

Schweinekotelett



Leckere Koteletts

Ein einfaches Essen. Als Abend-Snack. Vor dem Fernseher.

Schweinefleisch soll immer gut durchgebraten sein. Ich gebe daher den Koteletts auf jeder Seite jeweils 3 Minuten.

Ich peppe die Koteletts noch etwas auf, indem ich gebratene Speckstreifen, Petersilie und Kräuterbutter auf die Koteletts gebe.

Mmmhhh, sehr schmackhaft.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinekoteletts (à etwa 200 g)
- 4 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Petersilie
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Öl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Speckscheiben quer in Streifen schneiden.

Koteletts auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speckstreifen darin knusprig braten. Herausnehmen.

Öl in die gleiche Pfanne geben und Koteletts in zwei Durchgängen auf jeder Seite jeweils 3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Koteletts mit Speckstreifen und Petersilie garnieren. Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf ein Kotelett geben. Servieren.

Ravioli mit Pesto Rosso



Leckere Pasta

Ein einfaches Pastagericht. Mit selbst zubereiteten, eingefrorenen Ravioli. Aber fertiger, industriell zubereiteter Pesto.

Zutaten für 2 Personen:

- 18–20 [Ravioli](#)
- 4 EL Pesto rosso (Glas)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Ravioli darin einige Minuten garen. Wasser abgießen. 1–2 EL des Kochwassers zurückbehalten. Pesto dazugeben und vorsichtig vermischen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Servieren.

Quinoa-Mandel-Kuchen



Feiner Kuchen

Aus Quinoa wird auch Brot gebacken. Also sollte man auch Kuchen damit zubereiten. Nein, das geht nicht? Sicherlich geht das. Ich habe es ausprobiert. Ich habe einfach Quinoa in meine

Getreidemühle gegeben, diesen zu Mehl gemahlen und ihn anstelle von Weizenmehl verwendet. Und der Kuchen ist sehr fein und zart geworden.

Ich habe anstelle des für einen Rührkuchen zu verwendenden Weizenmehls einfach gemahlene Quinoa genommen. Dazu habe ich noch geriebene Mandeln gegeben, die ich noch vorrätig hatte. Die Menge, die mir für 500 g Mehl fehlte, habe ich dann mit normalem Weizenmehl aufgestockt.

Probieren Sie es einfach einmal aus. Der Kuchen schmeckt sehr gut.

Zutaten:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl:

- 330 g gemahlener Quinoa
- 60 g gemahlene Mandeln
- 110 g Weizenmehl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Quinoa in einer Getreidemühle in eine Schüssel fein mahlen. Mandeln in einer Küchenmaschine grob reiben und in die Schüssel geben. Weizenmehl dazugeben.

Rührkuchen gemäß Grundrezept zubereiten und das Mehl in der Schüssel für den Rührteig verwenden.

Nach dem Erkalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Rotes Chicken-Curry mit Gemüse und Reis



Feines Curry

Ich bereite ein thailändisches Curry mit Huhn und Gemüse zu.

Diesmal habe ich viele verschiedene Gemüsesorten übrig für ein Chicken-Curry.

Die Sauce bereite ich mit rotem Thai-Curry zu. Ich verlängere die Sauce mit trockenem Weißwein.



Zutaten im Wok

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste
- Jeweils eine kleine Portion der folgenden Gemüsesorten: rote Zwiebel, Knoblauchzehen, Wurzel, Prinzessbohnen, Zucchini, Ingwer, Tomate, Mini Wok-Choi, Fenchel, Lauchzwiebel
- 2 EL roter Thai-Curry
- trockener Weißwein
- 1 Tasse Reis
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Hähnchenbrüste längs halbieren und quer in Streifen schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Hähnchenbrüste und Gemüse darin 5–6 Minuten pfannrühren. Thai-Curry dazugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Alles verrühren und etwas köcheln

lassen.

Reis in zwei tiefe Teller geben. Chicken-Curry darübergerben. Servieren.

Umwickelte Hähnchenbrust mit Tagliatelle in Weißwein-Sauce



Hähnchenbrust mit Pasta

Hier brate ich Hähnchenbrüste an, die ich vorher umwickle. Dafür verwende ich alte Gouda-Scheiben und Speckscheiben.

Ich brate die Hähnchenbrüste in gutem Olivenöl an.

Die Sauce bilde ich aus Weißwein. Er wird durch die Gewürze, die ich für die Hähnchenbrüste verwende, gewürzt und durch den geschmolzenen Käse, der Würze an die Sauce abgibt.

Geflügel soll man aufgrund möglicher Bakterien immer gut durchbraten. Ich brate die Hähnchenbrüste daher gute 10–15

Minuten.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste (à etwa 200 g)

Für jede Hähnchenbrust:

- 1 Scheibe alter Gouda
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- trockener Weißwein
- Olivenöl
- 200 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Hähnchenbrüste auf jeweils beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit einer Scheibe Gouda umwickeln. Jeweils nebeneinander versetzt 3×2 Scheiben Speck auf ein Arbeitsbrett legen. Hähnchenbrüste quer darauf legen und mit dem Speck umwickeln.

Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Wenn möglich, Hähnchenbrüste auf jeweils beiden Seiten anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Deckel auf die Pfanne geben und 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Jeweils eine Hähnchenbrust auf einen großen Teller geben. Pasta auf die Teller verteilen. Sauce direkt aus der Pfanne über die Pasta geben. Servieren.

Käsekuchen mit Whiskey-Rosinen



Kuchen mit Rosinen

Diesmal ein Käsekuchen, den ich nach dem Grundrezept zubereite.

Ich gebe nur als weitere Zutat Rosinen hinzu, die ich in Whiskey einlege. Die Rosinen sinken aufgrund ihres Gewichts im Kuchen leider auf den Boden des Kuchens und verteilen sich nicht gleichmäßig in der Füllmasse.

Außerdem bereite ich den Käsekuchen mit Sahnequark zu, der mit 40 % Fett deutlich fetter ist als der gewöhnliche Magerquark. Aber das macht den Käsekuchen vom Geschmack her feiner und schmackhafter.

Außerdem bereite ich sowohl Mürbeteig als auch Füllung in meiner neuen Küchenmaschine zu. Dazu rühre ich mit der Küchenmaschine erst den Mürbeteig. Dann wird für die Füllmasse der Eischnee püriert. Und schließlich wird noch die Füllmasse gerührt.

Der Kösekuchen ist mir etwas trocken gelungen. An der Küchenmaschine kann es nicht gelegen haben, sie hat den Mürbeteig, den Eischnee und die Füllmasse gut gerührt. Auch an den in Whiskey getränkten Rosinen liegt es nicht. Eventuell sollte man statt des verwendeten Sahne-Quarks mit 40 % Fett doch Magerquark verwenden. Ich werde dies bei einer weiteren Zubereitung eines Käsekuchens ausprobieren.

Zutaten:

Für den Käsekuchen:

- [Grundrezept](#)
- anstelle des Magerquarks Sahnequark
- 200 g Rosinen
- 150 ml Whiskey

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Whiskey in eine Schale geben, Rosinen dazugeben und 1–2 Stunden einweichen lassen.

Mürbeteig mit der Küchenmaschine zubereiten.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in der Küchenmaschine zubereiten. Rosinen hineingeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom

Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Oder falls der Kuchen etwas zerbrechlich erscheint, auf dem Boden der Backform belassen. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Pilz-Omelett



Feines Omelett

Ein einfaches Omelett, zubereitet aus Eiern, die ich übrig hatte und die verbraucht werden mussten.

Ich gebe einige große, weiße Champignons hinzu, die ich aber vorher in der Küchenmaschine zerkleinere.

Ein schnell zubereitetes, einfaches Essen. Aber schmackhaft. Es eignet sich als Abend-Snack vor dem Fernseher. Oder auch mit einigen Schrippen oder einigen Scheiben Baguette als volle Mahlzeit.

Mein Rat: Für das Wenden eines zerbrechlich erscheinenden Omeletts oder auch Pfannkuchens gibt es einen Tipp. Nachdem

die erste Seite gegart ist, gibt man einen großen Teller, dessen Durchmesser in etwa der des Omeletts entspricht, umgedreht, also mit der oberen Seite nach unten, auf das Omelett. Dann packt man mit einem Küchen-Handtuch Pfanne und Teller und wendet die Pfanne. Man gibt etwas Öl in die Pfanne und lässt den Pfannkuchen vom Teller auf der ungegarten Seite in die Pfanne rutschen.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Eier
- 8– 10 große, weiße Champignons
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. Garzeit 5–6 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Pilze in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen, in die Schüssel geben und verrühren.

Omelettmasse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren. Petersilie entweder gleich in die Omelettmasse geben und verrühren. Oder nach dem Zubereiten auf die Omeletts auf den Tellern streuen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Omeletts jeweils in zwei Durchgängen braten. Dabei jeweils die Hälfte der Omelettmasse in die Pfanne geben. Auf einer Seite 5–6 Minuten braten. Wenden und in weiteren 2–3 Minuten fertigbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, einmal zusammenklappen und warmhalten. Servieren.

Stierhoden-Ragout mit Quinoa



Sehr schmackhaftes Ragout

Ein Ragout mit Stierhoden, Speck und Tomaten. Dazu koche ich das erste Mal mit Quinoa, das bewundert und als sehr schmackhaft angepriesen wird. Quinoa erinnert sehr stark an Hirse.

Stierhoden haben eine feste Haut, die man nicht essen kann. Am besten friert man die Stierhoden ein. Dann lässt man sie eine Stunde auftauen. Ergebnis: Das Drüsengewebe der Hoden ist noch gefroren und fest. Die äußere Haut ist jedoch aufgetaut und weich. Man schneidet sie ein und zieht sie einfach ab. Dann zerkleinert man das Drüsengewebe der Hoden für das Ragout.

Die Sauce des Ragouts bereite ich mit Tomaten aus der Dose und trockenem Weißwein zu. Die Sauce lasse ich aber stark reduzieren, so dass das Ragout sehr dickflüssig wird.

Die Hoden sind nach dem Garen sehr zart. Und das Gericht ist

sehr würzig.

Mein Rat: Wer es etwas würziger haben möchte, gart das Quinoa nicht in kochendem Wasser, sondern in Gemüsefond.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Stierhoden
- 120 g Speck
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 1 rote Chili-Schote
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Kardamomkapseln
- Zimt
- 2 EL süßes Paprika-Pulver
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
- 300 ml trockener Weißwein
- 1–2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Quinoa
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Hoden nach oben beschriebener Vorgehensweise häuten. Längs dritteln, dann jede Scheibe längs halbieren und grob in Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hoden, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schote darin kräftig anbraten. Tomaten hinzugeben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Weißwein ablöschen. Mit Kreuzkümmel, Kardamom, einer Prise

Zimt und Paprika-Pulver würzen. Alles verrühren. Zucker hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce abschmecken. Bei geringer Temperatur 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die letzten 15 Minuten ohne Deckel auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Dabei gut mit dem Kochlöffel rühren, damit das Ragout nicht am Topfboden anbrennt.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Quinoa nach Anleitung zubereiten.

Nochmals Sauce abschmecken. Quinoa in zwei tiefe Teller geben. Ragout großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Shakshuka



Lecker

Reißt Euch mal zusammen, Leute. Esst vegetarisch. Dass mich dafür niemand liebt, wenn ich den Leuten sage, sie sollen sich zusammenreißen, ist mir klar. Das ist klar, wenn ich bestimme

und Anweisungen gebe.

Das kannst Du doch nicht machen. Doch, es schmeckt gut.

Manchmal muss man auf Menschen auch Druck ausüben, damit sie sich etwas Gutes tun.

Dies ist ein vegetarisches Gericht – wenn man den Speck weglässt. Und es ist ein sehr würziges Gericht aufgrund der verwendeten Gewürze.

Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Speck
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 El Olivenöl
- 1 rote Chili-Schote
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Kardamomkapseln
- Zimt
- 2 EL süßes Paprika-Pulver
- 2 kleine Dosen geschälte Tomaten (à 400 g)
- 1–2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Kardamomkapseln andrücken. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schote darin anbraten. Mit Kreuzkümmel, Kardamom, 1 Prise Zimt und Paprika würzen. Tomaten mit Saft dazugeben und

mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Zucker würzen. Mit dem Kochlöffel zwischendurch gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15–20 Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze erhitzen.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in eine flache Auflaufform geben. 4 Mulden in die Sauce drücken. Eier aufschlagen und in die Mulden geben.

Auflaufform für 10–15 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Auf zwei Teller verteilen.

Gericht mit Petersilie bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit frischen Schrippen servieren.

Schweinekotelett **mit** **geschmälzten Gnocchi**



Kross und knusprig

Mhhhh, sehr lecker, kross gebratene Koteletts. Dazu selbst zubereitete Gnocchi, einfach nur in Butterschmalz gebraten.

Sie sollten die Koteletts gut durchbraten. Schweinefleisch soll immer durchgebraten werden. Ich habe recht dünne Koteletts gekauft, deshalb brate ich die Koteletts auf jeder Seite 3 Minuten an. Sie werden dadurch kross und knusprig. Ich würze nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Ich brate die Gnocchi im gleichen Butterschmalz in der Pfanne an. Ich würze die Gnocchi nur mit Salz. Sie übernehmen die Röststoffe der gebratenen Koteletts aus der Pfanne.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Die Koteletts sind kross und knusprig. Und die Gnocchi wohlschmeckend und schmackhaft.

Verwenden Sie für das Wenden der Koteletts die Kochzange. Und auch für das Drehen der Gnocchi im Butterschmalz.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinekoteletts
- 25–30 Gnocchi
- süßes Paprika-Pulver

- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: 15 Min.

Koteletts auf jeweils beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Koteletts in zwei Durchgängen auf jeweils beiden Seiten 3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Nochmals etwas Butterschmalz in die Pfanne geben. Gnocchi hinzugeben. Salzen. Röststoffe der angebratenen Koteletts mit dem Kochlöffel vom Pfannenboden lösen. Gnocchi mit der Kochzange einmal wenden.

Gnocchi zu den Koteletts geben. Butterschmalz aus der Pfanne über die Gnocchi geben. Etwas Kräuterbutter auf die Koteletts geben. Servieren.

Gemüse-Curry mit Reis



Leckerer Gemüse

Ich wollte ein asiatisches Gericht zubereiten, das ich schon des öfteren zubereitet habe und das mir sehr gut schmeckt. Man benötigt dazu nur drei Zutaten. Chinakohl, dunkle Soja-Sauce und Reis. Mein Discounter hatte leider keinen Chinakohl vorrätig. Ich kaufte daher Mini Wok-Choi, Fenchel und Ingwer. Und bereite mit diesen drei Gemüsesorten ein asiatisches Gericht zu. Man benötigt dazu nur noch ein Thai-Curry und Reis.

Dies ist auch ein veganes Gericht. Das Gericht ist sehr würzig.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Mini Wok-Choi
- 2 Fenchelknollen
- 1 Ingwerknolle
- 2 EL gelbes Thai-Curry
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tasse Reis
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Wok-Choi und Fenchel grob zerkleinern. Ingwerknolle schälen und in Stifte schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Gemüse hineingeben und 2–3 Minuten pfannenrühren. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Thai-Curry dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sauce abschmecken. Alles verrühren und kurz köcheln lassen.

Reis in zwei tiefe Teller geben. Gemüse mit Sauce darüber geben. Servieren.

Tagliatelle mit Salami



Leckere Pasta

Ein einfaches Pasta-Gericht, für das man aber diesmal eine Salami gut verwerten kann, man diese also nicht immer nur als Brot-Auflage verspeisen muss.

Ein aromatisches und würziges Gericht.

Ausgebildete Köche entfernen bei frischen Tomaten ja gerne die Haut durch vorheriges, kurzes Blanchieren, weil die Haut angeblich unverdaulich ist. Ich belasse bei diesem Gericht die Haut an den Tomaten, man wird das Gericht auch in dieser zubereiteten Weise essen können.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 200 g luftgetrocknete Ring-Salami
- 6–8 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Bei den Tomaten den Strunk entfernen und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Salami in kleinere Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten darin andünsten. Tomaten dazugeben. Salami hinzugeben und ein wenig mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Fleischfond



Alle Zutaten im Bräter

Mein Vorrat an Fond war ausgegangen, also ist es an der Zeit, wieder welchen zuzubereiten und portionsweise einzufrieren.

Ich bereite diesmal einen Fleischfond zu, für den ich Fleisch- und Markknochen verwende. Dann sehr viel Suppengemüse. Und Gewürze und Kräuter.

Das Suppengemüse schneide ich diesmal nicht von Hand in grobe Stücke, sondern rasple ich mit meiner neuen Küchenmaschine klein, dadurch vergrößert sich die Oberfläche des Gemüses und der Fond wird dadurch beim Auskochen intensiver.

Zutaten (für etwa 2,5 l):

Für das Fleisch:

- 4 Fleischknochen (etwa 1 kg)
- 3 Markknochen (etwa 500 g)

Für das Gemüse:

- 3 Portionen Suppengemüse (Knollensellerie, Wurzeln, Lauch)

Für die Gewürze:

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1 TL Pfefferkörner
- 1–2 TL Senfkörner
- 3 Lorbeerblätter

Für die Kräuter:

- 1/2 Packung 6-Kräuter-Mischung (Tiefkühlprodukt)
- Öl
- 3–4 l Wasser

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse in der Küchenmaschine grob raspeln.

Gewürzkörner zerdrücken.

Öl in einem Bräter erhitzen und Knochen darin kräftig anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Gewürze und Kräuter hinzugeben. Mit Wasser bis zum Rand des Bräters auffüllen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Knochen herausnehmen. Fond durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Dabei das Gemüse gut ausdrücken. Nochmals durch das Sieb mit einem frischen Küchen-Handtuch in eine Schüssel

geben. Eventuell mit Eiweiß klären.

Portionsweise in Behälter geben und einfrieren.

Kakao-Kuchen



Leckerer Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich mit Kakao verfeinere.

Dazu bekommt der Kuchen noch eine schöne Schokoladenglasur.

Mein Rat: Die Menge der Glasur erlaubt es, den Kuchen mehrfach mit der Glasur zu bestreichen und ihm eine dickere Glasur zu geben. Einfach die Glasur einmal auftragen, einige Minuten warten, bis sie erkaltet ist, und dann den Vorgang einfach wiederholen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 3 EL Kakao

Für die Glasur:

- 50 g dunkle Schokolade
- 25 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Alle Zutaten für den Rührteig in eine Küchenmaschine geben und gut verrühren. Kakao dazugeben und mit verrühren.

Kasten-Backform einfetten. Teig hineingeben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Kuchen abkühlen lassen. Aus der Backform stürzen und auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schale geben. Butter dazugeben. Im Wasserbad schmelzen. Kuchen mit der Glasur – eventuell mehrfach – mit dem Backpinsel einpinseln. Erkalten lassen.

Süße Nudel-Pfannkuchen



Süße Pfannkuchen

Bei diesen Pfannkuchen experimentiere ich etwas.

Ich hatte noch süße Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli übrig. Draus bereite ich mit etwas Kaffee und Kakao süße Pfannkuchen zu.

Ich garniere die Pfannkuchen noch, indem ich sie mit Puderzucker bestäube.

Mein Rat: Da die Pfannkuchen als Dessert gereicht werden, haben sie den Vorteil, dass sie sowohl warm als auch kalt gegessen werden können.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Lebkuchen-Nudeln
- 2 TL Kakao-Pulver
- 2 TL gemahlener Kaffee
- 2–4 TL Zucker
- 4 Eier
- Puderzucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion Pfannkuchen 6–8 Min.

Pasta in der Küchenmaschine grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Kakao-Pulver, Kaffee und Zucker dazugeben. Eier aufschlagen und ebenfalls hinzugeben. Gut vermischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwei Eierringe hineinstellen. Jeweils 4 EL der Pfannkuchen-Masse in jeden Eierring geben und mit dem Esslöffel festdrücken. Pfannkuchen zuerst auf einer Seite etwa 4–5 Minuten anbraten, nach dem Anbraten der ersten Seite Eierringe aus der Pfanne nehmen und Pfannkuchen wenden. Auf der zweiten Seite brauchen die Pfannkuchen dann nur noch 2–3 Minuten. Pfannkuchen herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Weitere drei Bratdurchgänge portionsweise in der gleiche Weise durchführen.

Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben. Servieren.

Rösti



Leckere Röstli mit Ei

Diesmal einfache Röstli. Aus rohen Kartoffeln, mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Ich will meine neue Küchenmaschine weiter ausprobieren und einsetzen und reibe daher mit ihr grob die Kartoffeln.

Die Röstli gibt es einfach so, ohne Beilage. Ach nein? Okay, dann gebe ich pro Person noch zwei Spiegeleier dazu, jeweils in zwei Eieringen schön in Form gebracht.

Die Kochzange eignet sich bei diesen fragilen Gebilden nicht zum Wenden der Röstli, hier verwendet man doch besser den Pfannenwender.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 große Kartoffeln
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion Röstli 10–12 Min. | Garzeit je Portion Spiegeleier 3–4 Min.

Karoffeln schälen. In der Küchenmaschine grob reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Kartoffelmasse gut ausdrücken und in eine Schüssel geben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, zwei Portionen der Kartoffelmasse hineingeben und flach drücken. Auf jeweils beiden Seiten 5–6 Minuten kross anbraten. Bei Bedarf nochmals Butterschmalz in die Pfanne geben. Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und warmhalten.

Zwei weitere Portionen der Rösti in weiteren Durchgängen in der gleichen Weise braten. Herausnehmen und zu den anderen Rösti geben.

Nochmals Butterschmalz in die Pfanne geben. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Zwei Eier aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Salzen und pfeffern. Spiegeleier 3–4 Minuten braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Zweite Portion Spiegeleier in der gleichen Weise braten. Auf den zweiten Teller geben. Servieren.