

# Gefüllte Spitz-Paprika

Rote Spitz-Paprika.

Gefüllt mit einer Füllmasse aus Hackfleisch, geriebenem Gouda und in kleine Würfel geschnittenem Mozzarella.

Gewürzt mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:238]

---

## Trick or treat



Schmackhafte, pikante Tarte

Ich bereite passend zum heutigen Halloween-Tag eine Kürbis-Tarte zu. Dazu verwende ich das Standard-Rezept für eine pikante Tarte. Und als Teig verwende ich einen Hefeteig nach

dem Grundrezept für Hefeteig. Ich verwende als Hauptzutat einen Hokkaido-Kürbis, der den Vorteil hat, dass man auch die Schale mitverwenden kann.

Ich würze die Füllmasse kräftig mit Salz und Pfeffer, da es sich ja um eine pikanten Tarte handelt.

[amd-zlrecipe-recipe:237]

---

## Gebratene Romana-Salatherzen

Den meisten Menschen ist nicht bekannt, dass man Salat nicht einfach nur als solchen in kaltem Zustand mit einem Dressing zubereiten kann. Als Beilage für ein komplettes Gericht. Mit Hauptzutat und ein bis zwei Nebenzutaten.

Man kann mit Salat auch Kochen. Da bietet sich ein Salat auch für ein frisches Pesto für italienische Pasta an. Oder man bereitet einen Stampf oder ein Püree als Beilage zu Fleisch daraus zu. Oder verwendet ihn als Zutat für eine Pizza.

Man kann auch Salat in einer Pfanne mit Butter anbraten. Hier bietet sich Chicorée an – ein von mir sehr geschätztes Gericht. Und man kann dann den gebratenen Chicorée auch noch mit Käse überbacken.

Hier habe ich Romana-Salatherzen für ein warmes Gericht verwendet. Und bereite damit ein vegetarisches Gericht zu.

Ich halbiere Salatherzen der Länge nach und brate sie in Butter an. Dann gebe ich etwas trockenen Weißwein hinzu und lasse die Salatherzen fünf Minuten lang zugedeckt köcheln. Schließlich werden sie noch ein wenig gewürzt.

Das Gericht eignet sich für zwei Personen, wenn man nicht sehr

viel Appetit hat. Oder man reicht noch eine Suppe und ein Dessert dazu. Und zu den gebratenen Romana-Salatherzen noch ein frisches, aufgeschnittenes Baguette.

*Mein Rat:* Dies ist auch ein veganes Gericht. Lassen Sie die Butter weg und verwenden Sie Margarine, und schon haben Sie ein veganes Gericht.

*Noch ein Rat:* Wenn Sie es noch würziger mögen, lassen Sie einfach Salz, Pfeffer und Zucker zum Würzen weg und geben stattdessen ein wenig dunkle Soja-Sauce über die Salatherzen.

Leckerer Snack



---

## Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Knödeln

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Rotwein-Sauce. Diese würze ich nur mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Knödel. Ich verwende der Einfachheit halber Knödel aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:234]

---

## Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Tagliatelle

Das ist mal wieder ganz ein Gericht nach meinem Geschmack und passend zum Motto meines Foodblogs: Fleisch, Nudeln und Sauce.

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Weißwein-Sauce. Diese würze ich nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Tagliatelle.

[amd-zlrecipe-recipe:233]

---

# Kürbisfrikadellen

Als weiteres Kürbisgericht bereite ich heute Frikadellen zu.

Ich verwende kein Hackfleisch, sondern nur kleingeschnittenen Kürbis. Dazu Semmelbrösel und Eier.

Gewürzt wird einfach mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Fertig ist eine kleine Mahlzeit oder auch ein Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:230]

---

# Hähnchenbrustfilet mit Kürbis - Fenchel - Gemüse

Passend zur Jahreszeit gibt es derzeit das saisonale Gemüse Kürbis in den unterschiedlichsten Varianten.

Ich habe einen Hokkaido-Kürbis gekauft, der den Vorteil hat, dass man seine Schale mitverzehren kann.

Ich werde in den kommenden Tagen noch einige weitere Kürbis-Gerichte hier veröffentlichen. Und am 31. Oktober, Halloween, gibt es passenderweise eine Kürbis-Tarte.

Das Gemüse bereite ich aus dem Kürbis und Fenchel zu.

Dazu gibt es gewürzte und kurz mitgegarnte Hähnchenbrustfilets.

[amd-zlrecipe-recipe:229]

---

**Die Gewinner des Afba 2017  
stehen fest!**

# AUSTRIA FOOD BLOG AWARD

2017

Award

So, die Gewinner des Austria Foodblog Awards 2017 stehen fest.

Schaut Euch [hier](#) die Gewinner an.

Für mich hat es leider mit keinem der von mir eingerichteten Beiträge in einer Kategorie für einen Gewinn gereicht. Schade. Macht aber nichts. Ich bin kommendes Jahr wieder dabei.

---

# Schweinelungen-Ragout in Weißwein-Sauce mit Hörnchennudeln

Viele Menschen denken, dass man das nicht machen kann, dass das nicht geht, ein Innereien-Gericht zuzubereiten. Innereien seien Abfallprodukte. Das ist leider falsch. Innereien sind lecker und schmackhaft. Sie sind nährstoff- und vitaminreich. Und sie sind obendrein noch sehr preiswert.

Hier bereite ich ein Schweinelungen-Ragout zu.

Dazu bereite ich ein Sößchen aus trockenem Weißwein zu. Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und lasse das Ragout eine Stunde zugedeckt bei geringer Temperatur schmoren.

Die Lunge ist danach sehr weich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:228]

---

# Color-Rado-Tarte

Tja, da habe ich einfach einmal etwas experimentiert.

Ich habe ja schon einmal einen Gummibärchen-Rührkuchen zubereitet und das Rezept auch in meinem Backbuch „Rührkuchen – Backvariationen“ veröffentlicht. Die Gummibärchen, die zum größten Teil aus Gelatine bestehen, schmelzen einfach beim Backen im Rührteig. Beim fertigen Rührkuchen ist dann an der Stelle, wo sich vorher das Gummibärchen befand, einfach ein kleiner farbiger Klecks vom Farbstoff des jeweiligen Gummibärchens. Viel mehr bleibt davon nicht übrig.

Nun habe ich eine Tarte mit einer Tüte Haribo Color-Rado-Konfekt zubereitet.

Erwartungsgemäß sind fast alle Konfektstückchen beim Backen geschmolzen. Nur die härteren Lakritz-Stückchen haben ihre Konsistenz in etwa behalten.

Da die meisten Konfekt-Stückchen aus Gelatine bestehen, ist die Gelatine in die Füllmasse, den Eierstich, übergegangen und hat somit die Füllung eigentlich ein wenig zu einer Gelatine-Füllmasse verwandelt.

Der Kuchen schmeckt gut. Er ist tatsächlich gelungen.

Und er schmeckt ein wenig nach ... ja, nach Gummibärchen schmeckt er.

Es ist auf alle Fälle eine gute Idee für einen Kindergeburtstag. Vielleicht können Sie die Tarte ja zusammen mit den Kindern backen, das macht den Kindern sicherlich Spaß. Und wenn dann die Tarte vielleicht nach einer Stunde gut abgekühlt ist, können Sie sie zusammen mit den Kindern genießen.

Da es sich um eine süße Tarte handelt, bereite ich natürlich einen Mürbeteig für den Boden zu.

Ach ja, da ist für jeden etwas dabei!

[amd-zlrecipe-recipe:227]

---

# Belegtes Rumpsteak mit Bratkartoffeln

Es gibt nicht sehr viele verschiedene Arten, ein Rumpsteak zuzubereiten. Im Grund kann man es nur braten, und dies dann in unterschiedlichen Garstufen wie rare, medium oder well done.

Aus diesem Grund habe ich mir diese Variante überlegt, um ein Rumpsteak anders zuzubereiten und ein anderes Gericht zu erhalten.

Ich belege das Rumpsteak einfach mit einigen weiteren Zutaten. Ich schneide einige Sardellenfilets klein. Und hacke einige Kapern klein. Beides gebe ich nach dem Braten des Rumpsteaks darauf.

Dann kommen noch zwei Scheiben Tomaten darauf. Dann noch zwei Scheiben Mozzarella.

Und schließlich jeweils ein Spiegelei, die ich in Eiernringen brate, damit sie schön kreisrund sind und auch optisch gut aussehen.

Dies kommt alles auf das Rumpsteak.

Und ich muss sagen, das Rumpsteak mit Belag schmeckt auf diese Weise sehr gut.

Dazu als Beilage einfach Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:226]

---

## **Gefüllte Frikadellen**

Ich bereite recht große Frikadellen zu, die ich mit einigen Zutaten fülle.

Eine Frikadelle ist ausreichend für eine Person, da ich pro Frikadelle 250 g Hackfleisch verwende.

Dazu bilde ich ein Sößchen mit einem Schuss Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:225]

---

## **Herz-Ragout in Weißwein-Sauce mit Fettucine**

Diesmal ein leckeres Ragout, zubereitet aus Schweineherz.

Ich brate das kleingeschnittene Herz zusammen mit Champignons, Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch an. Und lösche mit einem sehr großen Schuss Soave ab.

Ich würze mit Garam Masala, Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver,

Salz und Pfeffer.

Das Ganze lasse ich eine Stunde lang köcheln.

Es ergibt eine sehr leckere, schmackhafte Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage frische Fettucine.

[amd-zlrecipe-recipe:223]

---

## Sauerkraut-Pasta

Ich kann mich daran erinnern, dass ich ein ähnliches Gericht mit Kraut und Pasta schon einmal zubereitet habe. Allerdings finde ich es nicht wieder. Es heißt möglicherweise „Krautfleckerl“ und wird mit Weißkohl und Pasta zubereitet. Und wenn ich es noch richtig weiß, dann ist es eine schwäbische Spezialität.

Nun, bei diesem Gericht brate ich einfach frische Pasta und Sauerkraut aus der Packung in etwas Butter in der Pfanne an. Und würze nur mit Kümmel.

Fertig ist ein veganes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:224]

---

# Leber-Ragout in Rotwein-Sauce mit Basmatireis

Ein feines Ragout. Mit Schweineleber.

Dazu roter Spitzpaprika, Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und braunen Champignons.

Kurz in Butter gebraten, dann mit einem trockenen Rotwein abgelöscht.

Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer.

Dazu als Beilage Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:222]

---

## Überbackene Tortellini

Ein einfaches Gericht. Nur zwei Zutaten. Schnell zubereitet. In 10 Minuten fertig.

Aber sehr lecker.

Ich verwende frische Tortellini, die ich vor dem Überbacken im Backofen noch 5 Minuten in kochendem Wasser gare.

[amd-zlrecipe-recipe:221]