

Sauerkirschkuchen Streusel

mit

Heute ist Sonntag und da gibt es passenderweise einen Kuchen. Einen Sauerkirschkuchen mit Streusel. Zum Frühstück und zum Kaffeetrinken.

Den Teig des Kuchens bilde ich aus einem Mübeteig.

Die Füllung besteht aus zwei Gläsern Sauerkirschen.

Und ich decke die Füllung mit einer Portion Streusel.

[amd-zlrecipe-recipe:204]

Rumpsteak mit Knoblauchbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteaks, die sehr lecker und zart sind. Ich bereite sie rare zu und brate sie auf jeder Seite 2 Minuten an.

Sie können den Fettstreifen ruhig am Rumpsteak belassen, er ist ein Geschmacksträger. Zum besseren Essen nach der Zubereitung sollten Sie ihn aber stückweise mit einem scharfen Messer einschneiden.

Die Meinungen gehen ja auseinander, ob man vor oder nach dem Anbraten salzen und pfeffern soll. Nun, ich habe dieses mal sowohl Rumpsteak als auch Bratkartoffeln erst nach der

Zubereitung gewürzt.

Ich brate sowohl Rumpsteaks als auch Bratkartoffeln in Butterschmalz. Das ergibt einen herrlichen Geschmack. Die Bratkartoffeln riechen herrlich nach Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:203]

Hähnchenbrustfilet mit Wok-Pilz-Gemüse, Bihun-Sauce und Reis

Ich habe einmal meinen Konservendosen-Vorrat etwas reduziert. Vorrätig habe ich eigentlich immer Tomaten in Dosen für ein schönes Sugo für Pasta. Aber manchmal kommen auch noch einige andere Dosen hinzu.

Hier trifft einmal nicht East auf West, sondern China trifft auf Indonesien. Ich hatte eine Dose mit Wok-Pilz-Gemüse, chinesisch, vorrätig. Und eine Dose Bihun-Suppe, indonesisch.

Nun habe ich einfach, wie ich es schon mehrere Male gemacht habe, die Bihun-Suppe zweckentfremdet und als Sauce verwendet.

Und habe zusammen mit Hähnchenbrustfilet und dem Wok-Pilz-Gemüse ein schönes asiatisches Gericht zubereitet.

Das Gericht ist denkbar einfach zubereitet. Sie braten einfach die kleingeschnittenen Filets in Öl an, geben Gemüse und Suppe hinzu und erhitzen alles. Dazu einfach Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:202]

FrISChe Fettuccine mit Champignons und Basilikum

Ich bereite den restlichen Teil der frischen Fettuccine zu.

Ich brate dazu Champignons in einer Pfanne in Olivenöl an.

Dann gebe ich die Pasta dazu und brate sie ebenfalls einige Minuten an.

Zum Schluss gebe ich kleingeschnittenes Basilikum hinzu.

Ich gebe die Pasta in zwei tiefe Teller und würze mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und frisch gemahlenem grobem Salz.

[amd-zlrecipe-recipe:201]

FrISChe Fettuccine aglio e olio

Dieses Mal habe ich tatsächlich bei meinem Discounter frische Pasta bekommen. Ich habe u.a. frische Fettuccine gekauft.

Sie bereiten diese Pasta genauso zu, wie es auf der Verpackung steht, nämlich erhitzen sie mit etwas Flüssigkeit in einer Pfanne und geben Zutaten Ihrer Wahl hinzu.

Nun, die Flüssigkeit ist bei diesem Gericht ein großer Schuss gutes Olivenöl. Und die Zutat sind einige Knoblauchzehen. Eben aglio e olio.

[amd-zlrecipe-recipe:200]

Schwarze Bandnudeln mit Fisch-Pesto

Ein Pasta-Gericht mit schwarzen Bandnudeln. Und einem Fisch-Pesto, das ich mit Seelachs-Filet zubereite.

Schwarze Bandnudeln passen sehr gut zu diesem Pesto, denn sie werden mit der schwarzen Tinte von Tintenfischen eingefärbt. Also passen sie sehr gut zu Fisch.

Das Fisch-Pesto bereite ich fast schon klassisch zu: Mit frischem Basilikum, frisch geriebenem Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl.

Die Bandnudeln bereite ich im Olivenöl in der Pfanne zu, in

der ich die Seelachs-Filets angebraten habe. Dann gebe ich das Pesto hinzu. Und etwas von dem Kochwasser der Pasta, um das Pesto zu verlängern und etwas zu verdünnen.

[amd-zlrecipe-recipe:199]

Gazpacho Andaluz



Eine kalte Suppe im Sommer

Gazpacho Andaluz ist ein traditionelles Sommergericht aus dem Süden Spaniens. In einer der heißesten Regionen der Welt, im spanischen Andalusien, werden die Suppen zur Abkühlung kalt serviert.

Gazpacho Andaluz – ein Salat als Getränk zum Abkühlen. In einem kleinen Café mit nur wenigen Tischen am Straßenrand

stand ein braun gebräunter katalanischer Kellner in seinem weißen Shirt und einer Zigarette in der Hand angelehnt an der mittelalterlichen Eingangstür, um das Geschehen seiner Gäste zu beobachten, als plötzlich eine junge Frau ihn ansprach und ein Glas Weißwein bestellte und dazu einen Teller Gazpacho Andaluz. Für einen kurzen Augenblick geblendet von der schönen Gestalt dieser Person war ich umso mehr überrascht, als der Kellner ihr mit einem breiten Lächeln einen Teller mit einer sehr dünnflüssigen Suppe servierte und die Begeisterung in ihren Augen nicht zu übersehen war. Es roch nicht nur gut, sondern sah auch sehr gesund und vitaminreich aus. Da ich wissen wollte, was sich hinter diesem Gericht verbirgt und ich den Namen noch mehr oder weniger im Kopf behalten habe, googelte ich mit meinem Handy danach und stieß nach nur kurzer Recherche auf das Rezept dieses Mahls. Ich fand heraus, dass dieses Gericht in Andalusien, im Süden Spaniens, seinen Ursprung hat. Die kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse wird zubereitet, um die extreme Sommerhitze des Gebiets auf eine delikaten Art zu überstehen. Heute ist es ein weit verbreitetes Traditionsgericht, und wird in Regionen wie Sevilla und der Costa del Sol bis Cadaques und San Sebastián sowie in Portugal auf dem Tisch serviert. Es ist auch in Kalifornien populär geworden, welches Iberias mediterranes Klima teilt und wo die Zutaten der Suppe in der Natur reichlich vorhanden sind.

Wesentlicher Bestandteil dieses Gerichts sind Tomaten. Für viele Speisen sind Tomaten einer der Hauptzutaten. Generell geben Gemüsegerichte einem das Gefühl, mit dieser Mahlzeit nichts falsch zu machen. Und so ironisch es auch klingen mag, nutzen sehr viele Online-Casino Anbieter bei ihren Slots Symbole mit Bildern von Gemüse oder Obst. Eine genauere Übersicht dazu bietet das Online Casino Schweiz.

Klassische Hauptzutaten für das Gazpacho Andaluz sind neben den roten saftigen Tomaten Weißbrot, grüne Paprika, Salatgurken, Knoblauch, Olivenöl, Essig, Salz und Wasser.

Gepaart mit einem passenden Getränk kann eine große Schüssel [Gazpacho](#) während der heißen Sommertage zumindest teilweise für eine Erfrischung sorgen.

Die Zubereitung ist sehr einfach: Das Gemüse und das Brot werden mit Wasser und Olivenöl püriert, dann mit Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Konsistenz variiert von einer sehr dünnflüssigen Suppe bis zu einer etwas dickflüssigeren Variante.

Zutaten:

- 5 Tomaten
- 1 große Gurke
- 1 große grüne Paprika
- 1/2 Zwiebel (vorzugsweise roter Torpedo)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 2 1/2 Tassen Wasser

Garnituren (wie gewünscht): Gurken, Paprika (alle Farben), Zwiebeln, Avocado, Sellerie, Schnittlauch, Petersilie, Croutons, hartgekochte Eier, Schinken

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Rotkohl-Rührei

Ich gebe es zu, ich wollte anfangs ein anderes Gericht zubereiten. Und zwar ein Omelett mit Rotkohl. Das ist mir nicht gelungen. Die Rotkohl-Rührei-Masse, die ich in die Pfanne mit heißem Fett gab, stockte nicht wie ein Omelett und

wurde fest und kompakt. Ich hätte das Omelett, das ja keines war, weder mit dem Pfannenwender wenden können. Noch als kompaktes Omelett auf einen großen Teller geben können.

Also wich ich kurzerhand von dem geplanten Gericht ab und zerstückelte die Rotkohl-Rührei-Masse mit dem Pfannenwender. Ich habe sie einfach angebraten, dabei immer kräftig gerührt und somit eben ein Rotkohl-Rührei zubereitet.

Den Rotkohl habe ich noch von einem anderen Gericht übrig. Da ich wenig Gerichte zubereite, zu denen Rotkohl passt, habe ich auf diese Weise eine wirklich geeignete Resteverwertung für den Rotkohl.

Und das Gericht ist auch für Vegetarier geeignet.

[amd-zlrecipe-recipe:198]

Mein Portfolio bei der Bild-Agentur Fotolia



Dampfnudel mit Zabaglione, mit Puderzucker garniert

Das ist doch mal wieder eine so von Gott gegebene Sache. Ich lag heute Nacht im Bett und überlegte, dass es einmal an der Zeit wäre, zu prüfen, wieviele Fotos ich schon über meine Bild-Agentur Fotolia verkauft habe. Denn dort biete ich in meinem Portfolio mittlerweile seit 3–4 Jahren meine besten 400 Foodfotos aus meinem Foodblog an. Angesichts der in meinem Portfolio mittlerweile vorhandenen Foodfotos sollten doch schon mehr als 100 Foodfotos verkauft worden sein.

Gesagt, getan, ich prüfte heute einmal die Verkaufszahlen. Und siehe da, ich stellte fest, dass ich gerade in den letzten Tagen das 101. Foto verkauft habe.

Das am häufigsten verkaufte Foto ist übrigens das hier abgebildete Foto der Dampfnudel mit Puderzucker und Zabaglione.

Ich habe, bevor ich meine Foodfotos bei einer Bild-Agentur eingestellt habe, einige Bild-Agenturen geprüft. Es gibt einige andere Bild-Agenturen als Fotolia, die durchaus sehr viel höhere Preise für den Kauf eines Fotos haben. Und damit natürlich auch mein Verdienst höher wäre. Nachteilig bei

diesen anderen Bild-Agenturen ist allerdings, dass sie nur sehr wenige, meistens tatsächlich nur die allerbesten Fotos akzeptieren. Und darüber hinaus dann auch – zum Teil wegen der sehr viel geringeren Anzahl im Portfolio – Verkäufe nur sehr selten, meistens nur 1–2 Mal im Jahr stattfinden.

Die Bild-Agentur Fotolia hat den Vorteil, dass sie sehr viel mehr Fotos akzeptiert, und ich daher auch in meinem Portfolio etwa 400 Fotos angesammelt habe. Der Verkauf ist somit sehr viel zahlreicher. Allerdings ist der Verdienst beim Verkauf der Fotos dabei aber auch um einiges geringer.

Aber ich biete meinen Kunden lieber relativ viele Fotos zu einem geringeren Preis an. Und habe dann eben einen geringeren Verdienst, den ich aber doch 1–2 Mal im Jahr als Umsatz überwiesen bekomme.

Schauen Sie sich die Fotos in meinem Portfolio über den Link unten rechts in der Seitenleiste bei meiner Bild-Agentur einmal an. Sie finden dort bestimmt auch ein entsprechendes Foodfoto für Ihren jeweiligen Gebrauch.

Apfelkuchen mit Streuseln

So, jetzt kann ich mich die kommenden 3–4 Tage jeweils morgens auf mein Frühstück freuen. Denn ich habe einen Apfelkuchen mit Streuseln gebacken. Und kann davon jeden Morgen zum Frühstück 2–3 Stücke davon verzehren. Dazu ein frisch aufgebrühter Kaffee, zubereitet aus frisch gemahlenden Kaffeebohnen, mmmhrrrrrrrr.

Den Teig für den Boden des Apfelkuchens bereite ich aus einem Mürbeteig zu. Der Teig für die Streusel wird ähnlich zubereitet, nur enthält er weniger Margarine und dafür etwas

Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:197]

Gebratene Semmelknödel mit Rührei

Hier habe ich ein einfaches Gericht zubereitet, das schnell zubereitet ist und sowohl als ganze Mahlzeit verzehrt werden kann als auch als Abend-Snack vor dem Fernseher durchgeht.

Bei den Semmelknödeln habe ich auf solche aus der Packung zurückgegriffen, die ich für ein anderes Gericht schon gegart hatte. Man kann aber natürlich auch Knödel verwenden, die man selbst zubereitet und eventuell eingefroren hat.

Das Rührei darf gern etwas flüssig sein, es muss nicht ganz durchgebraten und somit trocken sein.

Zum Anbraten habe ich jeweils selbst zubereitetes Chili-Knoblauch-Öl verwendet, das dem Gericht ein besonderes Aroma verleiht.

Das Gericht ist noch dazu vegetarisch.

[amd-zlrecipe-recipe:195]

Ravioli mit Tomaten-Chili-Speck-Sugo

Ein Pasta-Gericht mit frischer Pasta. Und einem frisch zubereiteten Sugo.

Für die Pasta verwende ich frische Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung. Die frische Pasta habe ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft. Sie schmeckt sehr gut.

Für das Sugo verwende ich Schalotten, Knoblauch, Chili, Speck und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Das Sugo schmeckt einfach hervorragend. Chili sorgt für etwas Schärfe. Und Speck für Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:196]

Hähnchenschenkel in Weißweinsauce mit Semmelknödel und Rotkraut

Hähnchenschenkel mit Rückenstück, damit man etwas mehr Fleisch zum Verzehr hat. Gewürzt und dann in Butter angebraten. Und in

trockenem Weißwein gegart.

Das Weißwein-Sößchen, das sich bildet, ist sehr delikats und passt gut zu den Semmelknödeln.

Wenn der hinzugegebene Soave beim Garen der Hähnchenschenkel verkocht, gießt man einfach mit etwas Weißwein nach.

Bei den Semmelknödeln und dem Rotkraut habe ich es mir einfach gemacht und solche aus der Packung bzw. das Kraut aus der Dose verwendet.

Aber es ergibt insgesamt ein abgerundetes Gericht, das schön als Mittagsessen zum Sonntag passt.

[amd-zlrecipe-recipe:194]

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in Hoisin-Sauce mit Reis

Ein Gericht mit Hähnchenbrustfilet. Dazu einige Gemüsesorten.

Ich bereite das Gericht im Wok zu. Somit ist es eigentlich ein asiatisches Gericht. Denn ich wähle für die Sauce auch eine asiatische Sauce. Hoisin-Sauce verwendet man normalerweise für Ente. Da es sich bei dem Hähnchenbrustfilet aber auch um Geflügel handelt, passt diese Sauce auch dazu.

Aber ich serviere das Gericht dennoch nicht in Schalen mit Stäbchen, sondern in zwei tiefen Tellern, denn das Gericht hat sehr viel Sauce. Gegessen wird mit Löffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:193]

Pferde-Rumpsteak mit Bohnen-Speck-Gemüse

Ein wirklich sehr schmackhaftes Rumpsteak. Ich bin der Meinung, wenn viele Menschen einmal ein Pferde-Rumpsteak gegessen haben, würden sie dies einem Rinder-Rumpsteak vorziehen.

Als Beilage bereite ich Gemüse aus Schnittbohnen und Speck zu.

Das Gemüse wird nur mit etwas Bohnenkraut gewürzt. Es muss nicht weiter gewürzt werden. Der Speck bringt genügend Würze mit.

Das Rumpsteak gelingt wirklich sehr zart und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:192]

Kohlrabi-Tarte

Eine pikante Tarte, passend für den Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken.

Einen Rührkuchen mit fein geriebenem Kohlrabi habe ich ja schon einmal zubereitet und gebacken. Dazu lässt man vom Grundrezept eines Rührkuchens einfach einen Anteil des zu verwendenden Mehls weg und ersetzt dieses durch Kohlrabi.

Nun sollte ich auf diese Weise auch ein pikante Tarte zubereiten können. Ich gebe hierbei einfach in die Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse einen Anteil fein geriebenen Kohlrabi hinzu.

Da dies eine pikante Tarte wird, würze ich die Füllmasse mit einem Teelöffel Salz.

Die Tarte gelingt sehr frisch und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:191]