprobt und für gut befunden habe. Sie besteht aus Olivenöl, dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber.

Ich gare die Putenoberkeule 2 Stunden in einer Rotwein-Sauce

im Bräter im Backofen. In der Sauce gare ich gleichzeitig das Paprika-Champignons-Gemüse.

Als Geschmacksgeber gare ich noch einige Schalotten und Knoblauchzehen im Ganzen in Schale mit, die ich nach dem Garen herausnehme.

Dazu gibt es als Beilage leckere Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:253]