

Schinken-Schalotten-Tarte

[Spider_Single_Video track="29" theme_id="1" priority="1"]

Eigentlich sollte dies eine ganz klassische Speck-Zwiebel-Tarte werden. Ich hatte jedoch keinen Speck mehr vorrätig, sondern nur Schinkenstreifen. Und statt der Zwiebeln habe ich Schalotten verwendet.

Ansonsten ist es eine klassische, pikante Tarte geworden. Mit einer Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse. Dazu, wie oben erwähnt, Schinkenstreifen, Schalotten und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:42]

Schweinebraten mit Tagliatelle in Bratensauce

[Spider_Single_Video track="28" theme_id="1" priority="1"]

Ein Gericht, das ich puristisch auf sehr wenige Zutaten reduziere. Und zwar genau fünf. Ein Schweinebraten, Salz, um ihn zu würzen, Öl, um ihn anzubraten, Bratenfond, um eine Sauce zu bilden und Tagliatelle als Beilage.

Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs, Nudel, heiss und hos, also Nudeln, Fleisch und Sauce. Mein Lieblingsessen. Leckerer Braten, Tagliatelle und sehr leckere Bratensauce.

Beim Drehen des Videos ist mir erneut ein kleiner Fehler

unterlaufen. Der zweite Teil, in dem ich das fertige Gericht präsentiere und auch ein wenig noch erkläre, ist von der Digitalkamera nicht aufgenommen worden. Ich musste auf eine sehr kurze Aufnahme zurückgreifen, die zumindest zeigt, wie das Gericht fertig angerichtet aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:41]

Bratenfond

[Spider_Single_Video track="27" theme_id="7" priority="1"]

Mein Vorrat an Bratenfond war aufgebraucht. Also musste ich mir wieder Fond zubereiten, den ich portionsweise einfriere. Damit habe ich dann einen Vorrat, der einige Monate reicht und den ich für die diversen Braten- oder Gulasch-Gerichte verwenden kann.

Für die Zubereitung verwende ich Fleisch- und Markknochen und Suppengemüse. Dazu einige Gewürze im Ganzen. Ich lösche natürlich mit Rotwein ab. Und verlängere die Flüssigkeit noch mit Wasser.

Wer möchte, kann für mehr Intensität des Fonds diesen am Schluss auch noch reduzieren.

Preiswert ist es natürlich immer, anstelle von Suppengrün Gemüseabfälle zu verwenden. Man kann diese im Discounter oder Supermarkt meistens kostenlos mitnehmen und das Personal freut sich darüber. Aus dem Grün von Kohlrabi, Schalen von Kohl und Blumenkohl und zerdrückten Tomaten, die die Kunden

zurücklassen und in eine Abfalltüte geben, kann man prima einen Fond zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:40]

Puten-Gulasch mit Pasta

[Spider_Single_Video track="26" theme_id="7" priority="1"]

Ich hatte zwei kleine Putenoberkeulen vorrätig. Und mir fiel plötzlich ein, dass diese ja auch 1–2 Stunden geschmort werden müssen, sie somit Schmorfleisch sind. Und ich dachte mir, dann kann ich eine Putenoberkeule dazu verwenden, um ein Gulasch daraus zu machen.

Also einbeinte ich eine Putenoberkeule und schnitt sie in mundgerechte Stücke.

Man sagt, dass ein gutes Gulasch zu gleichen Teilen aus Fleisch und Zwiebeln besteht. Nun, bei einer Putenoberkeule von 600 g ohne Knochen erschien mir dann der Anteil von Zwiebeln doch etwas zu viel. Also nahm ich die Hälfte des Gewichts an Schalotten, 300 g, das sind immerhin noch 10 Schalotten. Dazu eine Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus einem Schuss trockenem Rotwein, Fleischfond und gestückelten Tomaten.

Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe für mehr Würze und Geschmack noch Lorbeerblätter, Sternanis, Pimentkörner und Wacholderbeeren im

Ganzen hinzu.

Dazu gibt es Pasta als Beilage, je nach der Pastasorte, die man gerade vorrätig hat.

Mein Rat: Ich verwende normalerweise selbst zubereiteten, eingefrorenen Fleischfond, hatte jedoch keinen mehr vorrätig. Also wählte ich ein gutes Produkt an Brühwürfeln. Diese kann man, sofern das Produkt qualitativ gut ist, ruhig einmal als Ersatz für eine ganz frische Zutat verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:39]

Original Pfälzer Schlachtplatte

[Spider_Single_Video track="25" theme_id="6" priority="1"]

Ich habe leider keine Kontakte zu Bauern in meiner Umgebung, so dass ich einmal einer Schweineschlachtung beiwohnen könnte. Auf diese Weise könnte ich einmal eine original und frisch zubereitete Schlachtplatte mit Schweinefleisch, Schweinebauch, Blut- und Leberwurst und Sauerkraut genießen.

Daher muss ich für dieses Gericht auf ein Produkt vom Supermarkt zurückgreifen. Eine Packung mit 250 g original Pfälzer Schlachtplatte, für 1 Person. Dieser Artikel beinhaltet ein Stück Schweinebauch sowie eine kleine Blut- und Leberwurst.

Passenderweise stammt das Produkt von einer Firma, die ihren Sitz in einem Ort in der Pfalz hat. Denn ansonsten wäre es ja keine original Pfälzer Schlachtplatte.

Nun, ich brate die drei Bestandteile einfach in der Pfanne kross an. Und serviere mir dann zum Abendessen eine Schlachtplatte.

Leider ist mir beim Drehen des Videos ein Fehler unterlaufen. Beim dritten Teil des Videos, in dem ich die fertig gebratene und auf einem Teller angerichtete Schlachtplatte präsentiert habe, lief leider die Digital-Kamera nicht und ich habe diesen Teil nur vermeintlich aufgenommen. Somit fehlt die Präsentation der fertigen Schlachtplatte, aber ich gehe davon aus, dass Ihr Euch gut vorstellen könnt, wie die fertig gebratene Schlachtplatte aussieht und vor allem, wie gut sie schmeckt.

Mein Rat: Eventuell variiieren lässt sich die Schlachtplatte noch, indem man zwei Spiegeleier und Sauerkraut dazugibt.

[amd-zlrecipe-recipe:38]

Zutaten für 1 Person:

- 250 g original Pfälzer Schlachtplatte (1 Stück Schweinebauch, 1 Blutwurst, 1 Leberwurst)
- Öl

Zubereitungszeit: Garzeit 5–10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch darin auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Gleichzeitig die Blutwurst und die Leberwurst aus der Hülle herausnehmen, in die Pfanne geben und ebenfalls kross mit anbraten. Eventuell den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.

Spritzbeutel mit fünf verschiedenen Tüllen



Neues Arbeitsgerät

Ein neues Arbeitsgerät in meiner Küche. Ich hatte vor einiger Zeit Teig übrig, den ich gern als Plätzchen im Backofen backen wollte. Aber ich hatte keinen Spritzbeutel dafür, mit dem ich den Teig auf Backpapier und ein Backblech hätte spritzen können. Also entschloss ich mich jetzt, mir eine solches Arbeitsgerät zuzulegen.

Es ist ein Spritzbeutel aus Leinen-Stoff, der fünf verschiedene Tüllen für die unterschiedlichsten Anwendungen hat. Man verwendet solch einen Spritzbeutel für Plätzchen, aber auch, um Torten zu dekorieren.

In der kommenden Zeit wird es daher des öfteren einmal Plätzchen aus dem Backofen geben, die ich schön mit dem Spritzbeutel auf Backpapier und ein Backblech spritzen und im Backofen backen kann.

An Torten und deren Verzierung werde ich mich aber voraussichtlich noch nicht wagen, deren Zubereitung ist mir doch ein wenig zu aufwändig und zu viel Arbeit.

Gedrucktes Backbuch „Rührkuchen“ lieferbar



Backbuch

Mein Backbuch „Rührkuchen – Backvariationen“, das ich im September 2015 als eBook veröffentlicht habe, ist nun als gedruckte Version lieferbar.

Dieses Backbuch erfindet das Rad nicht neu. Rührkuchen sind einfach zuzubereiten und sehr verbreitet. Das Buch enthält somit neben dem Grundrezept für Rührkuchen 23 Backvariationen für Rührkuchen. In den Kategorien Alkohol, Exotisch, Gemüse, Getränke, Gewürze, Nüsse und Obst.

Rührkuchen sind auch unkompliziert für Anfänger oder Personen, die wenig bis gar nicht kochen oder backen. Und bieten sich an, wenn sich an einem Wochenende kurzfristig Besuch anmeldet, denn ein Rührkuchen ist in weniger als zwei Stunden verzehrbereit.

Das Backbuch in gedruckter Version ist vollständig in Farbe, hat 84 Seiten, 65 schöne Farbfotos und kostet € 11,90.

Was alle 1–2 Monate sein muss

Natürlich. Ein leckeres Steak. Ich habe ein Entrecôte gekauft. Und bereite es einfach als kleines Abendessen ohne Beilagen zu. Ich überbacke es mit etwas geriebenem Emmentaler in der Pfanne.

Dazu erhitze ich das Öl, bis es raucht. Brate das Steak auf einer Seite nur kurz eine Minute an – es gart ja noch beim Überbacken mit dem Käse bei zugedeckter Pfanne. Dann wende ich das Steak, würze es mit Steak-Pfeffer und Salz und gebe eine Portion geriebenen Emmentaler oben auf. Dann Pfanne zudecken und Steak bei geringer Temperatur noch 4–5 Minuten garen lassen. Der Käse schmilzt ein wenig. Und man bereitet sich auf diese Weise doch ein Steak zu, das den Gargrad medium hat.

Mein Rat: Wer das Steak allerdings richtig überbacken und eventuell eine braune Kruste beim Käse haben will, sollte das Steak doch unter die Grillschlange des Backofens schieben.

Spätzle mit Hackfleisch-Gemüse-Sauce

Ein Pastagericht, mit einer leckeren Sauce, für die ich Hackfleisch und Gemüse verwende.

Für die Spätzle verwende ich Pasta aus der Packung, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch Spätzle frisch zuzubereiten.

Für die Sauce verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dazu einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, rote Chili-Schote, Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Die Sauce bilde ich aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:36]

Schweineschnitzel mit Spätzle in Gemüse-Sauce

Diesmal bereite ich zu Schweineschnitzel Spätzle zu, für die ich separat eine Gemüse-Sauce zubereite.

Bei den Spätzle greife ich auf Pasta aus der Packung zu, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch frische Spätzle zuzubereiten.

Für die Gemüse-Sauce verwende ich einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Und bilde die Sauce aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:35]

Obstkuchen

[Spider_Single_Video track="24" theme_id="6" priority="1"]

Kein gewöhnlicher Obstkuchen, den man mit einem Mürbeteig zubereitet, auf den man Apfel-, Orangen- oder Pfirsichspalten legt und so den Teigboden gut bedeckt.

Ich hatte noch drei Äpfel und eine Orange vorrätig. Diese habe ich einfach in kleine Stücke geschnitten und in einen Rührteig gemischt. So erhält man ebenfalls einen fruchtigen Obstkuchen.

Mein Rat: Da der Rührkuchen aufgrund des hinzugegebenen Obstes doch eine größere Kuchenmasse hat als ein gewöhnlicher Rührkuchen, kann dieser Kuchen gerne anstelle von 60 Minuten durchaus 1 1/4–1 1/2 Stunden bei 180 Grad Celsius im Backofen verbleiben.

Noch ein Rat: Ich gebe etwas Bittermandel-Aroma für mehr Geschmack hinzu.

Whiskey mit Orange

Ich trinke normalerweise keinen Alkohol. Sondern kuche nur damit.

Nur ab und an genehmige ich mir ganz selten einmal ein Mischgetränk mit Alkohol, wenn ich gerade auf ein gutes Rezept für eine ansprechende Kreation stoße.

Ich bin vor kurzem auf die Website thebar.com gestoßen, auf der sehr viele und gute Cocktails in Deutsch aufgeführt werden. Die Site ist ansprechend gestaltet, und die vielen aufgeführten Rezepte für Cocktails und Drinks regen dazu an, sich einige davon einmal zum abendlichen Fernsehen oder im Kreis von Freunden oder Bekannten zuzubereiten und zu genießen. Und natürlich auf der Website weiter zu stöbern und möglichst alle Kategorien nach neuen und guten Rezepten durchzuschauen. Es gibt dort alkoholfreie Cocktails, einfache Cocktails, Klassiker, neueste Kreationen und kalorienarme Drinks. Schaut mal nach auf der Site und findet Euren [Lieblings-Cocktail!](#)

Ich habe mir ein einfaches Rezept eines [Whiskey mit Orange](#) als Cocktail herausgesucht und bereite diesen nun zu. Das Cocktail-Glas wird natürlich mit einem schönen Zuckerrand verziert, wie es sich für einen schönen Cocktail gehört. Dann kommt noch eine halbe Orangen-Scheibe auf den Rand des Glases als weitere Dekoration.

[amd-zlrecipe-recipe:30]

Fisch-Gemüse-Eintopf

[Spider_Single_Video track="23" theme_id="5" priority="1"]

Dieses Mal bereite ich einen einfachen Eintopf zu, mit Fisch und Gemüse. Für den Fisch verwende ich zwei Seelachs-Filets, hier kann man ruhig auf Tiefkühl-Ware zurückgreifen. Für das Gemüse verwende ich Zucchini, Paprika, Lauch, braune Champignons, Ingwer, Lauchzwiebel, Zwiebel und Knoblauch.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu. Und zum Verlängern des Fonds und zur Verfeinerung verwende ich noch etwa trockenen Weißwein.

Ich würze den Eintopf nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer und zur Besonderheit, weil es ein Fisch-Gemüse-Eintopf ist, mit einer Prise gemahlenem Anis.

Mein Rat: Man kann die Filets auch erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben, damit sie nicht so sehr zerfallen. Aber sie können im Eintopf auch gern mitgegart werden, etwas zerfallen und so dem Eintopf einen schönen Geschmack verleihen.

[amd-zlrecipe-recipe:33]

Gemüse-Eier-Pfanne

[Spider_Single_Video track="21" theme_id="5" priority="1"]

Ein schnell zubereitetes Gericht, für das ich Gemüse und Eier in der Pfanne in Olivenöl brate. Für das Gemüse verwende ich Paprika, Zucchini, braune Champignons, Lauch, Lauchzwiebel, rote Chili-Schote, Zwiebel und Knoblauch.

Ich würze das Gericht nur mit etwas süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Mein Rat: Da es sich um ein Pfannengericht handelt, sollte man es auch direkt aus der Pfanne essen.

[amd-zlrecipe-recipe:32]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="20" theme_id="5" priority="1"]

Ein einfaches, fast könnte man sagen, traditionell deutsches Gericht.

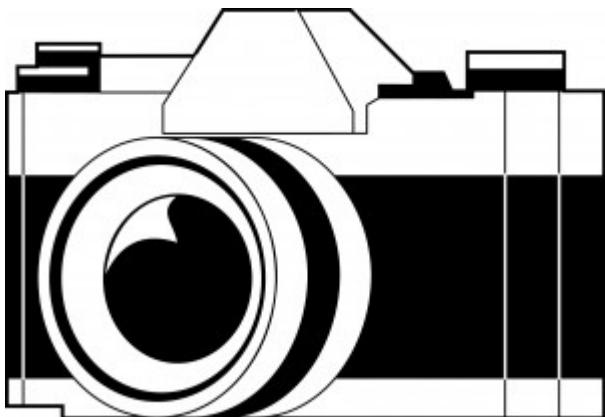
Einfach drei Bratwürste in Fett gebraten, dazu ebenfalls in Fett gebratene Kartoffeln. Dazu als weitere Beilage Spinat.

Beim Spinat greife ich der Einfachheit halber auf Tiefkühl-Ware zurück.

Fertig ist ein schnell zubereitetes, aber sehr schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:31]

Neue Foodfotos bei meiner Bild-Agentur



Schaut doch mal rein! Ich habe neue Foodfotos der letzten Monate bei meiner Bild-Agentur [Fotolia](#) hochgeladen, die nun dort zum Kauf für Print- und digitale Medien verfügbar sind. Ich habe nun meinen Bestand von Foodfotos von 220 Fotos auf etwa 400 Foodfotos erhöht. Es sind nur die wirklich sehr guten Foodfotos, die ich dort zum Kauf anbiete. Es sind Foodfotos aus allen möglichen Kategorien. Also, schaut mal rein und schaut Euch die Fotos an!