

Backbuch „Rührkuchen“ bald gedruckt lieferbar



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 Küchengarb 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.

[amd-zlrecipe-recipe:18]

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]

Hackfleisch-Kartoffel-

Zwiebel-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Dazu gibt es eine Knoblauch-Sauce. Knoblauchpressen sind normalerweise in der Küche verpönt, man schneidet Knoblauch mit dem Messer klein. Diesmal will ich aber die Zellen des Knoblauchs zerdrücken und aufbrechen und den Knoblauchsft im Schmand haben. Die Sauce ist sehr lecker.

Ich brate alles in einem guten Olivenöl an.

Mein Rat: Wer die Kartoffelwürfel noch krosser und knuspriger möchte, brät sie als erstes allein in Öl 4–5 Minuten an.

Noch ein Rat: Als Pfannengericht wird das Gericht direkt in der Pfanne serviert und daraus gegessen.

[amd-zlrecipe-recipe:15]

Seelachsfilets mit Zucchini-Gemüse

Da mir die Schweineschnitzel mit Paprika-Pulver gewürzt und nur in Butter gebraten so gut gelungen sind und so gut schmeckten, bereite ich nun einfach auch Seelachsfilets in der gleichen Weise zu.

Dazu gibt es Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Wok-Choi,

gewürfelt bzw. grob zerkleinert als Gemüse. Ich würze das Gemüse mit getrocknetem Thymian.

Eine Sauce bilde ich mit etwas Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:14]

Haselnuss-Whiskey-Eis

Das Motto meines Foodblogs lautet ja Nudel, Heiss und Hos. Das ist Kindersprache und bedeutet Nudeln, Fleisch und Sauce. Eine der wenige Kontinuitäten, die ich seit dem Alter von etwa 2 Jahren beibehalten habe. Auch heute noch, mit mittlerweile 55 Jahren, ist dies mein Lieblingsessen.

Nun ist mir vor kurzem eine weitere Kontinuität eingefallen, die mich seit meiner Kindheit und meiner Jugend begleitet. Ich habe schon als Kind gern Eis gegessen. Aber alle Kinder essen gern Eis.

Das mache ich heute noch gerne, wenn ich abends vor dem Fernseher sitze und einen spannenden Film schaue. Nur ist dies heute eine Menge von 1 l Eis. Aber ich esse Eis immer noch gerne und eigentlich schon in größeren Mengen.

Aus diesem Grund bin ich auf die Idee gekommen, dass ich einmal ein Eis zubereiten und das Rezept in meinem Foodblog veröffentlichen kann. Ich habe zwar keine Eismaschine, aber es funktioniert auch ohne diese.

Dies ist das erste Eis, das ich selbst zubereite. Und es

gelingt auch recht gut. Das Eis schmeckt schön nach Haselnuss und hat dazu einen leichten Whiskey-Geschmack.

Allerdings ist es doch ein recht großer Aufwand und dauert auch einige Zeit, wenn man sich nur eine große Portion Eis zubereiten will. Der Griff nach einer 1-l-Eis-Packung im Tiefkühlfach beim Discounter geht da doch um einiges schneller.

[amd-zlrecipe-recipe:10]

Haselnuss-Küchlein

Ich hatte von der Zubereitung von Haselnuss-Eis noch das Haselnuss-Mus übrig, das ich in die Eismasse nur durch ein Sieb ausgedrückt habe. Es erschien mir zum Wegwerfen einfach zu schade, so dass ich daraus noch etwas zubereiten wollte.

Ich habe das Mus in eine Schüssel gegeben, habe die drei Eiweiße, die ich von der Zubereitung des Haselnuss-Eis auch noch übrig hatte, für Bindung hinzugegeben. Dann, da die Masse noch zu flüssig war, etwas Mehl zum Festigen und Zucker für Süße.

Wenn man einen Spritzbeutel für die Zubereitung von Plätzchen hat, kann man mit etwas Backpapier auch schöne Haselnuss-Plätzchen backen.

Mangels eines Spritzbeutels habe ich kleine, süße Küchlein gebacken, die mit etwas Sahne hervorragend als Dessert schmecken.

Mein Rat: Man kann die Küchlein warm oder auch kalt essen.

Noch ein Rat: Entweder man backt die Küchlein dünn in Eiernringen, dann bekommt man eine größere Anzahl an Küchlein. Oder man gibt den Teig mit dem Esstlöffel direkt in die Pfanne, drückt ihn mit dem Pfannenwender flach und erhält ein wenig unförmigere Küchlein.

[amd-zlrecipe-recipe:13]

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Haselnüsse
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 125 g Mehl
- 25 g Zucker
- 3 Eiweiße
- Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Haselnüsse dazugeben. Unter ständigem Rühren 20 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

Haselnuss-Mus in eine Schüssel geben und etwas erkalten lassen.

Eier aufschlagen, trennen und Eiweiße in die Schüssel geben. Mehl und Zucker dazugeben. Alles gut verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zwei Eiernringe hineinstellen. Jeweils zwei Esstlöffel der Haselnuss-Masse hineingeben, andrücken und einige Minuten braten. Eiernringe herausnehmen, Küchlein mit dem Pfannenwender wenden und nochmals einige Minuten braten.

Etwas Sahne steif schlagen.

Jeweils zwei Küchlein auf zwei Teller geben. Sahne dazugeben. Servieren.

Schweineschnitzel mit Pfifferling-Zwiebel-Gemüse

Leckere Schnitzel. Einfach nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Und kurz in der Pfanne gebraten.

Schnitzel sind normalerweise recht dünn zugeschnitten, daher gebe ich den Schnitzeln auf jeder Seite nur etwa 2 Minuten.

Dazu ein Gemüse aus Pfifferlingen und Zwiebeln. Das Wasser der Tiefkühl-Pfifferlinge bildet beim Braten ein kleines Sößchen.

Die Schnitzeln sind wirklich sehr lecker. Ich werde Schnitzel in der nächsten Zeit desöfteren noch zubereiten.

Mein Rat: Frische Pfifferlinge sind natürlich geschmacklich besser, aber sie sind nicht immer zu bekommen. Daher kann man in diesem Fall ruhig auf Tiefkühlware ausweichen.

[amd-zlrecipe-recipe:11]