

Zeitungs-Artikel



Hamburg-Marienthal

Es gibt jetzt auch einen ersten [Zeitungs-Artikel](#) über mein Foodblog zu lesen.

Geschnetzeltes mit Bandnudeln in würziger Zitronen-Sauce

Ein Geschnetzeltes, zubereitet aus Schweineschnitzel, mit Schalotten und Knoblauchzehen.

Die Sauce bereite ich aus Zitronensaft zu und würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Ich verlängere sie ein wenig mit einem kleinen Schöpfer Kochwasser der Pasta.

Die Pasta gebe ich natürlich zu Geschnetzeltem und Sauce in den Topf, vermische alles kräftig und gebe das Gericht in tiefe Pastateller.

Garniert nur mit frischem Parmesan.

Event zum 5-jährigen Bestehen meines Foodblogs: „Pasta“

Ich feiere das 5-jährige Bestehen meines Foodblogs. Mittlerweile kann ich in meinem Foodblog auf einen Bestand von über 1.400 Rezepte blicken. Und zu diesem Anlass veranstalte ich ein Foodblog-Event.

Was ist Dein Lieblings-Pasta-Gericht? Ob original italienisches Pasta-Gericht mit Pasta als Hauptzutat, ein anderes reines Pasta-Gericht wie Auflauf oder ein Gericht, bei dem die Pasta nur Beilage ist. Auch selbst zubereitete Pasta sehe ich gern in diesem Foodblog-Event. Ich bin an jedem Pasta-Gericht interessiert. Und lerne gerne bei Pasta-Gerichten hinzu, wenn Du etwas recht unbekanntes kochst. Koche das Gericht, veröffentliche das Rezept mit Fotos in Deinem oder meinem Foodblog, nimm damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinne 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 ein Exemplar meines Backbuchs „Rührkuchen – Backvariationen“ und meines Kochbuchs „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ als eBook aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt 30 Tage, ich beende ihn am 30. Juni. Die Gewinner der eBooks erhalten einen Gutschein, den sie in meinem Buchshop einlösen und sich so das eBook herunterladen können.

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 30. Juni. 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/2017/05/21/event-zum-5-jaehrig  
en-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"  
title="Blogevent Pasta"><img
```



Querformat 400×90:

```
<a  
href="https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/21/event-zum-5-jaehrig  
en-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"  
title="Blogevent Pasta"><img
```



Hochformat 130×350:

```
<a  
href="https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/21/event-zum-5-jaehrig  
en-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"  
title="Blogevent Pasta"><img
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Pfannengericht

Da ich eine größere Anzahl der unterschiedlichsten Zutaten für diese Gericht verwende und daher der Titel des Rezepts etwas ausufern würde, benenne ich es einfach Pfannengericht.

Einfach zubereitet, sehr schmackhaft. Gemüse und Champignons in kleine Würfel schneiden, restliche Zutaten dazugeben und alles kräftig anbraten. Nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Mein Rat: Da es ein Pfannengericht ist, serviere und esse ich es in bzw. aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:124]

Variation von Cordon Bleus mit Bratkartoffeln

Hier verwende ich normale Schweine-Koteletts und bereite ein Variation von Cordon Bleus zu.

Man sollte wirklich dicke, also einige Zentimeter starke Koteletts verwenden, damit man diese mit einem sehr scharfen

Messer quer einschneiden und eine Tasche darin bilden kann.

Ich fülle die Koteletts mit einer Mischung aus geriebenem Gouda und Schinkenstreifen.

Paniert werden die Koteletts dann klassisch, zuerst in Mehl, dann Ei und schließlich Semmelbrösel.

Dazu wähle ich als Beilage Bratkartoffeln. Diese bereite ich mit Schale zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

[amd-zlrecipe-recipe:127]

Rindergulasch in Chili-Pfirsich-Whiskey-Sauce mit Bandnudeln

Ich hatte von der Zubereitung einer Tarte noch Pfirsichhälften aus der Dose übrig. Was bietet es sich da besser an, als einfach zusammen mit roten Chili eine süß-scharfe Sauce für Pasta zuzubereiten?

Ich variere das Ganze noch etwas und flambiere die Sauce mit etwas Whiskey.

Zudem gebe ich, damit das Gericht noch etwas gehaltvoller wird, ein sehr klein geschnittenes Rindergulasch dazu und bereite damit ein umfangreicheres Gericht zu.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Wer möchte, kann die Sauce auch mit etwas Einweichwasser der Pfirsiche verlängern, um die Sauce etwas süßer zu machen.

[amd-zlrecipe-recipe:123]

Hackfleisch-Bällchen mit süßer Chili-Sauce

Jetzt ist das Kontingent an Kugeln oder Bällchen aufgebraucht. Zuerst Kartoffelkugeln, dann Leberkugeln und nun Hackfleisch-Bällchen.

Und die kleine Flasche mit süßer Chili-Sauce ist auch fast aufgebraucht.

Die Hackfleisch-Bällchen, zu denen ich auch Speckstreifen dazugebe, sind sehr würzig und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:116]

Linguine mit Hackfleisch-Bällchen in Tomaten-Sauce

Ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Pasta-Gericht mit Linguine.

Die Sauce bereite ich als einfache Tomaten-Sauce mit Tomatenmark zu. Ich verlängere die Sauce mit trockenem Weißwein.

Die Hackfleischbällchen bereite ich zuvor zu, halte sie warm und gebe sie vor dem Servieren auf die Pasta.

Mein Rat: Es gibt einige Regeln bei der Zubereitung von Pasta, die es zu beachten gilt. Zum einen wartet nicht die Pasta auf die Sauce, sondern die Sauce auf die Pasta. Also gebe ich nach dem Zubereiten der Sauce und dem Garen der Pasta die Linguine in den Topf mit der Tomaten-Sauce, vermische sie gut, gebe sie in die tiefen Pastateller und serviere sie dann.

Noch ein Rat: In das Wasser, in dem man die Pasta gart, kommt kein Öl. Das Wasser setzt sich normalerweise zusammen aus 1 l Wasser auf 100 g Pasta und 10 g Salz.

Ein weiterer Rat: Pasta wird nach dem Garen nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt. Man würde damit nur die Stärke, die noch an der Pasta haftet und die die Sauce etwas bindet, abspülen.

Ein letzter Rat: Der ultimative Trick von professionellen Köchen zur Verlängerung der Pasta-Sauce ist natürlich, dass man einen kleinen Schöpflöffel des Kochwassers in die Sauce gibt. Es enthält schließlich Stärke von der Pasta und bindet die Sauce gut. Und es ist leicht gesalzen und würzt damit die Sauce.

Pfirsich- und Ananas-Tarte

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video15052017_1.mp4

Passend zum Sonntag und auch Muttertag bereite ich eine süße Tarte zu.

Ich verwende für den Teig industriell gefertigten Hefeteig, der in einer Verpackung dünn ausgerollt auf Backpapier verkauft wird.

Da dieser Hefeteig für ein Backblech passend ist, bereite ich zwei verschiedene süße Tartes zu. Ich gebe auf die linke Hälfte der Tarte Pfirsichspalten, auf die rechte Hälfte Ananasstücke.

Beide Obstsorten sind aus der Dose. Ich schneide nur die Pfirsichhälften noch etwas passend zu Spalten zu.

Als Grundlage für das Obst gebe ich einen Becher Schmand auf den Hefeteig.

Und ich würze das Ganze mit etwas Zimt.

[amd-zlrecipe-recipe:122]

Leberkugeln mit süßer Chili-Sauce

Hier habe ich etas ausprobiert und Rinderleber mit dem Pürierstab fein püriert. Dazu gebe ich eine grobe Leberwurst. Dazu Eier für Bindung. Und noch Semmelbrösel für mehr Festigkeit.

Aus dieser Masse forme ich mit den Händen Kugeln und frittiere sie im siedenden Fett in der Friteuse.

Das Ganze serviere ich mit süßer Chili-Sauce als Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:97]

Fisch-Gemüse-Eintopf

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video12052017_1.mp4

Dies ist ein Rezept für einen Eintopf, der sich selbst kocht. Man muss tatsächlich alle zugeschnittenen Zutaten nur in den Topf geben, würzen und der Eintopf kocht sich von alleine.

Ich verwende Bio-Kartoffeln und gebe sie mit Schale in den Eintopf.

Mein Rat: Man kann die Seelachs-Filets auch erst kurz vor Ende der Garzeit in den Eintopf geben, damit diese sehr zart

bleiben. Aber es ist schließlich ein Eintopf, der Fisch soll mitgaren und seinen Geschmack und sein Aroma an die Brühe abgeben. Daher ist es doch besser, die Filets gleich zu Beginn mit hinein zu geben.

[amd-zlrecipe-recipe:96]

Rindersteaks medium-rare mit Bratkartoffeln norddeutsche Art

Die Rindersteaks sind aus der Keule. Und ja, es ist mir tatsächlich gelungen, die Steaks medium-rare zuzubereiten. Ein Hauch noch von blutigem Fleisch, ansonsten sind die Steaks medium gegart. Ich gebe den Steaks auf jeder Seite jeweils 3 Minuten im siedenden Fett.

Diejenigen, die aus Qualitäts- oder anderen Gründen Fleisch nicht beim Discounter kaufen, lesen über das Folgende einfach hinweg. Ja, das Fleisch bei Lidl hat eine bessere Qualität als bei Aldi. Bei Aldi kaufe ich ein Steak aus Südamerika, bereite es zu, esse es und das war es auch schon. Die bei Lidl gekaufte Steaks entlocken mir dagegen nach dem Braten und beim Essen den Satz: „Oh, das ist vielleicht lecker!“ Das Fleisch hat eine bessere Qualität und schmeckt einfach besser.

Ich lebe ja seit 20 Jahren in Hamburg, bin aber erst seit kurzem darauf gekommen, dass es tatsächlich Bratkartoffeln nach norddeutscher Art zubereitet gibt. Und zwar werden diese

Bratkartoffeln zusammen mit Zwiebeln und Speck angebraten. Sie sind wirklich sehr lecker. Hhhmmmmmm.

Ich hatte vor dem Zubereiten eigentlich vor, die Röstspuren der Steaks in der Pfanne mit einem Schuss trockenem Rotwein abzulöschen und daraus ein kleines Sößchen zu bilden. Bei der Zubereitung dachte ich mir aber, nein, das passt nicht. Ich brate achließlich mehrere Zutaten kräftig und kross an, dann würde ich eine Sauce dazugeben und wieder alles verwässen? Nein. Beim Essen des Gerichts bestätigte sich dann auch, dass ich damit recht hatte, keine Sauce zuzubereiten.

Ich habe für das Gericht zwar marinierte Steaks ausgewählt, toppe diese aber kurz vor dem Servieren nochmals, indem ich zusätzlich jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf die Steaks gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:95]

Putenoberkeule in Kapern-Chili-Weißwein-Sauce mit Kartoffel-Salatgurke-Püree

Ich habe auf die gleiche Weise wie vor kurzem eine Putenoberkeule zubereitet, weil sie sehr gut geschmeckt hat.

Auch dieses Mal würze ich sie nur mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

In die Sauce gebe ich Kapern und Chili-Schoten, die Sauce selbst bilde ich mit trockenem Weißwein.

Dazu probiere ich einmal eine neue Art und Weise aus, um ein Püree zuzubereiten. Ich gare zwei große Kartoffeln, verwende aber zusätzlich kleine Salatgurken, die ich jedoch nicht gare, sondern roh in das Püree gebe und mit den Kartoffeln zusammen mit dem Pürrierstab fein püriere. Wenn man richtig heiße Kartoffeln verwendet, bekommt man auf diese Weise, auch wenn die Salatgurken roh und kalt sind, dennoch ein recht heißes, schmackhaftes Kartoffel-Salatgurke-Püree.

Mein Rat: Man kann das Püree ruhig ein wenig stückig pürieren, dass also noch kleine Kartoffel- oder Salatgurke-Stückchen darin enthalten sind. Es muss nicht komplett fein püriert sein.

[amd-zlrecipe-recipe:83]

Putenoberkeule in Kapern-Chili-Weißwein-Sauce mit Spargeln und Mayonnaise

Langer Titel für das Rezept, aber ich habe für beide Haupt-Zutaten auch jeweils eine eigene Sauce zubereitet.

Ich hatte noch eine Putenoberkeule vorrätig. Und natürlich zu dieser Jahreszeit 1 kg Spargel. Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Essen für den Sonntag-Mittag. Fleisch mit

Gemüse und zwei Saucen.

Ich würze die Putenoberkeule nur mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Für die Sauce verwende ich Kapern aus dem Glas und Chilisoten. Die Sauce an sich bilde ich mit trockenem Weißwein.

Ich schäle die Spargel, zerteile sie ganz grob und gare sie klassisch in kochendem Wasser.

Anstelle einer Sauce Hollandaise bereite ich eine einfache Mayonnaise nach dem Grundrezept zu. Auch diese Sauce schmeckt hervorragend zu den Spargeln.

Geflügelfleisch kann Bakterien enthalten, die gesundheitsschädlich sein können. Deswegen sollte man Geflügel immer gut durchgaren. Für die kleine Putenoberkeule reicht das Garen über eine Zeit von 30 Minuten. Das Fleisch ist durchgegart, aber noch leicht rosé und sehr zart. Herrlich.

Mein Rat: Wer möchte, kann auch das Einweichwasser der Kapern aus dem Glas in die Sauce mit hineingeben. Der Weißwein bringt ja schon Säure mit sich, und das Einweichwasser verstärkt diese nur noch.

Noch ein Rat: Unbedingt die Schalen und die Enden der Spargel aufbewahren und eine schöne Spargelcreme-Suppe zubereiten. Das Rezept dazu gibt es hier.

Ein letzter Rat: Der Urin kann nach dem Verzehr des Spargels beim Urinieren einen typischen Geruch aufweisen. Das ist auf die Asparagusin-Säure zurückzuführen, die der Spargel beinhaltet. Allerdings ist sowohl die Fähigkeit, diese Säure entsprechend abzubauen als auch die Fähigkeit, diese Säure zu riechen, genetisch veranlagt und nicht jeder besitzt sie. Man muss sich also auch nicht wundern, falls man beim Urinieren keinen besonderen Geruch riecht.

Schweine-Koteletts mit Zwiebeln und Kräuterbutter

Zum Kurzbraten bieten sich die unterschiedlichsten Fleischsorten von den unterschiedlichsten Tieren an. Bei letzteren seien hier nur Rind, Schwein und Geflügel als erstes genannt. Etwas ausgefallener wäre dann schon Pferd. An Fleischsorten hat man die Wahl zwischen edlen Stücken wie Filetsteak, Lende, Rumpsteak, Entrecôte oder Roastbeef.

Aber es müssen zum Kurzbraten nicht immer unbedingt Steaks sein. Einige schöne Schweine-Koteletts – mit oder ohne Knochen – tun es manchmal auch. Zumal, wenn man sie gut durchbrät und sehr kross brät. Und dann mit einigen gebratenen Zwiebelringen und etwas Kräuterbutter verfeinert.

Ich würze die Koteletts nur mit gemahlenem Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Da Schweinefleisch Bakterien enthalten kann, die gesundheitsschädlich sind, sollte man Schweinefleisch immer gut durchbraten. Ich gebe den Koteletts auf jeder Seite jeweils gute 3–4 Minuten im siedenden Butterschmalz.

Das Ganze bietet sich natürlich jetzt bei diesem schöner und wärmer werdenden Wetter an, dass man es draußen auf dem Grill zubereitet.

Lecker!

Kross gebratene Koteletts



Veganer Gemüseteller

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video05052017_2.mp4

Ein veganes Gericht. Zubereitet aus verschiedenen Gemüsesorten. Und einem braunen Champignon.

Ich schneide Gemüse und Champignon einfach in grobe Stücke. Und frittiere das Gemüse und Champignon etwa 4-5 Minuten in siedendem Fett in der Friteuse.

Ich würze nur mit Salz und Pfeffer.

Fertig ist ein schmackhafter, veganer Gemüseteller. Gut geeignet als Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:69]