

Panierter Lachsbraten

Kasseler



Panierter Braten

Dies ist der zweite Teil des Kasseler Lachsbratens, diesmal paniert.

Diesmal ohne Spiegelei.

Aber dazu gibt es Schrippen.

Das Ganze schmeckt wie ein paniertes Schweineschnitzel.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Kasseler Lachsbraten (gegart, geräuchert)
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- 4–5 EL Semmelbrösel
- 2 Schrippen
- Butter

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Lachsbraten in Scheiben schneiden.

Auf drei kleine Teller jeweils Mehl, Ei und Semmelbrösel geben. Das Ei verquirlen.

Bratenscheiben auf jeweils beiden Seiten zuerst durch das Mehl, dann das Ei und schließlich durch die Semmelbrösel ziehen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Bratenscheiben auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.

Gebratener Lachsbraten

Kasseler



Braten mit Ei

Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Portion gebratenem und geräuchertem Kasseler Lachsbraten vom Schwein gekommen.

Natürlich kann man ihn auf diese Weise auch roh essen, auf einigen Scheiben Brot, mit Senf oder Meerrettich.

Ich dachte mir jedoch, ihn etwas anders zuzubereiten. Ich brate ihn in dieser Weise in Butter in der Pfanne an, einmal roh und einmal paniert. Schließlich kann man dies mit Fleisch- oder Leberkäse auch machen.

Dazu gibt es als Garnitur ein Spiegelei. Und zwei Schrippen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Kasseler Lachsbraten (gegart, geräuchert)
- 1 Ei
- Salz
- bunter Pfeffer
- 2 Schrippen
- Butter

Zubereitungszeit: 5 Min.

Lachsbraten in dünne Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Scheiben jeweils auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Ei aufschlagen und in die Pfanne geben. Salzen und pfeffern. Spiegelei auf den Lachsbraten-Scheiben drapieren. Mit Schrippen servieren.

Hühnersuppe mit Einlage



Mit der Einlage eines ganzen Brathähnchens

Ich bereite aus einem Teil des gestern zubereiteten Hühnerfonds eine Hühnersuppe mit Hühnerfleisch-Einlage zu. Dabei stellt sich heraus, dass der Fond hervorragend geworden ist.

Die Menge des Hühnerfleischs eines Brathähnchens reicht für zwei Personen, so dass ich das Rezept entsprechend hier angebe.

Mein Rat: Erst jetzt bei der endgültigen Zubereitung als Suppe wird der Fond sehr kräftig gesalzen.

Die Zutaten für 2 Personen:

- 600–800 ml [Hühnerfond](#)
- Fleisch von einem Suppen- oder Brathähnchen
- Petersilie
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Fleisch vom gegarten Hähnchen abzupfen und zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Fleisch dazugeben und etwas mit erhitzen. Suppe kräftig salzen.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Gedeckter Pfirsich-Kuchen



Schön lockerer Kuchen

Zuletzt habe ich eine Pfirsich-Tarte zubereitet, zu der ich eingelegte Pfirsiche in kleine Stücke geschnitten und diese in einer Füllung mit Eierstich gebacken habe. Die Pizza-Tarte ist ja auch schon wieder verbraucht, also backe ich einen neuen

Kuchen oder Tarte.

Dieses Mal bereite ich einen Rührkuchen zu, in den ich eingelegte Pfirsichhälften gebe. Dazu gebe ich eine Schicht eines Rührkuchenteigs in eine Spring-Backform, darauf kommen die Pfirsichhälften und das Ganze wird mit einer zweiten Schicht Rührkuchenteig abgedeckt. Also in etwa mit einem gedeckten Apfelkuchen vergleichbar.

Diesmal verwende ich das klassische Rezept eines Rührkuchens, Verhältnis Mehl:Zucker:Margarine 2:1:1 mit 4 Eiern. Wenn, ja wenn da nicht – ich bin ehrlich – der Fauxpas gewesen wäre, was man sich vorstellt noch an Vorräten zuhause zu haben und was man wirklich an Vorräten noch zuhause hat. Es fehlten also 100 g Mehl. Ich habe den Kuchen pappsüß gemacht und stattdessen zusätzliche 100 g Zucker hinein gegeben. Angegeben habe ich das klassische Rezept.

Und bei den in Dosen eingelegten halben Pfirsichen sollte man sich auch nicht vertun. Ich hatte geschätzt, dass eine große Dose mit 420 g und 8 Pfirsichhälften ausreicht, wobei sich dann herausstellte, dass in eine Springform auf der Schnittfläche der halben Pfirsiche liegend bestimmt 12, wenn nicht sogar die doppelte Menge, 16 Pfirsichhälften, hineingepasst hätten.

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2–3 Tropfen Bittermandelöl
- 420 g Pfirsiche (Dose)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Bittermandelöl dazugeben und alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfte des Rührteigs auf den Boden der Spring-Backform geben und glatt streichen. Die Pfirsichhälften mit der Öffnung nach unten auf dem Rührkuchen verteilen. Die zweite Hälfte des Rührkuchens darüber verteilen und möglichst die Pfirsichhälften zudecken.

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

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

Hühnerfond



Mit Hähnchen, Gemüse und Gewürzen

Ich musste mal wieder Hühnerfond zubereiten. Der letzte war schon seit einiger Zeit aufgebraucht.

Bei meinem Discounter bekam ich kein Suppenhuhn, also nahm ich ein Brathähnchen. Das ergibt nach dem Auskochen noch Hähnchenfleisch für eine Hühnersuppe.

Ich gebe ein in zwei Hälften geschnittenes, angebratenes Brathähnchen in einen großen Bräter. Die Innereien des Hähnchens verwende ich auch.

Dazu Suppenbünde, also Wurzeln, Knollensellerie, Lauch und Petersilie. Und dann noch das, was der Kühlschrank gerade so hergibt. Bei mir waren es Paprika, Salatgurke, Zuckerschoten, Schalotte, Knoblauchzehen, Ingwer und Lauchzwiebeln.

Dazu natürlich einige ganze Gewürze wie Wacholderbeeren, Pimentkörner, Gewürznelke, Sesamsaat und bunte und grüne Pfefferkörner.

Mein Rat: Schalotten mit Schale hinzugeben, das ergibt wie beim Färben mit Zwiebelschalen Farbe für den Fond. Und wer von

seinem Schlachter sogar noch einige Hühnerfüße hat, gibt sie auch dazu, es ergibt ebenfalls Aroma und Farbe.

Noch ein Rat: Ein Fond, den man portionsweise einfriert und bei späteren Gerichten wie Suppe, Eintopf oder Sauce weiterverwendet, wird nicht gesalzen. Erst bei der späteren endgültigen Zubereitung.

Zutaten für 2 l Hühnerfond:

- 1 Brathähnchen
- 2–3 l Wasser
- Öl

Für das Gemüse:

- 1,2 kg Suppenbünde (Wurzeln, Knollensellerie, Lauch, Petersilie)
- 10–15 Zuckerschoten
- 1/2 rote Paprika
- 3 Mini-Salatgurken
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein großes Stück Ingwer

Für die Gewürze:

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Gewürznelke
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1/2 TL bunte Pfefferkörner
- 1/2 TL grüne Pfefferkörner

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Schalotten quer halbieren. Knoblauchzehen und Ingwer im Ganzen lassen. Schale jeweils daran lassen. Restliches Gemüse grob

putzen und in grobe Stücke schneiden.

Hähnchen habieren.

Öl in einem großen Bräter erhitzen und Hähnchen auf jeweils beiden Seiten kräftig anbraten. Es sollen sich kräftige Röststoffe am Bräterboden bilden. Gemüse dazugeben. Gewürze dazugeben. Ebenfalls Innereien des Hähnchens hinzugeben. Bräter mit 2–3 l Wasser bis zum Rand auffüllen.

Zugedeckt 4 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Bräterinhalt durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Hähnchenfleisch vom Hähnchen abzupfen und in eine Schüssel geben. Eventuell Bräterinhalt dann durch ein frisches Küchenhandtuch geben und klären. Und eventuell mit [Eiweiß](#) klären.

250 ml Hühnerfond für eine Hühnersuppe zurückbehalten. Restlichen Fond portionsweise in Gefrierbehälter geben und einfrieren.

Umfrage: Blogevent zu welchem Produkt oder Thema?

Ich veranstalte hier eine Umfrage zu einem bevorstehenden Blogevent. Ich feiere mit meinem Foodblog Ende Mai das 4-jährige Jubiläum.

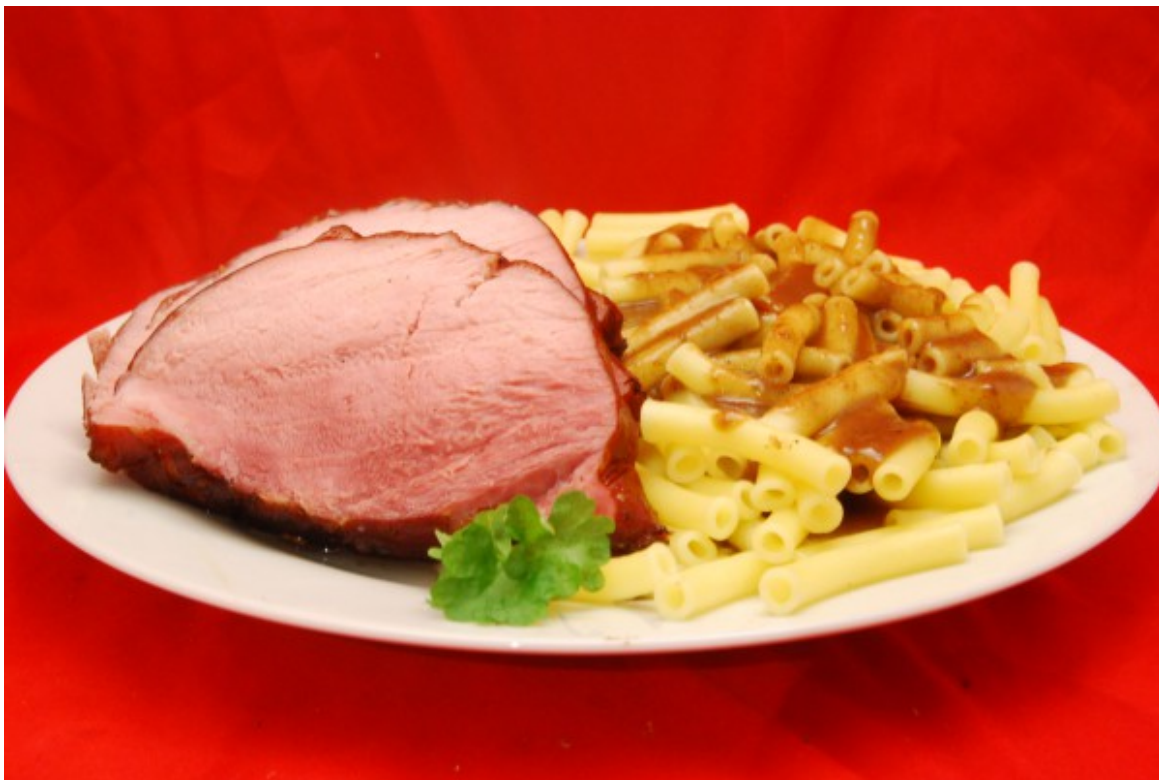
Da ich bisher Blogevents zu ausgefallenen Themen wie Gerichten mit Innereien oder Chilischoten und Backwaren veranstaltet habe, an denen wenige oder keine Leser teilnahmen, möchte ich nun von Dir wissen:

Zu welchem Produkt oder Thema soll ich ein Blogevent veranstalten?

ich veranstalte diese Umfrage bis Ende Mai zum 4-jährigen Jubiläum und lobe auch einen Preis unter alle Teilnehmern aus: Ein Exemplar meines eBook zum Backbuch „Rührkuchen“. Also, mitmachen, einen Vorschlag für ein Blogevent im Kommentarfeld posten und teilnehmen. Ich ziehe den Gewinner unter allen Teilnehmern Ende Mai.

Danke für Deine Teilnahme!

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 Schäufole 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 Schäufole 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 Schäufole
- 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 Kräutern 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.