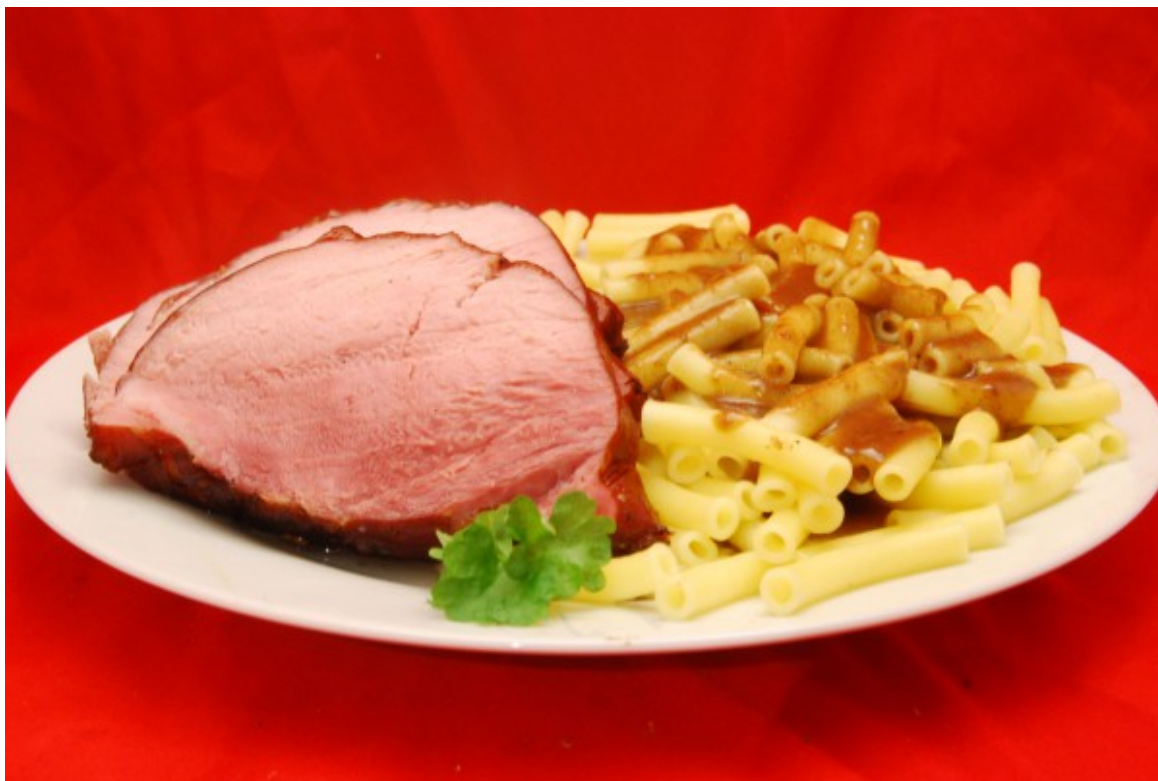


Schäufele in dunkler Braten-Sauce mit Maccheroni



Leckerer Braten, Pasta und Sauce

Ein passendes Sonntags-Gericht. Und es ist der eigentlich zum Motto meines Foodblogs passende Blogbeitrag zum Jubiläum meines Foodblogs mit dem 1.000 Blogbeitrag mit Nudel, Heiss und Hos: Mit Nudeln, Fleisch und Sauce. Ein solches Rezept habe ich auch schon lange nicht mehr veröffentlicht.

Als Nudeln wähle ich Maccheroni, als Fleisch ein Schäufele und als Sauce eine dunkle Bratensauce, zubereitet aus einer Mehlschwitze mit etwas Rotwein, etwas Kaffee, Chili und anderen passenden Gewürzen.

Als Gewürze kommen in die Sauce Sternanis, Kardamom, Piment, Gewürznelke, Wacholderbeeren, bunte Pfefferkörner, grüne Pfefferkörner, gelbe Senfsaat, Lorbeerblätter, Pul biber und Kreuzkümmel.

Ich gare das Schäufele eine Stunde bei 180 °C Umluft im

Backofen. Schweinefleisch soll ja durchgegart sein, und je länger ich es in der Bratensauce gare, umso weicher wird das Fleisch.

Mein Rat: Wenn man die Gewürze in ein Gewürzsäckchen gibt und dieses ausreichend tief in der Sauce hängt verwendet man dies. Ich musste die Gewürze direkt in die Sauce geben, damit sie mitgaren. Aus diesem Grund siebe ich die Sauce vor dem Servieren aus, da gehen dann leider Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel verloren.

Noch ein Rat: Das Mehl in der Butter so braun anbraten, wie der Bräunungsgrad der Bratensauce gewünscht ist. Ich brate das Mehl sehr dunkelbraun an.

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g Schäufele
- 250 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Mehl
- Chianti
- 1/2 Tasse Kaffee
- 1 Tasse Wasser
- ein Stück Sternanis
- 4 Kardamomkapseln
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- 8 Lorbeerblätter
- 1 TL bunte Pfefferkörner
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL Pul biber
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Butter in einem Bräter erhitzen und Schüffele auf allen Seiten kross anbraten. Schüffele herausnehmen.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in der Butter andünsten.

Mehl hinzugeben und in der Butter anbraten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Kaffee dazugeben. Wasser dazugeben. Schüffele wieder hinzugeben. Ganze Kräuter dazugeben. Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz würzen. Sauce gut verrühren.

Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Schüffele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Scheiben auf zwei Teller verteilen. Sauce durch ein Küchensieb geben und abschmecken. Pasta zu den Schüffelescheiben geben. Sauce großzügig über Schüffele und Pasta verteilen. Servieren.

Pfannkuchen mit Hackfleisch-

Gemüse-Füllung



Leckere Füllung

Dies ist ein einfaches Gericht, das man auch als Vegetarier essen kann, lässt man das Hackfleisch weg.

Ich bereite eine Füllung zu aus Hackfleisch, Paprika, Zuckerschoten, Salatgurken, Champignons, Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel. Ich würze das Ganze kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Mein Rat: Wenn die Füllmasse etwas zu viel ist, benötigt der gefüllte Pfannkuchen doch einen Zahnstocher zum Zusammenhalten zum Servieren.

Zutaten für 1 Person:

Für den Pfannkuchen:

- 3 gehäufte Esslöffel Mehl
- Milch
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 125 g Hackfleisch
- 1/4 rote Paprika
- 5 Zuckerschoten
- 1 1/2 Mini-Salatgurken
- 2–3 weiße Champignons
- 1/2 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Lauchzwiebel
- 1 Ei
- scharfes Rosen-Paprikapulver

- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika, Zuckerschoten, Salatgurken, Champignons und Lauchzwiebel putzen und ebenfalls kleinschneiden.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Gemüse dazugeben. Ei aufschlagen und dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Füllung einige Minuten darin anbraten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und warmhalten.

Mehl in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Einen Schuss Milch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Schneebesen gut verrühren

Butter in der gleichen Pfanne erhitzen, Pfannkuchenmasse hineingeben und verteilen. Auf jeder Seite einige Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Füllmasse längs in die Mitte geben und Pfannkuchen zusammenklappen.

Servieren.

Gebratene Leberwurst



Sehr lecker

Dies ist definitiv kein Gericht für Vegetarier oder Veganer. Es ist Fleisch. Genauer eine Innereie. Noch genauer eine aus einer Innereie hergestellte Wurst. Und ... sie ist fett. Richtig fett.

Aber mir als richtigem Carnivoren sagt das natürlich zu, es schmeckt mir und ist ab und zu ein zwar fettes, aber sehr leckeres Gericht. Von der Menge her eher ein Snack.

Leider hatte ich keine frische Blutwurst zuhause, so dass ich eine richtige Mahlzeit hätte zubereiten können.

Eine frische Wurst, fast aus der Region, aus der ich gebürtig

stamme. Ich bin von Geburt her Badener, in der dortigen Region spricht man vom „Badenser“ – die Betonung liegt auf dem ersten „e“. Ich bereite jedoch eine Pfälzer Leberwurst zu. Nicht ganz die richtige Region, aber angrenzend. Aus Rheinland-Pfalz. Und eben sehr schmackhaft.

Die Leberwurst kann man mit der Haut natürlich nur zubereiten, wenn sie mit Naturdarm hergestellt wurde. Plastik o.a. scheidet natürlich aus.

Zum Anbraten verwendet man nur Butter, und einen Pfannenwender, um die Röststoffe vom Pfannenboden zu lösen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Pfälzer Leberwurst
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Wurst der Länge nach auf einer Seite mit einem scharfen Messer einschneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und Wurst auf der aufgeschnittenen Seite einige Minuten anbraten. Die Haut zieht sich dann langsam zurück und man kann sie entfernen. Leberwurst mehrmals wenden und weitere 5–6 Minuten kross anbraten. Dabei immer die Röststoffe vom Pfannenboden lösen.

Herausheben, auf einen Teller geben und leicht salzen. Mit einer Schrippe servieren.

Cannelloni



Könnte auch Lasagne sein

Cannelloni, nicht aus fertigen Röllchen für Cannelloni zubereitet, sondern aus Lasagne-Platten. Ich blanchiere diese kurz in kochendem Wasser, damit man sie formen und rollen kann. Und fülle sie dann mit einer Hackfleisch-Gemüse-Füllung. Dann kommen Sie in eine Auflaufform, werden mit gestückelten Tomaten übergossen, geriebenem Käse bestreut und im Backofen gebacken.

Ich backe die Cannelloni in der Auflaufform bei 220 Grad für 30 Minuten. Da fängt dann die Tomatensauce mit den Tomatenstücken an zu blubbern und Cannelloni und Füllung garen darin.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Lasagne-Platten
- 125 g Hackfleisch (gemischt)
- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 100 g geriebener Gouda

- 1/2 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Lauchzwiebel
- 1/4 rote Paprika
- 5 Zuckerschoten
- 1 1/2 Mini-Salatgurken
- 2–3 weiße Champignons
- 2 Eier
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.
Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Lasagne-Platten darin 1–2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und nebeneinander auf ein großes Schneidebrett legen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel, Paprika, Zuckerschoten, Gurken und Champignons putzen und kleinschneiden.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Gemüse dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Jeweils einen großen Esslöffel der Füllung in die Mitte einer Lasagne-Platte geben, quer länglich formen und Lasagne-Platte zusammenrollen.

Cannelloni nebeneinander in eine mittlere Auflaufform geben. Stückige Tomaten darüber verteilen. Käse darüber geben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in der Auflaufform servieren.

Pizza-Tarte



Schöne, herzhaft Tarte

Dies ist eigentlich DIE Alternative zur Pizza. Eine herzhaft Tarte, zubereitet aus stückigen Tomaten und gebratenen Champignonsscheiben. Mit einer Füllung aus Eiern, Sahne und verschiedenem Käse wie Gouda, Parmesan und Feta. Verfeinert mit getrocknetem Basilikum, Oregano und Thymian.

Für diese Tarte kann ich endlich einmal meinen Bestand an Dosen mit stückigen Tomaten verringern und einige davon verbrauchen. Für die Champignons verwende ich jedoch frische Champignons, die ich in Scheiben schneide und in Butter andünste.

Während des Backens zieht ein aromatischer Duft nach Kräuter der Provence durch die Küche.

Da die Füllung aufgrund der stückigen Tomaten doch etwas

flüssig ist, gebe ich 6 Eier in die Füllung, damit sie auch wirklich beim Erkalten erstarrt.

Und da die Füllmasse doch recht groß und die Dicke der Tarte somit recht groß ist, gebe ich der Tarte nicht 30–40 Minuten im Backofen, sondern wie einem Rührkuchen volle 60 Minuten. Der Hefeteig und die Füllung vertragen dies.

Die Tarte wirklich einige Stunden gut erkalten lassen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 480 g stückige Tomaten (Dose)
- 250 g weiße Champignons
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 75 g geriebener Gouda
- 75 g geriebener Parmesan
- 75 g Feta
- 2 TL getrocknetes Basilikum
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Champignons in Scheiben schneiden. Feta in kleine Stücke zerbröseln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin einige Minuten anbraten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Gouda, Parmesan und Feta dazugeben und verrühren. Tomaten und Champignons dazugeben. Ebenfalls Basilikum, Oregano und Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 5–6 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Einige Stunden sehr gut abkühlen lassen.

Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Kartoffelspalten



Niere mit Sößchen und Spalten

Ich brate die Niere auf beiden Seiten kross an. Dazu etwas Gemüse wie Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel. Die Niere soll nach dem Garen innen noch leicht rosé sein. Dann zaubere ich ein kleines Sößchen mit Rotwein, die ich zum Ende der Garzeit stark reduziere.

Dazu als Beilage frittierte Kartoffelspalten. Da ich Bio-Kartoffeln verwende, frittiere ich die Spalten mit Schale.

Die wenige, stark reduzierte Sauce passt hervorragend zu den Kartoffelspalten.

Mein Rat: Wenn die Kartoffelspalten im siedenden Fett in der Friteuse oben schwimmen, sind sie gar.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineniere (200 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 große Kartoffeln

- 200 ml Chianti
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln halbieren und dann in Spalten schneiden

Niere auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Niere auf beiden Seiten jeweils kross anbraten. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen und dann die Sauce kräftig reduzieren.

Währenddessen Kartoffelspalten etwa 5 Minuten in der Friteuse frittieren. Herausnehmen, auf einen großen Teller geben und salzen.

Niere dazugeben. Rotweinsößchen mit Gemüse über der Niere verteilen. Servieren.

[nurkochen rezept="3384" portionen="1" titel="Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Kartoffelspalten"]

Gefüllte Frikadellen mit

Pommes frites



Frikadellen mit Pommes

Diesmal Frikadellen, die ich aber mit geriebenem Käse fülle und somit gefüllte Frikadellen zubereite.

Da ich zu den Frikadellen Pommes frites zubereite und dazu die Friteuse in Betrieb nehme, kann ich der Einfachheit halber auch die Frikadellen in der Friteuse frittieren.

Je nach Größe der Frikadellen bekommen sie 7–10 Minuten in der Friteuse.

Die mit Käse gefüllten Frikadellen sind eine leckere Alternative zu normalen Frikadellen. Und auch die Zubereitung in der Friteuse ist eine gute Alternative zur gängigen Zubereitung in der Pfanne.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch (Rind)
- Pommes frites

- 1 Schalotte
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 50 g geriebener Gouda
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Hackfleisch ebenfalls dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles vermengen.

Einen Kleks der Frikadellenmasse flach in der Hand ausdrücken und etwas Käse darauf geben. Einen weiteren, flachen Kleks der Frikadellenmasse oben aufgeben und Frikadelle schließen und rund formen. Wenn etwas Käse bei der Frikadelle herausschaut, macht dies nichts, er wird mit gegart.

Frikadellen für etwa 7–10 Minuten im Fett in der Friteuse frittieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Danach Pommes etwa 4–5 Minuten frittieren. Zu den Frikadellen auf den Teller geben und salzen. Alles servieren.

[nurkochen rezept="3385" portionen="1" titel="Gefüllte Frikadellen mit Pommes frites „]

Pfirsich-Gin-Tarte



Sie fällt beim Abkühlen noch zusammen

Die Kiwi-Apfel-Tarte war schnell verspeist, also musste eine andere Tarte her. Denn es ist einfach schmackhaft, hat man eine Tarte zuhause auf dem Küchentisch, von der man zwischendurch einfach einmal 1-2 Stück essen kann.

Ich habe diesmal Pfirsiche in der Dose gewählt und diese klein geschnitten.

Für etwas besseres Aroma gebe ich Gin in die Tarte.

Für zusätzliche Süße kommt Zucker hinein.

Wie immer basiert die Tarte mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Da ich zusätzlich Gin als Flüssigkeit hinzugebe, verwende ich mehr Eier, um sicher zu gehen, dass die Füllung erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 420 g Pfirsische (Dose)
- 1 dl ungava Gin
- 100 ml Zucker
- 6 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Pfirsiche aus der Dose nehmen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gin dazugeben. Pfirsiche hinzugeben, ebenfalls Zucker. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen. Eventuell Rand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

[nurkochen rezept="3386" portionen="1" titel="Pfirsich-Gin-Tarte „]

Fischbällchen mit Pommes frites



„Fish'n'Chips“

„Fish'n'Chips“ auf andere Weise, als man es aus England kennt.

Zwar fertige Produkte, aber zumindest die Fischbällchen habe ich vor einiger Zeit selbst frisch zubereitet und eingefroren. Ich habe sie aufgetaut und einfach in Fett in der Friteuse frittiert.

Der Einfachheit halber gibt es Pommes frites dazu, die ich auch frittiere.

Mein Rat: Wenn die Fischbällchen an der Oberfläche des siedenden Fetts schwimmen und fast kein Wasser mehr verdampft, sind sie gar.

Zutaten für 1 Person:

- 14-15 Fischbällchen
- Pommes frites

Zubereitungszeit: 10 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Fischbällchen im Fett etwa 4–5 Minuten frittieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Pommes in das siedende Fett geben und 4–5 Minuten frittieren. Auf den Teller zu den Fischbällchen geben und salzen. Alles servieren.

Tom-Yum-Suppe mit Tortellini



Sauer-scharfe Suppe mit Einlage

East meets West. Der Osten trifft den Westen. Diesmal eine Zubereitung mit Produkten aus China und Italien. Ich bereite eine chinesische Tom-Yum-Suppe aus Suppenpaste zu. Dies ist eine scharfe und saure Suppe, die eigentlich gern mit Hähnchenbrustfleisch oder auch Meeresfrüchten und Gemüse zubereitet wird. Aber man kann auch einige frische Tortellini hineingeben. Passenderweise habe ich Tortellini gefüllt mit Pilzen und chinesischem Trüffel vorrätig.

Zutaten für 1 Person:

- 2 EL Tom-Yum-Paste
- 3 Tassen Wasser
- 200 g Tortellini (Pilze und chinesischer Trüffel)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Suppenpaste dazugeben. Tortellini hineingeben und einige Minuten garen.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben und servieren.

1000. Blogbeitrag: Kiwi- Apfel-Tarte



Schöne Obst-Tarte

Ich feiere ein Jubiläum. Nach nunmehr fast vier Jahren Blogger-Tätigkeit ist dies mein 1000. Blogbeitrag. Er ist sicherlich nicht das 1000. Rezept, denn ich habe auch Blogbeiträge z.B. zur Veröffentlichung von Koch- oder Backbüchern u.a.m. veröffentlicht. Aber es ist der 1000. Blogbeitrag.

Eigentlich wollte ich zur Feier des Beitrags ein Rezept passend zum Motto meines Foodblogs veröffentlichen und Nudeln, Fleisch und Sauce zubereiten. Nun habe ich spontan diese Tarte vorgezogen, und nun ist sie eben der 1000. Blogbeitrag. Aber das kommende Rezept wird ein solches nach dem Motto meines Foodblogs.

Die Tarte bereite ich mit vier Kiwis und einem Apfel zu. Für Süße kommt noch etwas Zucker hinzu. Und dann basiert die Füllung mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Die Tarte auf alle Fälle nach dem Backen gut abkühlen lassen, damit die Füllung gut erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 4 Kiwis
- 1 Apfel
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Strunk der Kiwis entfernen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden. Stiel des Apfels entfernen und Kerngehäuse ausschneiden. Apfel nach Belieben schälen oder mit Schale verwenden. Achteln und quer in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Zucker dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Obst dazugeben und alles verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und berteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Maccheroni mit Pfifferling-Frischkäsezubereitung



Pasta mit cremiger Sauce

Diesmal ein einfaches Gericht. Pasta mit einer Sauce aus Frischkäsezubereitung mit Sahne. Als Frischkäsezubereitung wähle ich Pfifferling aus.

Ich garniere das Ganze noch mit kleingeschnittener Petersilie.

Als Pasta wähle ich Maccheroni.

Ein leckeres, cremiges Gericht und eine alternative Verwendungsart für eine Frischkäsezubereitung.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Maccheroni
- 150 g Frischkäsezubereitung (Pfifferlinge)

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 50 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Frischkäsezubereitung dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Guļasch in Rotwein-Sauce mit Penne Rigate



Leckerer Gulasch auf Pasta

Diesmal ein einfaches Rinder-Gulasch. In einer Rotwein-Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml Chianti
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringer schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Gulasch darin anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Während der Zubereitung der Pasta die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Käsekuchen



Schöner Käsekuchen

Diesmal erneut ein Käsekuchen, aber ebenfalls kein solcher mit Quark und Vanillepudding-Pulver als Füllung. Auch kein solcher mit Käsestücken als herzhaftes Tarte. Sondern als Rührkuchen. Wer sagt eigentlich, dass ein Rührkuchen immer süß zubereitet werden muss? Lässt man 250 g Zucker weg, gibt pikante Zutaten hinein und würzt z.B. mit Salz und Pfeffer, kann man auf diese Weise auch einen herzhaften Rührkuchen zubereiten. Ein Hefe- oder Mürbeteig kann man für pikante Tartes schließlich auch herzhaft zubereiten, indem man keinen Zucker verwendet, sondern 1/2 TL Salz hinzugibt.

Der Rührteig wird mit dem geriebenen Käse sehr kompakt, deswegen gebe ich noch etwas Sahne hinzu, damit der Teig etwas flüssiger wird.

Also es ist ein Experiment. Aber der Kuchen gelingt. Beim Backen fängt der Teig zunächst an zu blubbern, als würde er kochen. Der Käse schmilzt eben im Backofen. Später treibt er ein wenig aus und bekommt eine braune Kruste.

Der Kuchen schmeckt ein wenig wie Pizzabrot und recht gut. Allerdings ist ja Rührkuchen doch eher eine süße Backware, so dass ich die kommenden Male doch wieder auf süße Rührkuchen wechsele.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g geriebener Parmesan
- 75 g mittelalter Gouda
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 50 ml Sahne
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Gouda in der Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Käse dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

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

Backform herausnehmen und Kuchen zunächst in der Kasten-Backform abkühlen lassen. Dann Kuchen mit einem Messer von der Backform trennen, Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und weiterhin abkühlen lassen.

Türkischer Eintopf



Leckerer Eintopf mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse

Bei diesem türkischen Eintopf braucht man sich um die Zubereitung überhaupt nicht zu kümmern. Er besteht aus Gulasch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Es werden einfach in einen großen Topf zuerst das Gulasch, dann kleingeschnittene Kartoffeln, in Scheiben geschnittene Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch übereinander geschichtet. Dann wird mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Anschließend kommt etwas Butter darauf. Der Topf wird mit Deckel auf eine Herdplatte gestellt und der Inhalt erhitzt. Die Butter schmilzt, das Gulasch kann darin anbraten. Die Tomaten geben Flüssigkeit ab, so dass der Inhalt des Topfes in Wasser bzw. Wasserdampf gart. Das Ganze lässt man bei mittlerer Temperatur einfach eine halbe Stunde garen. Eventuell kann man ab und zu umrühren. Fertig ist der Eintopf.

Ich garniere den Eintopf noch mit Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)

- 5 Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotten, Knoblauchzehen und Kartoffeln schälen. Schalotten und Knoblauch quer in Scheiben schneiden. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Gulasch in einen Topf geben. Kartoffeln darüber schichten, dann Tomaten, schließlich Schalotten und Knoblauch. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Einen großen Klacks Butter darauf geben. Topf zugedeckt auf eine Herdplatte stellen und Eintopf 30 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen. Eventuell ab und zu umrühren.

Eintopf in einen tiefen Teller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Fisch-Garnelenschwänze-Ragout in Weißwein-Dill-Sauce mit

Bulgur



Würziges und wohlschmeckendes Ragout

Ein Gericht mit Fisch und Meeresfrüchten. Für den Fisch wähle ich Seelachsfilet und Sardellenfilets, für die Meeresfrüchte Riesengarnelenschwänze.

Die Sauce bereite ich aus Weißwein zu und würze sie mit Dill. Zum zusätzlichen Säuern der Sauce gebe ich noch Zitronensaft hinzu. Dazu passen auch Kapern, die ja sauer eingelegt sind.

Als Beilage wähle ich Bulgur.

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes und würziges Ragout.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Seelachsfilet
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer

- 8–10 Sardellenfilets (Glas)
- 8–10 Riesengarnelenschwänze
- 2 TL Kapern
- trockener Weißwein
- 1/4 Zitrone (Saft)
- 1 TL Dill
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Tasse Bulgur
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Seelachsfilet quer in Streifen schneiden.

Bulgur nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Ingwer, Seelachs, Sardellen, Garnelenschwänze und Kapern dazugeben und kurz mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zitronensaft dazugeben. Dill hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce etwas reduzieren.

Bulgur ringförmig in einen tiefen Teller geben. Ragout in die Mitte des Tellers geben. Servieren.