

Fusilli tricolore mit Tomaten-Käse-Sauce

[Spider_Single_Video track="18" theme_id="4" priority="1"]

Heute habe ich einfach einmal experimentiert. Ich hatte noch eine Packung Kochkäse übrig. Mit diesem und zusammen mit passierten Tomaten habe ich eine sehr würzige und sämige Sauce zubereitet. Eine rote Chili-Schote sorgt noch für etwas Schärfe.

Dazu gibt es dreifarbige Pasta, und zwar Fusilli tricolore, mit normalen, roten und grünen Nudeln.

Ein einfaches Gericht, innerhalb von 15 Minuten zubereitet, aber sehr lecker. Und mit sehr viel guter Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:29]

Leberwurst-Risotto mit Petersilie

[Spider_Single_Video track="17" theme_id="4" priority="1"]

Ich bereite ein Risotto nach dem Grundrezept zu, das ich jedoch nicht würze.

Während der Zubereitung des Risotto brate ich nämlich gleichzeitig in einer Pfanne ohne Fett eine Leberwurst, die

ich zerkleinere. Sie wird mit dem Risotto vermischt und gibt ihm Würze.

Für etwas Farbe gebe ich noch feingehackte Petersilie hinzu.

Mein Rat: Im Rezept-Video erlautere ich die drei Regeln zum Zubereiten eines Risotto: Art des Risotto-Reises, Zubereitungsart, Servierweise.

[amd-zlrecipe-recipe:28]

Pute mit Gemüse und Mi-Nudeln

[Spider_Single_Video track="16" theme_id="4" priority="1"]

Ich hatte noch ein einzelnes Putenschnitzel übrig, das ich nun für dieses asiatische Gericht einfach zweckentfremdet habe.

Dazu gibt es kleingeschnittenes Gemüse wie Zucchini, Paprika, rote Zwiebel, Lauchzwiebel und Champignons.

Ich bereite das Gericht nicht mit Reis zu, sondern mit Mi-Nudeln.

Die Sauce bilde ich aus Chili-Bohnen-Paste, die ich mit etwas Weißwein verlängere.

Fertig ist ein frisch zubereitetes, asiatisches Gericht, das für die Zubereitung gerade einmal 20 Minuten benötigt.

[amd-zlrecipe-recipe:27]

Schweineschnitzel mit Kartoffel-Wurzel-Püree

Da die letzten Schweineschnitzel, die ich zubereitet habe, so gut gelungen sind, bereite ich heute nochmals Schnitzel zu. Ich würze sie auf jeweils beiden Seiten nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und brate sie in Butter an.

Die Schnitzel lösche ich mit etwas Weißwein ab und bilde so auch noch ein kleines Sößchen. Beim Zubereiten der Sauce einfach die Röststoffe vom Anbraten der Schnitzel mit dem Kochlöffel vom Pfannenboden lösen, schon hat man die Sauce gewürzt.

Dazu gibt es ein Püree, das ich aus Kartoffeln und Wurzeln zubereite.

Mein Rat: Das Püree darf ruhig noch einige grobe Stücke enthalten, es ist schließlich selbst zubereitet und kein industriell gefertigtes Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:26]

Orangenkuchen mit Streusel

[Spider_Single_Video track="15" theme_id="4" priority="1"]

Natürlich bereite ich für das bevorstehende Wochenende einen Kuchen zu. Vor allem für das Frühstück und das nachmittägliche Kaffeetrinken am Sonntag.

Und ich dachte mir, wenn man mit Apfelspalten, kreisförmig auf einem Mürbteig angebracht, einen schönen Kuchen zubereiten kann, dann man dies auch mit Orangenspalten.

Mein Rat: Den Kuchen auf alle Fälle vor dem Anschneiden 1–2 Stunden gut abkühlen lassen. Er wird einfach fester und kompakter und lässt sich besser anschneiden.

Noch ein Rat: Orangenspalten sind etwas flüssiger als Apfelspalten, deswegen weicht natürlich der Mürbeteig etwas auf, was man beim Servieren beachten sollte.

[amd-zlrecipe-recipe:25]

Backbuch „Rührkuchen“ bald gedruckt lieferbar

Rührkuchen

Backvariationen



Backbuch

Mein Backbuch „Rührkuchen – Backvariationen“, das ich im September 2015 als eBook veröffentlicht habe, erscheint im April auch in gedruckter Version.

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 88 Seiten, 65 schöne Farbfotos und kostet € 11,90.

Tomaten-Smoothie

[Spider_Single_Video track="14" theme_id="3" priority="1"]

Ein herzhafter Smoothie, den man am besten als Zwischenmahlzeit oder zu einem Gericht trinkt.

Bei diesem Smoothie mache ich es mir einfach und greife auf passierte Tomaten zurück. Man könnte das Getränk eigentlich auch Tomatensaft nennen.

Für Schärfe sorgt das im Tomaten-Smoothie verrührte Pul biber. Und für Würze der Salzrand des Glases beim Trinken.

Mein Rat: Man kann für diesen Smoothie auch gestückelte Tomaten aus der Dose verwenden, dies macht den Smoothie etwas cremiger und kräftiger. Man gibt die Hälfte des Inhalts einer kleinen Dose gestückelte Tomaten in eine hohe, schmale Rührschüssel, püriert diese mit einem Pürierstab fein und bereitet damit den Smoothie zu.

[amd-zlrecipe-recipe:24]

Schinken-Champignon-Zwiebel-Pizza

[Spider_Single_Video track="13" theme_id="3" priority="1"]

Eine einfache, aber sehr leckere Pizza. Für eine Person. Ich belege sie mit gekochtem Schinken, Champignons und Zwiebeln.

Für den Teig verwende ich einen fertigen Pizzateig, der gerollt auf Backpapier in der Packung vorliegt und den ich nur noch auf das Backblech ausrollen muss.

Ein leckerer Snack für den Fernseh-Abend. Einfach und unkompliziert zuzubereiten und in 30 Minuten fertig.

Mein Rat: Man kann für den Pizzateig auch selbst einen frischen Hefeteig zubereiten. Aber dieses industriell gefertigte Produkt, das ich verwende, ist für eine solch einfache und unkomplizierte Zubereitung durchaus zwischendurch einmal zu verwenden.

Noch ein Rat: Diese Pizza kann man auch noch gut kalt als Snack essen.

[amd-zlrecipe-recipe:23]

Apfel-Tarte

[Spider_Single_Video track="11" theme_id="2" priority="1"]

Passend zum Wochenende bereite ich eine Apfel-Tarte für eine Person zu. Damit ich am Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken einen Kuchen habe.

Ich mache es mir diesmal sehr einfach und verwende für die Tarte einfach die Hälfte eines fertigen Flammkuchen-Teigs aus der Packung. Dies ist zwar ein industriell gefertigtes Produkt, ein Hefeteig, ausgerollt auf Backpapier, dann zusammengerollt in einer Packung. Aber wenn man sich schnell

und unkompliziert eine Tarte zubereiten will, kann man schon einmal auf solch ein Produkt zurückgreifen.

Ich verstreiche auf dem Hefeteig etwas Schmand. Darauf gebe ich drei in Apfelspalten zerteilte Äpfel. Und würze die Tarte mit etwas Zimt.

[amd-zlrecipe-recipe:21]

Penne Rigate mit Sugo

[Spider_Single_Video track="12" theme_id="2" priority="1"]

Ein Pasta-Gericht. Mit einem Sugo. Also einer Tomaten-Sauce. Dieses habe ich eigentlich vom Ossobucco alla milanese noch übrig, und ich hatte es in einem Portionsbehälter aufbewahrt, es sind etwa 500 ml.

Aber da dieses Sugo sehr lecker ist, beschreibe ich hier nochmals die Zubereitung des Sugo. So dass man es nachbereiten kann.

Dazu gibt es original italienische Pasta, und zwar Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:22]

Chicorée im Speckmantel



Leckere Chicorée

Ein kleiner Abend-Snack. Schnell zubereitet. Aus wenigen Zutaten. Für den Fernseh-Abend. Eine sehr schmackhafte Zubereitung.

Die Chicorée gart man je nach Größe der Chicorée 8–10 Minuten in der Weißwein-Sauce in der zugedeckten Pfanne.

Man kann die Chicorée noch zusätzlich mit Salz und Pfeffer würzen. Meistens gibt aber der sie umhüllende Speck genügend Würze ab. Und auch an die Sauce.

Die Sauce bilde ich mit etwas trockenem Weißwein.

Mein Rat: Wer möchte, kann die mit Speck umhüllten Chicorée noch mit Küchengarn für mehr Festigkeit umwickeln. Oder man sticht jeweils 1–2 Zahnstocher für mehr Stabilität hindurch. Meistens ist dies jedoch nicht notwendig.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Chicorée
- 9 Scheiben durchwachsener Bauchspeck

- trockener Weißwein
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 8–10 Min.

Chicorée jeweils mit drei Scheiben Speck umwickeln.

Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Chicorée darin kross anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Deckel auf die Pfanne geben und Chicorée etwa 8–10 Minuten in der Sauce garen.

Chicorée mit der Kochzange herausnehmen, auf einen Teller geben, Sauce darüber verteilen und servieren.

Ossobucco alla milanese

[Spider_Single_Video track="10" theme_id="1" priority="1"]

Ossobucco alla milanese ist ein original italienisches Gericht, ein Klassiker. Es wird aus Beinscheiben und Gemüse zubereitet. Die Beinscheiben werden in Olivenöl angebraten, man gibt das Gemüse hinzu und schmort das Gericht 2 Stunden im Backofen.

Nach dem Schmoren wird das Mark der Markknochen ausgelöst, und in die Sauce gegeben, um diese zu verfeinern.

In Italien wird zu Ossobucco alla milanese gerne klassisch ein Risotto alla milanese gegessen. Das ist mir jedoch zu aufwändig, ich reiche als Beilage einfachen Rahmspinat dazu.

Außerdem wird in Italien zum Ossobucco eine Gremolata gereicht, das ist eine Kräuter-Würz-Mischung, die aus Zitronenschalen-Abrieb, Petersilie, Knoblauch und

Sardellenfilets zubereitet wird. Die Zutaten werden kleingeschnitten, vermischt und als Paste zusätzlich gereicht.

Mein Rat: Im Original wird Ossobucco eigentlich mit einem trockenen Wermut, z.B. Noilly Prat, zubereitet. Ich habe stattdessen trockenen Weißwein verwendet, womit das Gericht genauso gut gelingt.

Noch ein Rat: Als Beilage eignet sich sicherlich auch ein Kartoffel-Wurzel-Püree gut dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:20]

Blogbeitrag veröffentlichen

Ich schreibe hier einmal, wie das Prozedere ist, um einen Blogbeitrag für ein Foodblog zu veröffentlichen. Dies ist sicherlich für den einen oder anderen Anfänger, der ein Blog betreiben will, interessant.

Außerdem ist es interessant für Agenturen, die ihren Kunden Blogbeiträge mit Fotos oder Videos verkaufen wollen. Ich will damit zeigen, dass die Pflege eines Foodblogs aufwändig sein kann und das Blog und die Beiträge manchmal mehrere Stunden Zeit pro Tag in Anspruch nehmen können.

1. Gericht, Zutaten und Rezept überlegen und kreieren.
2. Drehbuch für das Gericht überlegen.
3. Zutaten vorbereiten und zusammenlegen.
4. Zubereitung und Kochen des Gerichts drehen.
5. Artikel- und Beitrags-Bild des fertigen Gerichts fotografieren.
6. Videos von der Digitalkamera auf das iPad übertragen.

7. Videos auf den Server übertragen.
 8. Videos in die Mediathek des Foodblogs einbinden.
 9. Fotos von der zweiten Digitalkamera auf das iPad übertragen.
 10. Fotos in die Mediathek des Foodblogs einbinden.
 11. Video(s) bei Bedarf bearbeiten.
 12. Fotos bei Bedarf bearbeiten.
 13. Einleitung des Rezepts schreiben.
 14. Zutatenliste und Zubereitung des Gerichts schreiben.
 15. Fotos in den Blogbeitrag einbinden.
 16. Video in den Blogbeitrag einbinden.
 17. Blogbeitrag veröffentlichen.
-

Mooskuchen

[Spider_Single_Video track="9" theme_id="1" priority="1"]

Ein Mooskuchen. Mit Moos? Natürlich nicht. Wie man auch einen Zucchini-, Wurzel- oder Kohlrabi-Kuchen zubereiten kann, kann man auch mit Spinat einen Kuchen zubereiten. Verwendet man frischen Blattspinat, schneidet man ihn klein und presst ihn kräftig aus. Denn der zugegebene Spinat darf nicht zu wässrig sein. Oder man verwendet tiefgefrorenen Rahmspinat, dieser ist schon zerkleinert und er ist auch nicht so wässrig.

Ich lasse einfach von der Menge des zu verwendenden Mehls für den Rührteig 200 g weg und gebe stattdessen 200 g Rahmspinat, also etwa eine halbe Packung tiefgefrorener Spinat, hinzu und verrühre ihn mit der Küchenmaschine gut unter den Rührteig.

Schon hat man einen grünen Mooskuchen.

Salami-Champignon-Zwiebel-Pizza

[Spider_Single_Video track="8" theme_id="1" priority="1"]

In meinem Foodblog wird es nun ab und zu auch Rezept-Videos geben. Dies ist das erste Video, das ich aufgenommen habe. Es macht richtig Spaß, Videos zu drehen und zu veröffentlichen. Ich kann somit – mit meinen bescheidenen Mitteln – zeigen, was ich kann und was ich habe.

Es ist wie beim Begründen meines Foodblogs und den ersten Foodfotos, die ich gemacht habe. Sie waren schlecht. Das Essen war schlecht auf dem Teller angerichtet und die Fotos waren schlecht ausgeleuchtet, weil ich die Fotos mit dem Blitz des Fotoapparates gemacht habe. Erst im Laufe der Zeit wurden die Foodfotos besser, weil ich in ein Mini-Fotostudio für die Küche, ein Stativ für den Fotoapparat und zwei Beleuchtungslampen investiert habe.

So wird es vermutlich auch meinen ersten Videos ergehen. Zum einen koche ich in meiner privaten Küche. Ich habe also kein Kochstudio mit Einbauküche und allen möglich zusätzlichen Geräten. Ich habe nur wenige, nicht sehr attraktive Präsentationsmöglichkeiten, weil es ist eben nur meine private, kleine Küche ist. Hier ist nicht alles immer aufgeräumt,

manches nicht sehr fotogen, eventuell steht auch einmal etwas im Weg, das mit aufgenommen wird und eigentlich nicht ins Video gehört. Und die eine oder andere unaufgeräumte oder schmutzige Stelle müsst Ihr jetzt schon entschuldigen.

Aber ich lerne dazu und bemühe mich, die Qualität der Videos zu verbessern. Ich überlege, ob eine Aufnahme mit dem Handy statt der Digitalkamera besser wäre. Oder ob ich mir ein Stirnband für die Digitalkamera kaufe und die Videos auf diese Weise drehe, dass also der Blick der Kamera immer dorthin geht, wohin ich auch schaue. Ihr seht, ich überlege schon, wie ich die Videos verbessern und sie optimaler drehen kann. Beim demnächst folgenden zweiten Video habe ich schon einmal die Beleuchtungssituation verbessert. Viel Licht ist immer gut. Also, liebes Publikum, habt Geduld mit mir.

Natürlich ist dieses erste Video nicht so ganz optimal geworden. Und zudem hat sich die Digitalkamera bei einem Teil der Zubereitung von alleine ausgestellt. Natürlich fehlt der Teil, in dem ich die Tomatensauce auf den Pizzateig gebe und die Pizza mit Salami-Scheiben, Champignon-Scheiben, Zwiebelringen und geriebenem Käse belege. Aber ich veröffentliche dieses Video dennoch, um auch anderen Anfängern Mut zu machen, Videos zu drehen. Aller Anfang ist schwer und nicht alles klappt gleich zu Anfang. Aber die komplette Zubereitung findet Ihr ja unterstehend noch einmal.

Somit kommt hier der Übersicht halber nochmals die im Video beschriebene Anleitung für ein Rezept für die Pizza. Mit allen Mengenangaben.

[amd-zlrecipe-recipe:17]

Gebratener Lachs in Speckhülle mit Kartoffel- Wurzel-Püree

Frischer Lachs, in Speckscheiben gehüllt, kräftig in Olivenöl angebraten, in einer Weißwein-Sauce gegart.

Dazu ein Püree aus Kartoffeln und Wurzeln. Mit etwas Olivenöl verfeinert.

Ein sehr würziges, schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:16]