

Lamm-Lachs mit mediterranem Gemüse



Schöner Lachs mit Gemüse

Lamm-Lachse, schön gewürzt, gebraten in der Pfanne. Hier kommt zum ersten Mal auch meine neue Kochzange beim Wenden der Lachse zum Einsatz. Ich gare die Lachse medium, indem ich die Lachse jeweils auf jeder Seite nur 2 Minuten anbrate.

Dazu bereite ich in der gleichen Pfanne einfach etwas mediterranes Gemüse zu. Ein wenig Tomaten, Zucchini, rote Zwiebel, weiße und braune Champignons, Pfifferlinge und Chili-Schoten. Dazu eine 6-Kräuter-Mischung, als Tiefkühlprodukt.

Mit einem Schuss Weißwein bilde ich ein kleines Sößchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Lamm-Lachse (à etwa 200 g)
- Jeweils eine kleine Portion Zucchini, Tomate, rote Zwiebel, weiße und braune Champignons, Pfifferlinge
- 2 Chili-Schoten
- 6-Kräuter-Mischung (Tiefkühlprodukt)

- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Gemüse und Pilze putzen und in grobe Stücke zerschneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in grobe Stücke zerschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden.

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

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Gemüse hineingeben und etwa 8–10 Minuten kross anbraten. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Von der 6-Kräuter-Mischung darüber geben. Alles vermischen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und warmhalten.

Nochmals Butterschmalz in der gleichen Pfanne erhitzen und Lachse auf jeweils beiden Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Einmal mit der Kochzange wenden. Herausnehmen und auf die beiden Teller geben. Servieren.

Trauben-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich hatte ein Pfund grüne Weintrauben vorrätig, die ich nicht einfach so verspeisen wollte. Zuerst dachte ich daran, mit einem Teil davon zu kochen. Denn in eine gute Wein-Sauce zu einem Entenschenkel würden auch einige Weintrauben gut passen, die man mitkocht.

Aber ich entschied mich dann um und überlegte, einen Kuchen mit den Weintrauben zuzubereiten. Das ist zwar eher eine Zubereitung für die Sommermonate. Aber die Tarte schmeckt auch im Winter gut.

Und ich kann hier auch sofort meine neue Küchenmaschine ausprobieren. Einmal habe ich den Mürbeteig damit zubereitet. Und dann auch die Füllung gut verrührt.

Mein Rat: Alternativ zu diesem Rezept kann man einen Weintrauben-Kuchen auch mit Streuseln zubereiten. Oder man bäckt einen Käsekuchen und legt zuunterst auf den Mürbeteig verteilt halbierte Weintrauben.

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 500 g grüne Weintrauben
- 200 g saure Sahne
- 30 g Zucker
- 3 Eier
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 30 Min.
| Backzeit 45 Min.

Für den Teig:

Mehl, Butter, Ei, Zucker und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung:

Trauben längs halbieren. Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Trauben unterheben.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 1–2 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig geben und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Backform lösen, Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Küchenmaschine



Ja, und

diese Küchenmaschine wollte ich mir schon bestimmt seit über einem Jahr kaufen. Meine Mutter hätte gesagt, „das kannst Du doch nicht machen.“

Ich hatte bisher nur ein Hand-Rührgerät für die Zubereitung von Kuchen oder Tartes. Nun ging mir noch dazu vor kurzem ein Rührquirl des Rührgerätes kaputt, so dass ich Kuchenteig nur noch mit einem Rührquirl rühren konnte.

Eine richtige Küchenmaschine hatte ich bisher noch nie. Also ein absolutes Novum für mich.

Eine sehr exklusive Küchenmaschine wie von Kenwood, wie sie in manchen Küchen verwendet wird, für mehrere hundert Euro wollte und konnte ich mir nicht leisten. Das ist auch nicht notwendig. Für wenig Geld habe ich mit dieser Küchenmaschine ein Arbeitsgerät, mit dem ich fast alles, was ich für Kuchen, Tartes, Plätzchen und Nudeln brauche, zubereiten kann. Außerdem kann ich mit dieser Maschine auch noch Sahne schlagen, Produkte schneiden, raspeln und reiben und diverses anderes.

Nun kann es also losgehen mit dem Rühren, Kneten, Schneiden, Raspeln und Reiben. Als erstes ist in den kommenden Tagen der Teig und die Füllung einer Trauben-Tarte an der Reihe, die ich mit diesem neuen Gerät zubereite.

Foto Copyright: amazon.de

Kaffeefilter-Maschine



Und endlich ist auch wieder eine neue Kaffeefilter-Maschine in meine Küche eingezogen. Meine alte, schöne, ganz in Orange gehaltene Maschine war leider seit einiger Zeit defekt.

Ich bin kein Freund dieser aufwändigen Kaffeeautomaten, mit denen man jegliche Arten von Kaffee, Espresso usw. zubereiten kann. Außerdem sind sie mir zu teuer. Mir reicht eine einfache Kaffeefilter-Maschine, die mir zum Frühstück eine Kanne voll Kaffee zubereitet, den ich dann genüßlich trinke.

Und damit die neue Maschine auch ein klein wenig ein Hingucker

in der Küche wird und optisch auffällt, habe ich mich für eine Kaffeefilter-Maschine in schönem Weiß mit etwas Edelstahl entschieden.

Wie auch bei der alten Kaffeefilter-Maschine habe ich mich bei der neuen Kaffeefilter-Maschine für eine solche mit Timer entschieden. Ich bereite gern den Kaffee abends, bevor ich ins Bett gehe, für den kommenden Tag für eine bestimmte Uhrzeit vor. Dann kann ich am kommenden Tag mit schönem Kaffeeduft in der Wohnung aufstehen, habe sofort einen frisch aufgebrühten Kaffee vor mir stehen und brauche mich um nichts zu kümmern.

Foto Copyright: amazon.de

Kochzange



Weiter geht es mit dieser Kochzange. Diese wollte ich mir schon seit langem kaufen. Man verwendet sie am besten für das Wenden von Steaks oder Schnitzeln in der Pfanne. Verwendet man hierbei eine Fleischgabel, tritt ja Fleischsaft an der Stelle, an der man ins das Fleisch sticht, aus.

Man kann die Kochzange somit für Steaks, Schnitzel, Rösti, Frikadellen oder vielleicht auch Pfannkuchen verwenden. Oder sogar für das Panieren in Mehl, Ei und Semmelbrösel für diverse Produkte.

Ich werde die eine oder andere Verwendungsweise der Kochzange sicherlich noch herausfinden.

Foto Copyright: amazon.de

Nudelholz



Das muss ich unbedingt mit Euch teilen. Da war doch heute, schon fast zwei Wochen nach Weihnachten, nochmals der Weihnachtsmann bei mir.

Ich hatte etwas Geld zu Weihnachten geschenkt bekommen und dafür habe ich nun endlich einige Arbeitsgeräte für die Küche gekauft, die ich schon lange kaufen wollte.

Da ist zunächst einmal dieses Nudelholz. Mit ihm kann ich nun endlich auf einem bemehlten Arbeitsbrett prächtig Teig ausrollen für Nudeln, Tartes, Kuchen, Plätzchen usw. Herrlich.

Und wenn sich jemand in meiner Wohnung mit mir anlegen will,

das Nudelholz ist schnell gezückt und ... zack ... gibt's damit eine auf die Rübe. ☺

Foto Copyright: amazon.de

Entenschenkel in Whiskey-Senf-Sauce mit Tagliatelle



Schenkel mit Pasta in leckerer Sauce
Ich hatte noch zwei Entenschenkel übrig.

Diesmal bereite ich sie in einer Whiskey-Senf-Sauce zu.

Ich flambiere die Entenschenkel im Whiskey. Dann gebe ich Senf und Crème fraîche hinzu. Man kan anstelle letzterem auch Sahne verwenden. Und schließlich noch etwas Gemüsefond.

Dazu gibt es als Beilage Tagliatelle.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- Whiskey
- 1 EL Senf
- 1 EL Creme fraîche
- 200 ml Gemüsefond
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Entenschenkel darin auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Whiskey ablöschen. Flambieren. Senf hinzugeben. Crème fraîche dazugeben. Fond ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Pasta verteilen. Servieren.

Entenschenkel mit Semmelknödel in Weißwein-

Sauce



Schenkel und Knödel in leckerer Sauce

Ich freue mich auf den Sonntag. Man hat Ruhe, kann in Ruhe einige Dinge machen und seine Batterien aufladen. Weil die normalen Alltags-Dinge wegfallen. Und am auf den Sonntag darauffolgenden Montag kann man mit neuer Kraft in den Alltag starten. Und ich freue mich immer auf das Frühjahr, das ist meine bevorzugte Jahreszeit. Denn sie hat am meisten Feiertage. Eigentlich sollte es für den Sonntag auch noch einen Kuchen geben. Eine Trauben-Tarte? Oder doch vielleicht eher frisch aufgebackene Brötchen? Mit einem schönen Walnuss-Honig?

Danach gibt es aber als Mittagessen Entenschenkel. Knusprig angebraten in Olivenöl. Mit einer aromatischen Weißwein-Sauce. Und selbst zubereiteten, eingefrorenen Semmelknödeln.

Entenfleisch sollte wie anderes Geflügel immer gut durchgegart sein. Daher gare ich die Entenschenkel etwa 10–15 Minuten in der Weißwein-Sauce.

Die Entenschenkel sind nach dem Garen sehr zart, die Sauce

aromatisch und schmackhaft und die Semmelknödel sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6 [Semmelknödel](#)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gut würzen.

Öl in einem Topf erhitzen. Entenschenkel auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Knödel im nur noch siedenden Wasser 5–10 Minuten erhitzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Und jeweils 3 Knödel dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Knödel verteilen. Servieren.

Mitternachtssuppe



Schmackhafte Suppe

Zur Feier des Tages bereite ich heute Nacht eine Mitternachtssuppe zu. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es früher, als unser Vater noch lebte und ich noch zuhause wohnte, in der Silvester-Nacht zubereitet. Sie hat es sogar in einer Tanzschule für eine größere Anzahl von Essern von etwa 90 Personen zubereitet. Da war die Umrechnung der Mengenangaben natürlich ein größere Unternehmung. Und die Zubereitung einer solchen Menge Suppe natürlich auch.

Natürlich habe ich das im Original-Rezept angegebene Glumtamat weggelassen. Mit so etwas kochen ich nicht. Aber ich habe kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugegeben, denn diese Suppe mit Kidney-Bohnen und Paprika verträgt doch ordentlich Schärfe. Und ich verfeinere die Suppe mit etwas dunkler Schokolade, die auch gut dazu passt.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Salami
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten

- 2 grüne Paprika
- 250 g Kidney-Bohnen (Dose)
- 25 g dunkle Schokolade
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/2 l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Salami längs vierteln, dann quer in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Von den Kidney-Bohnen das Wasser abgießen.

Kidney-Bohnen und Paprika hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken. In zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und mit frischem Baguette oder frischen Schrippen servieren.

Schweinelachs-Braten mit Pilzen und Fusilli tricolore



Braten, Pasta, Pilze und Sauce

Ein Gericht, ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Als Braten bereite ich einen Schweinelachs-Braten zu, den ich salze, pfeffere, mit süßem Paprika-Pulver und gemahlenem Kreukümmel würze. Ich gare ihn bei 200 Grad Celsius Unter- und Oberhirze im Bräter im Backofen.

Dazu gibt es einige Pfifferlinge und weiße Champignons.

Die Sauce bereite ich aus selbst zubereitetem, eingefrorenem Bratenfond zu.

Für etwas mehr Würze gare ich Rosmarinzweige und Chili-Schote in der Sauce mit.

Und als Beilage gibt es bunte Fusilli tricolore, gemäß des Namens in drei Farben.

Braten und Pilze sind nach dem Garen sehr zart, die Sauce würzig und aromatisch und die Pasta – wenn sie richtig zubereitet wurde – al dente.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schweinelachs-Braten (etwa 800 g)
- eine kleine Portion Pfifferlinge
- drei große, weiße Champignons
- zwei Zweige Rosmarin
- 1 rote Chili-Schote
- süßes Paprika-Pulver
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- 500 ml Bratenfond
- Butterschmalz
- 250 g Fusilli tricolore

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit Paprika-Pulver und Kreuzkümmel würzen.

Bratenschmalz in einem Bräter auf einer Herdplatte erhitzen und Braten auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Dabei Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit Fond ablöschen. Rosmarin und Chili-Schote dazugeben.

Bräter zudeckt für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Pasta 10 Minuten vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Rosmarin und Chili-Schote entfernen. Sauce abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Pasta flach auf den Tellern verteilen. Jeweils drei Bratenscheiben in der Mitte eines Tellers quer nebeneinander anrichten. Pilze oberhalb und unterhalb der Bratenscheiben auf die Pasta geben. Sauce großzügig über Braten und Pasta verteilen. Servieren.

Kauf-Erfahrungen

Ich habe leider nicht die finanziellen Mittel, um z.B. all mein Fleisch beim Schlachter vor Ort oder sogar einem Bauernhof zu kaufen, wo ich bei letzterem mich sogar über die Zucht der Tiere informieren kann. Aus diesem Grund bin ich wie viele Menschen auch darauf angewiesen, beim Supermarkt oder auch Discounter zu kaufen. Ich habe derer in meiner Nähe sechs Geschäfte: Edeka, Kaufland, Rewe, Lidl, Netto und Penny.

Früher habe ich noch Bier – normales oder auch alkoholfreies – getrunken, so dass ich nur bei den drei erstgenannten Supermärkten eingekauft habe, da sie meine gewünschte Biersorte hatten. Die drei letztgenannten haben fast gar kein Markenbier im Kasten, sondern fast ausschließlich Eigenmarken.

Nun, ich bin seit einiger Zeit von Bier komplett auf Saft umgestiegen. Und da dachte ich mir, jetzt kommen auch die letzteren drei Geschäfte in Frage, um dort einmal einkaufen zu

gehen und Produkte, Qualität und Preise zu prüfen.

Diese Erfahrung wird schon jeder Konsument gemacht haben: Es lohnt sich, Sortiment und Preise der Geschäfte zu vergleichen. So habe ich heute bei Lidl festgestellt, dass er eine sehr gute Auswahl an Fleisch und Eis hat.

Edeka ist eigentlich mein präferiertes Geschäft, denn er hat die größte Auswahl. Zudem eine Frisch-Fleisch-, Frisch-Fisch- und Wurst-/Käse-Theke. Außerdem eine große Feinkost-Abteilung, in der ich viele asiatische Produkte finde. Und die Frisch-Fleisch-Theke hat den Vorteil, dass ich bei den dortigen Schlachtern auch ausgefallene Produkte wie Innereien, z.B. Herz, Niere, Lunge, Pansen und Kuheuter bestellen kann. Denn in den meisten Geschäften findet man an Innereien meistens nur Leber, die sich der Normalverbraucher ab und zu einmal auf dem Teller gönnt.

Rewe hat auch ein sehr großes Sortiment und eine große Auswahl, aber – selbst nach dem dieses Jahr erfolgten Umbau – ist das Geschäft doch sehr unübersichtlich. Zudem hat die Geschäftsführung nach dem Umbau einen Großteil der bisher erhältlichen Innereien aus dem Sortiment genommen, was ich sehr schade finde.

Kaufland hat auch ein sehr großes Sortiment, eigentlich findet man in ihm alles, was man an gängigen Produkten zu günstigen Preisen braucht.

Als nächstes werde ich Netto und Penny ausprobieren, da ich ja nicht mehr wie früher bei einem größeren Einkauf auch einen Kasten Bier mitkaufen will. Ich bin gespannt, wie deren Sortiment und Preise sind.

Am preiswertesten ist natürlich nach wie vor der Discounter Aldi. Er hat eine gute Auswahl und auch eine gute Qualität. Und er hat tatsächlich beim Saft die größte Auswahl und die preiswertesten Produkte, und dies bei gutem Trinkgenuss.

Insgesamt gesehen macht es Spaß, die einzelnen Supermärkte und Discounter zu erkunden und Sortiment, Qualität und Preise zu vergleichen. Und dies sollte man natürlich auch ausgiebig tun. Denn man entdeckt schnell, welche Produkte man zu welcher Qualität und zu welchem Preis man bei welchem Geschäft am liebsten kauft.

Voraussetzung ist natürlich meistens auch ein Auto als Transportmittel, denn die Märkte sind doch meistens etwas weiter vom Wohnort entfernt. Und man muss bei einem größeren Einkauf die vielen Tüten natürlich auch transportieren.

Überbackenes Hüftsteak mit Spiegelei



Lecker!

Einfache Steaks, diesmal etwas variiert mit jeweils einer Scheibe Hartkäse überbacken. Und einem Spiegelei.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Rinder-Hüftsteaks (à etwa 200 g)
- 4 Scheiben Butterkäse
- 2 Eier
- Steak-Pfeffer
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Eier aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Einige Minuten braten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Nochmals Öl in die Pfanne geben und Steaks darin auf jeweils beiden Seiten 1–2 Minuten kräftig anbraten. Nach dem Wenden der Steaks zuerst mit dem Steak-Pfeffer würzen. Dann jeweils zwei Käsescheiben auf die beiden Steaks geben. Eventuell einen Deckel auf die Pfanne geben, damit der Käse schmilzt.

Steaks herausnehmen, auf zwei Teller geben und jeweils ein Spiegelei auf ein Steak geben. Mit Schrippen oder einigen Scheiben Baguette servieren.

Rucola-Salat



Leckerer Salat

Ein einfacher, aber sehr schmackhafter Salat.

Eine Zubereitung für Salate-Liebhaber oder eben Vegetarier oder Veganer.

Diese Menge an Salat reicht für einen ganzen Abend-Snack.

Mein Rat: Es ist angebracht, wenn man Parmesan oder Pinienkerne vorrätig hat, den Salat mit frisch geriebenem Parmesan und/oder mit gehackten Pinienkernen zu garnieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Rucola
- 12 EL Honig-Essig
- 12 EL Gewürz-Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 5 Min.

Rucola waschen und in eine große Schüssel geben.

Essig und Öl darüber geben. Salzen und pfeffern. Alles gut vermischen und abschmecken.

In zwei Salatschüsseln servieren.

Puten-Röllchen mit Rosenkohl und Kartoffeln in Rotwein-Sauce



Röllchen mit Beilagen

Zu Weihnachten hatte ich erst unterschiedliche Gerichte geplant. Zuerst wollte ich eine Dorade zubereiten. Dann vielleicht eher ein Pferde-Gulasch oder zwei Pferde-Steaks. Alle drei Gerichte fielen dann weg, weil ich nicht mehr einkaufen gegangen bin. Denn zu Weihnachten stand zwei Tage vor Weihnachten ein rießiges Fresspaket mit den unterschiedlichsten Produkten als Weihnachtsgeschenk vor meiner Wohnungstür. Da musste ich schließlich nicht mehr einkaufen und noch zusätzlich Geld ausgeben.

Also entschied ich mich kurzerhand für die Putenschnitzel. Und

habe zwei gefüllte Röllchen daraus kreiert.

Als Beilagen gibt es Rosenkohl und Salzkartoffeln.

Und als Sauce eine schöne, würzige Rotwein-Sauce, in der ich die Röllchen auch gare.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Putenschnitzel
- 12 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 4 Zweige Rosmarin
- trockener Rotwein
- 20 Rosenkohlröschen
- 6 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Küchengarn

Zubereitungszeit:Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke zerschneiden. Rosenkohl putzen.

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Rosenkohl und Kartoffeln hineingeben und etwa 8–10 Minuten garen.

Währenddessen Schnitzel auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. 8 Stücke Küchengarn abschneiden und längs nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen. Jeweils ein Schnitzel ebenfalls längs auf zwei Küchengarnschnüre legen. Dann auf jedes Schnitzel längs drei Scheiben Speck legen. Und dann an den Anfang jedes Schnitzels quer einen Thymianzweig. Schnitzel zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Röllchen auf allen Seiten gut anbraten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Sauce salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer

Temperatur 5–6 Minuten garen lassen. Sauce abschmecken.

Röllchen herausnehmen und auf zwei Teller geben. Küchengarn entfernen. Jeweils die Hälfte des Rosenkohls und der Kartoffeln auf die beiden Teller dazugeben. Sauce großzügig über Kartoffeln und Röllchen geben. Servieren.

Banane-Dattel-Rührkuchen



Feiner Kuchen

Zu Weihnachten und für die Feiertage muss es natürlich auch einen Kuchen geben.

Bananen und Datteln passen ja recht gut zusammen und harmonieren miteinander. Also habe ich mir als Rezept einen normalen Rührkuchen überlegt, in den ich kleingeschnittene Bananen und Datteln untermische. Und das Ganze kröne ich dann damit, dass ich dem Kuchen eine schöne Schokoladen-Glasur gebe.

Ich selbst habe nicht sehr viel an diesem Kuchen, denn ich habe jeweils zwei Stücke Kuchen an drei meiner Nachbarn als kleines Weihnachtspräsent verteilt. So bleiben mir von dem Kuchen gerade einmal zwei Stücke übrig.

Aber schmackhaft ist er dennoch.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 250 g Bananen
- 250 g Datteln

Für die Glasur:

- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Datteln erst längs halbieren, dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, dann längs vierteln und dann quer ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Rührkuchen wie im Grundrezept angegeben zubereiten, nur vor dem Einfüllen des Teiges in die Backform Bananen und Datteln in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad flüssig werden lassen und Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Erkalten lassen.

Gnocchi mit Käse-Birnen-Sauce



Noch würziger, mit Parmesan

Da von der Käse-Birnen-Sauce noch etwas übrig war und sie sehr gut geschmeckt hat, serviere ich sie nochmals. Diesmal allerdings mit frisch zubereiteten Gnocchi.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Gnocchi:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 25 g braune Butter
- 1 Ei
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- [Käse-Birnen-Sauce](#)

- 50 g Parmesan
- 2 EL Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Garzeit 30 Min.

Für die Gnocchi:

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Kartoffeln schälen, hineingeben und im Salzwasser etwa 20 Minuten garen.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Butter in einen kleinen Topf geben, erhitzen und braun werden lassen.

Ei aufschlagen und zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Mehl und Butter ebenfalls hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit der Hand zu einem weichen Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl dazugeben.

Etwas Mehl auf einem Arbeitsbrett verteilen. Teig auf dem Arbeitsbrett zu einer daumendicken Rolle formen. Die Rolle quer in 2–3 cm breite Stücke schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Gnocchi hineingeben und einige Minuten garen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi hineingeben und darin schwenken. Frisch geriebenen Parmesan dazugeben. Sauce hinzugeben. Alles gut verrühren. Petersilie untermischen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren.