

Leber-Röllchen in Cognac-Sauce mit Bulgur



Mit Saucenspiegel

Ich hatte zwei Scheiben Leber übrig und entschied mich, daraus Röllchen zuzubereiten und sie anzubraten. Und dazu eine Cognac-Sauce zu machen. Als Beilage gibt es Bulgur.

Bei den Röllchen kann man seiner Phantasie freien Lauf lassen und kreativ sein. Ich habe zwei Scheiben gekochten Schinken verwendet. Dazu vorher die Leberscheiben mit Senf eingestrichen. Man kann auch Speckscheiben oder zwei Scheiben geräucherten Schinken verwenden. Anstelle der von mir verwendeten Peperonis kann man, wenn man es scharf mag, auch jeweils zwei rote Chili-Schoten als Füllung verwenden. Oder man gibt in die Röllchen noch jeweils eine Scheibe Hartkäse hinein. Oder, oder, oder ...

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Rinderleber (à etwa 200 g)
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Peperoni

- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Parmesan
- 2 TL Senf
- Cognac
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Bulgur
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Bulgur nach Anleitung zubereiten.

Blöttchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Peperoni putzen.

Währenddessen zwei Scheiben Schinken auf ein Schneidebrett legen. Jeweils längs zwei Stücke Küchengarn unter die Schinkenscheiben ziehen. Leberscheiben darauflegen und jeweils mit etwa einem Teelöffel Senf bestreichen. Kräftig mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Jeweils die Hälfte der Rosmarinblättchen in die Mitte der Röllchen geben. Jeweils eine Peperoni quer in die Mitte der Röllchen geben. Röllchen zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Röllchen auf allen Seiten kross anbraten. Es sollen sich kräftige Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Mit einem großen Schuss Cognac ablöschen. Flambieren. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Sauce salzen und pfeffern. Noch zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Röllchen herausnehmen, auf zwei Teller geben und Küchengarn entfernen. Bulgur zu den Röllchen geben. Sauce großzügig über den Bulgur geben. Servieren.

Leber-Geschnetzeltes mit Tomate-Chili-Nudeln in Rotwein-Sauce



Sehr fein

Ein feines Geschnetzeltes, mit Rinderleber zubereitet. In kurze Streifen geschnitten, nicht zu lange gegart, damit die Leber nicht trocken wird, sondern sie innen noch etwas rosé ist.

Die Sauce bereite ich aus trockenem Rotwein und Rotwein-Essig zu. Ich würze sie mit Salz, Pfeffer und Paprika-Pulver.

Für etwas Würze brate ich auch noch einige Sardellenfilets mit der Leber und den Zwiebeln an.

Dazu schmackhafte und aromatische, gewürzte Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Rinderleber
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Rotwein
- 4 EL Rotwein-Essig
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 250 g Tomate-Chili-Nudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Leber in kurze Streifen schneiden. Sardellenfilets grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Sardellenfilets dazugeben und mit anbraten. Leber dazugeben und kurz anbraten. Mit Essig und einem Schuss Rotwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Leber-Geschnetzeltes mit viel Sauce darüber geben. Alternativ mit kleingewiegender, frischer Petersilie oder etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Foodblog-Event „Dein Lieblings-Rezept“ mit exklusiven Gewinnen

Was ist Dein Lieblings-Rezept? Koche das Gericht, veröffentliche das Rezept mit Fotos in Deinem oder meinem Foodblog, nimm damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinne einen dieser attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.



Exklusive Bambus-Schneidbox mit Kunststoffbrett

Die Firma [Schneidebrett-Experte](#) hat mir für dieses Blogevent eine hochwertige, sehr große Schneidbox als 1. Preis zur Verfügung gestellt. Die Verbindung von Bambus mit Edelstahl macht die Schneidbox zu einer sehr edlen Variante eines Schneidebretts.

Als 2.–4. Preis lobe ich je ein Kochbuch aus den Plassen Buchverlagen aus.

Und als 5. Preis ein Exemplar meines Backbuchs „Rührkuchen – Backvariationen“ als eBook.

Die Dauer des Blogevents ist nicht so lange, ich beende ihn am 21. Dezember. Dann ist noch Zeit genug, die Gewinner zu ziehen und die Gewinne mit einer Logistikfirma auf den Weg zu bringen, damit sie als Gewinn und Geschenk rechtzeitig zu

Weihnachten ankommen. Der Gewinner des eBooks erhält einen Gutschein, den er in meinem Buchshop einlösen und sich so das eBook auch rechtzeitig zu Weihnachten herunterladen kann.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Guest auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Eine weitere Bedingung ist, dass Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 21. Dezember. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Backrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Gebratene Leberwurst mit Pastinaken-Püree



Leckere Leberwurst mit Püree

Eine frische Leberwurst, gebraten in der Pfanne. Mit Zwiebel und Knoblauch. Sehr würzig und lecker.

Und dazu einfach noch ein schönes Püree aus Pastinaken. Anstelle von Milch gebe ich Olivenöl in das Püree.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Leberwurst (im Naturdarm)
- 500 g Pastinaken
- 2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pastinaken putzen und schälen. In kleine Scheiben schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Pastinaken darin 10–15 Minuten garen. Herausnehmen und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Olivenöl dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Leberwurst längs aufschneiden, mit dem Darm in eine Pfanne geben und einige Minuten kräftig anbraten. Dabei öfters umrühren. Daneben Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls einige Minuten kross anbraten. Mit der Leberwurst vermischen.

Leberwurst zum Pastinaken-Püree geben und servieren.

Girandole mit Kiwi-Sauce



Ein Pasta-Gericht mit einer süß-scharf-aromatischen Sauce.

Die Sauce stelle ich aus Weißwein her. Für Süße sorgen Kiwis. Für Schärfe rote Chili-Schoten. Und für Aroma frischer Rosmarin.

Ich würze die Sauce ausnahmsweise noch mit einem Gemüse-Brühwürfel. Und zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer.

Dazu gibt es Girandole als saucensüffige Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

250 g Girandole

4 Kiwis

4 rote Chili-Schoten

4 Zweige frischer Rosmarin

trockener Weißwein

1 Gemüse-Brühwürfel

Salz

Pfeffer

Butter

Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Kiwis schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Blättchen von den Rosmarin-Zweigen abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Kiwis einige Minuten darin anbraten. Chilis dazugeben. Dann Rosmarinblättchen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit einem sehr großen

Schuss Weißwein ablöschen. Brühwürfel dazugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

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

Rote-Beete-Schokoladen-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen

Dieses Kuchen-Rezept habe ich ausnahmsweise einmal nicht selbst kreiert, sondern nachgebacken. Ich habe es der Food-Zeitschrift „Effilee“ entnommen oder besser gesagt, dem RSS-

Feed des Verlages.

Ich hatte noch Rote Beete vorrätig und ich wollte sie weder als Beilage für ein Gericht zubereiten noch als Salat. Also bot sich dieses schöne Rezept für einen schmackhaften Kuchen an.

Da ich vorgegartete Rote Beete verwende und keine rohe Rote Beete wie im Original-Rezept, ist der Teig ein wenig flüssig. Ich gebe daher für mehr Festigkeit und Bindung des Teiges zwei weitere Eier und zusätzlich 150 g Mehl hinzu.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 325 g Zucker
- 6 Eier
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Kakao
- 500 g vorgegartete Rote Bete
- 100 g dunkle Schokolade
- 1/2 Vanilleschote
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 1/4 Std.

Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Eine Spring-Backform einfetten.

Rote Beete in einer Küchenmaschine fein reiben. In ein Küchensieb geben und Flüssigkeit ausdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und beides im Wasserbad schmelzen. In die Rührschüssel geben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Kakao ebenfalls in die Rührschüssel geben. Rote Beete hinzugeben. Mark der Vanille-Schoten herauskratzen und auch hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Kuchenmasse in die Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Kreisen gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 1 1/4 Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen mit dem Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Etwa 1–2 Stunden sehr gut abkühlen lassen. Dann vom Boden der Backform nehmen.

Mit Puderzucker dekorieren.

Saueres Lüngerl mit Tortiglioni



Leckeres Lüngerl

Weil das Lüngerl so lecker war und es noch einiges davon übrig geblieben ist, gibt es diesmal das Lüngerl mit Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- [Rezept für Lüngerl](#)
- 250 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Pasta 12 Min.

Lüngerln nach Rezept zubereiten.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben, großzügig Lüngerl mit viel Sauce darüber geben und alternativ mit kleingewiegt Petersilie oder frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Saueres Lüngerl mit Semmelknödel



Leckeres Innereien-Ragout

Jetzt kann ich endlich einmal ein richtiges Lüngerl zubereiten, aus Schweinelunge und Schweineherz. Bisher hatte ich nur Lunge vorrätig, Herz fehlte mir. Dies habe ich jetzt nachgeholt und besorgt.

Die Semmelknödel bereite ich frisch zu. Und um den Semmelknödel mehr Geschmack zu geben, lasse ich sie nicht in Wasser, sondern in Gemüsefond sieden. Und ich bereite gleich eine größere Menge zu, da man Semmelknödel gut einfrieren kann für weitere Zubereitungen. Die Semmelknödel gelingen wirklich sehr gut und sind sehr schmackhaft.

Die Sauce ist eine Mehlschwitze, verfeinert mit etwas Schmand. Man kann auch Sahne hinzugeben. Die Zitronenschale verleiht der Sauce eine fruchtige Note. Und es wird ein aromatische, dunkle, sehr schmackhafte Sauce.

Alles in allem ist es ein sehr rundes, schmackhaftes Ragout,

bei dem die „Innereien“ gar nicht so sehr herausschmecken. Ich denke, ich werde es jetzt neben gebratenem Pansen und gebratener Leber zu meinem Lieblings-Innereien-Gericht zählen.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Schweineherz
- 100 g Schweinelunge

Für die Marinade:

- 5 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 4 EL Rotwein-Essig
- 250 ml Fleischfond

Für die Knödel (etwa 8–10 Stück):

- 1 Baguette (vertrocknet)
- 500 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 1/2 Strauß Petersilie
- 4 Eier
- 6–10 EL Semmelbrösel
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 2 l Gemüsefond

Für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Bio-Zitrone (Schale)

- 4–5 Sardellen (Glas)
- 1 EL Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Marinierzeit 1 Tag | Einweichzeit 3–4 StdN.
| Garzeit 30 Min.

Für die Innereien:

Herz von Fett befreien. Bei der Lunge große Blutgefäße entfernen. Herz und Lunge in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Dann in feine Streifen schneiden.

Wacholderbeeren und Piment zerdrücken. Wacholderbeeren, Piment, Nelken und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen geben. Fond in einen Topf geben. Essig dazugeben. Gewürzsäckchen hinzugeben. Topf auf einer Herdplatte erhitzen und einmal aufkochen. Herz und Lunge in den Topf geben, gut vermischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Für die Knödel:

Baguette in kleine Würfel zerteilen und in eine Schüssel geben. Milch dazugeben, mit der Hand alles gut vermischen und zerdrücken und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Zu den Baguettewürfeln geben.

Petersilie kleinwiegen. Ebenfalls zu den Baguettewürfeln geben.

Eier aufschlagen und in die Schüssel geben.

Je nach Festigkeit der Knödelmasse Semmebrösel dazugeben. Gut vermischen und nochmals eine Stunde quellen lassen.

Fond in einem Topf erhitzen. Mit der Hand Knödel aus der

Knödelmasse formen, in den nur noch siedenden Fond geben und 10–15 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben. Sechs Knödel für dieses Gericht verwenden. Restliche Knödel abkühlen lassen, in einen Gefrierbeutel geben und einfrieren.

Für die Sauce:

Herz und Lunge mit dem Sieb aus der Marinade herausheben. Gewürzsäckchen entfernen. Marinade aufbewahren.

Schale von der Zitrone abreiben. Sardellenfilets sehr fein hacken. Petersilie kleinwiegen

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Herz und Lunge ebenfalls hinzugeben und mit anraten. Herz, Lunge, Zwiebel und Knoblauch herausnehmen. Nochmals Butter in den Topf geben. Mehl dazugeben und anbraten. Das Mehl soll dunkelbraun werden. Mit der Marinade ablöschen und alles gut verrühren. Zwiebel, Knoblauch, Herz und Lunge dazugeben. Schmand hinzugeben. Zitronenschale und Sardellen hinzugeben. Alles verrühren, salzen und pfeffern und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Knödel nochmals im Fond erhitzen.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben. Großzügig von Herz und Lunge mit der Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Schweinefilet mit Rosenkohl und Salzkartoffeln in Cognac-

Sauce



Leckeres Filet mit Beilagen

Ein edles Stück Fleisch, in Butter angebraten, mit einer leckeren Cognac-Sauce zubereitet. Passend als Sonntag-Mittag-Gericht.

Dazu als Beilage Kartoffeln und Rosenkohl.

Der Rosenkohl kann der Einfachheit halber mit den Kartoffeln gegart werden, nur gart der Rosenkohl kürzer als die Kartoffeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schweinefilet (etwa 500 g)
- 10 kleine Kartoffeln
- 250 g Rosenkohl
- Cognac
- 150 ml Gemüsefond
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12–15 Min.

Rosenkohl putzen. Kartoffeln schälen.

Filet auf beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Einmal quer in der Mitte halbieren.

Wasser in einem Topf erhitzen, Salz dazugeben und Kartoffeln darin 5 Minuten garen. Dann Rosenkohl dazugeben und mitgaren. Insgesamt etwa 12–15 Minuten garen. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Filetstücke auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Mit einem großen Schuss Cognac ablöschen. Fond dazugeben. Filet noch einige Minuten garen. Filetstücke herausnehmen, auf die beiden Teller geben und warmhalten.

Cognac-Sauce kräftig reduzieren. Sauce abschmecken. Großzügig über Kartoffeln und Filets geben. Servieren.

Käseschnitten



Leckere Schnitte

Sechs Zutaten benötigt dieser Kuchen, Quark, Sahne, Vanille-Puddingpulver, Eier und Zitrone. Der Zitronensaft verleiht dem Kuchen eine gewisse Frische.

Dieses Rezept entspricht dem Grundrezept für Käsekuchen. Nur werden die Käseschnitten ohne einen Teig darunter zubereitet, also ohne Mürbeteig. Sondern nur die Käsefüllmasse wird ausgebacken. Und zwar in einer Reine, das ist ein um etwa 3–4 cm vertieftes Backflech. Damit die Käsefüllung ohne Mürbeteig nicht am Backblech anbrennt und auch damit man die Käseschnitten nach dem Backen leichter aus der Reine herausheben kann, muss man sie zwingenderweise mit Backpapier darunter backen. Die Schnitten sind einfach und schnell gebacken und sie sind wirklich sehr delikat.

Und diese Käsefüllmasse kann nicht in einer normalen Back-Rührschüssel zubereitet werden, es benötigt schon eine sehr große Rührschüssel. Oder sogar einen sehr großen Topf.

Zutaten für Käsefüllung:

- 400–440 g Zucker
- 10 Eier

- 2 kg Magerquark
- 4 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 400 ml Sahne (2 Becher)
- 1 Zitrone (Saft)
- Backpapier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. / Backzeit: 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Eine Reine mit einer Lage Backpapier nebeneinander auslegen.
Das Backpapier soll die Ränder der Reine überragen.

Den Backofen auf 200 Grad °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben und Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel. Zucker zu den Eigelben geben und mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver, Sahne und Zitronensaft dazugeben und alles gut verrühren.

Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Backlöffel unterheben. Der Eischnee soll nicht mit dem Rührgerät untergerührt werden, sondern mit dem Backlöffel vorsichtig untergehoben werden, um die Füllmasse luftiger zu machen.

Füllmasse in die Reine füllen und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren verteilen.

Backofen auf 160–170 °C herunterschalten

Reine auf mittlerer Ebene für 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stunden in den Backofen geben.

Reine aus dem Backofen nehmen. Gut abkühlen lassen. Man kann die Käsemasse entweder mittels des Backpapiers aus der Reine herausheben, auf eine sehr große Platte geben, abkühlen lassen und dann mit dem Brotmesser längs und quer zerschneiden. Wem es allerdings zu unsicher ist und er

Bedenken hat, dass die Käseschnitten mit dem Backpapier beim Herausheben zerfallen, der belässt sie in der Reine, lässt sie ebenfalls abkühlen, löst die Käseschnitten am Rand mit einem Messer vom Backpapier, zerteilt sie mit dem Brotmesser längs und quer, hebt einzelne Schnitten mit dem Pfannenwender einzeln heraus, gibt sie auf einen Teller und serviert sie.

Ragout aus Hackfleisch und Riesenmehlwürmern mit Cognac-Curry-Sahne-Sauce und Pasta



Leckeres Ragout

Eigentlich ein Pasta-Gericht, das man aufgrund der verwendeten

Riesenmehlwürmern aber auch zu den Insekten-Gerichten zählen kann. Wobei eine Menge von 50 g Riesenmehlwürmern zu 250 g Hackfleisch eigentlich nur eine kleine, weitere Zutat ist.

Ich würze die Sauce mit einer Peperoni für Schärfe. Und für etwas Säure gebe ich etwas Zitronensaft hinzu.

Die Sauce bilde ich, indem ich die angebratenen Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni und Hackfleisch und Riesenmehlwürmer mit Cognac ablösche und flammiere. Dann gebe ich Gemüsefond hinzu. Schließlich noch Schmand. Ersatzweise kann man auch Sahne verwenden. Hauptgewürz-Zutat ist natürlich der Thai-Curry.

Das Ragout ist sehr würzig, aber die neutralisierende Pasta schafft da einen abmildernden Gegensatz dazu.



Beim Flamieren

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)

- 50 g Zophobas morio (Riesenmehlwürmer)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- Cognac
- 150 ml Gemüsefond
- 100 ml Schmand
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 2 EL Thai-Curry
- Salz
- Olivenöl
- 250 g Pasta

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Riesenmehlwürmer in der Verpackung für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank geben und abtöten.

Riesenmehlwürmer herausnehmen, vom Liefersubstrat befreien und eventuell in einer Schüssel mit warmem Wasser reinigen. Auf ein Schneidebrett geben und grob zerkleinern.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni darin glasig dünsten. Hackfleisch und Riesenmehlwürmer dazugeben und kräftig anbraten. Mit einem grossen Schuss Cognac ablöschen und flambieren.

Fond hinzugeben. Schmand dazugeben. Zitronensaft hinzugeben. Thai-Curry ebenfalls dazugeben. Mit Salz kräftig würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce des Ragouts abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und Ragout mit viel Sauce großzügig darüber verteilen. Alternativ mit kleingewiegtter Petersilie oder etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Fränkische Rostbratwürste



Leckere Würste

Hier gibt es nicht viel zu berichten. Einfach die Würste in Öl anbraten. Dazu ein Klacks mittelscharfer Senf. Und ich reiche Schrippen dazu.

Eine Zubereitung brauche ich nicht zu schreiben. Einfach ein kleiner Abend-Snack.

Zutaten für 1 Person:

- 5 fränkische Rostbratwürste (350 g)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Schrippen

- Öl

Zubereitungszeit: 5–6 Min.

Rührei mit Speck



Rührei statt Omelett

Zuerst wollte ich ein einfaches Omelett zubereiten, schnell zubereitet, mit wenigen Zutaten, aber sehr schmackhaft. Aber das gelang mir nicht so ganz richtig, und ich entschied mich dazu, einfach Rührei zuzubereiten.

Ich hatte noch vier Eier vorrätig. Dazu Speck aus dem Tiefkühlschrank. Gekauft habe ich noch frische Petersilie, die ich aber direkt in die Omelett-Masse gebe.

Ich würze mit Chili-Salz und Pfeffer für kräftige Würze.

Und abgerundet wird das Rührei noch mit chinesischer, süßer Chili-Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 4 Eier
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 1/2 Bund Petersilie
- Chili-Salz
- Pfeffer
- süße Chili-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5–10 Min.

Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Chili-Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Petersilie kleinwiegen. In die Schüssel geben und vermischen.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Speck darin ohne Öl mehrere Minuten kross anbraten. Eimasse dazugeben, alles gut vermischen und einige Minuten braten. Dabei mit dem Kochlöffel zu Rührei zerrupfen.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und Chili-Sauce darüber geben. Servieren.

Kaiserschmarrn



Sehr lecker

Ein Original österreichisches Rezept, ein sehr bekanntes und schmackhaftes Dessert. Lecker. Es ist das erste Mal, dass ich Kaiserschmarrn zubereite. Desserts sind nicht so meine Sache. Optimal ist er mir nicht gelungen, aber er ist sehr fluffig.

Meines Wissens gibt es zwei unterschiedliche Arten der Zubereitung. Bei der einen werden Eier nicht getrennt und Eiweiße und Eigelbe direkt in den Teig verarbeitet. Bei der anderen wegen Eier getrennt, Eiweiße werden zu Eischnee geschlagen und erst am Schluss der Zubereitung unter den Teig gehoben. Mir ist nur letztere Zubereitung bekannt.

Wer möchte, kann nach dem ersten Anbraten des Kaiserschmarrn in der Pfanne die Pfanne in den Backofen geben und die obere Seite mit der Grillschlange bräunen und garen. Danach nimmt man die Pfanne wieder heraus und zerrupft den Kaiserschmarrn.

Mein Rat: Der Kaiserschmarrn ist als Mehlspeise ein sehr mächtiges Gericht und sättigt sehr stark.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Eier

- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- viel 1 Beutel Vanillezucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 375 ml Milch
- 125 g Mehl
- viel Butter
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Eier aufschlagen. Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe in eine Schüssel geben.

Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und alles mit dem Rührgerät Schaumig rühren. Milch und Mehl ebenfalls hinzugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel unterheben. Teig 1/2 Stunde quellen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig hinzugeben und auf beiden Seiten etwa 10–15 Minuten kross anbraten. Auch während des Bratens des öfteren einige Stücke Butter hinzugeben, damit der Kaiserscharrn gut brät und nicht anbrennt. Dann mit dem Backlöffel verrupfen.

Auf zwei großen Teller verteilen. Mit Puderzucker bestreuen. Servieren.

Schweineschnitzel mit Spargel

und Tomaten-Sahne-Sauce



Mit leckerer Sauce

Diesmal ein einfaches Gericht mit Schnitzel und Spargeln.

Als Sauce bereite ich keine Sauce Hollandaise zu, sondern diesmal eine Sauce aus stückigen Tomaten und Sahne.

Mein Rat: Spargel kann man auch außerhalb der Saison zu dieser Jahreszeit zubereiten. Man friert sie einfach ein. Dazu werden die Spargel erst geschält, dann ganz kurz in kochendem Wasser blanchiert und dann eingefroren.

Noch ein Rat: Wie man Spargel richtig zubereitet, findet man auf spargelkochen.net.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweineschnitzel
- 500 g Spargel

- 100 ml stückige Tomaten (Dose)
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 10 Min

Wasser in einem Topf erhitzen und Spargel darin 8–10 Minuten garen. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel in zwei Durchgängen auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen, jeweils zwei Schnitzel zu den Spargel geben und warmhalten.

Tomaten mit Saft in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Sahne dazugeben und verrühren. Abschmecken. Großzügig über Spargel und Schnitzel verteilen. Servieren.

Gefüllter Puten-Rollbraten mit dunkler Braten-Sauce und Girandole



Lecker, lecker!

Mein Discounter hatte mal wieder gefüllten Rollbraten im Sortiment. Ich dachte mir, warum nicht einmal einen Rollbraten mitnehmen und ein schönes Braten-Gericht zubereiten. Das Fleisch des Rollbratens ist Putenfleisch, gefüllt ist er mit Brokkoli und Käse.

Ich habe dazu mit Gemüsefond und dunkler Soja-Sauce eine dunkle, sehr würzige Bratensauce zubereitet. Man muss sie nicht würzen, die Soja-Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt als Beilage Pasta, und zwar die saucensüffige Girandole.

Mal wieder ein Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Zutaten für 3 Personen:

- 1 Puten-Rollbraten, gefüllt mit Brokkoli und Käse (etwa 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni

- 300 ml Gemüsefond
- 2 TL dunkle Soja-Sauce
- 450 g Girandole
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Rollbraten von allen vier Seiten kross anbraten. Es sollen sich viele Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni in den Topf geben und andünsten. Rollbraten wieder hinzugeben. Mit Fond ablöschen. Soja-Sauce hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Rollbraten aus dem Topf nehmen, auf ein Schneidebrett geben und in Scheiben tranchieren. Auf drei Teller verteilen.

Pasta zu den Rollbraten-Scheiben geben. Großzügig Sauce über der Pasta verteilen. Servieren.