Kochbuch "Da ist Schimmel im Essen …"



Ein Bekannter sagte einmal mit Blick auf eines meiner Pferdefleisch-Rezepte, "Da bekommt der Ausspruch 'Da ist Schimmel im Essen …' doch gleich eine ganz andere Bedeutung".

Dieses Kochbuch enthält 11 Rezepte zur Zubereitung von Pferdefleisch. In den Kategorien Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steak.

Pferdefleisch ist sehr vielseitig verwendbar. Es ist von der Farbe dunkelrot bis fast braun und mutet von Farbe und auch Geruch wie Rindfleisch an. Viele Gerichte mit Pferdefleisch sind richtig zubereitet ein Genuss. Ich habe das Kochbuch als eBook publiziert, in den Formaten eBook-PDF und iBook. Das eBook-PDF ist über meinen kleinen Buchshop zu beziehen — siehe die Anzeige rechts in der Seitenleiste. Das iBook kann aus rechtlichen Gründen nur über den <u>iBook Store</u> bezogen werden.

Das Kochbuch hat 32 Seiten, enthält 31 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 1,99.

Spätzle-Spargel-Speck-Pfanne



Farbenfroh

Heute soll es etwas schneller gehen mit einer Zubereitung, ich habe nicht viel Interesse, sehr lange zu kochen. Aber es soll dennoch etwas Frisches sein. Also nehme ich frische Spätzle, grünen Spargel und Speck, brate alles zusammen einige Minuten in der Pfanne in Butter an und würze einfach nur mit heller Sojasauce.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Eierspätzle
- 5 Stangen grüner Spargel
- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 3 EL helle Sojasauce
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5-6 Min.

Spargel putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargelstücke, Speck und Spätzle darin 5-6 Minuten bei hoher Temperatur anbraten. Mit Sojasauce würzen.

Aus einen Teller geben und servieren.

Leberknödel



Nicht formschön, aber stabile Masse

Ich habe schon Semmelknödel aus vertrockneten Schrippen in den unterschiedlichsten Varianten zubereitet, als Speck-, Petersilien- oder Schnittlauchknödel. Ich stieß vor kurzem beim Recherchieren auf ein Rezept für Leberknödel. Da ich wieder einige vertrocknete Schrippen vorrätig hatte, und auch Leber im Tiefkühlschrank, bereite ich diesmal Leberknödel zu. In einigen Rezepten wird Schweineschmalz und Nierenfett verwendet, mir erschien dies zu aufwändig, weshalb ich es nicht verwendet habe.

Dieses Rezept ist recht einfach und schnell durchgeführt. Alle festen Hauptzutaten werden kleingeschnitten und durch den Fleischwolf gedreht. Die Leber wird dabei natürlich recht flüssig, da sie ja aus einem weichen Drüsengewebe besteht. Aus leidvoller Erfahrung bei der Zubereitung von Semmelknödeln gebe ich generell ein Ei mehr für Bindung in die Knödelmasse. Mehr Eier bedeutet mehr Bindung, aber auch mehr Flüssigkeit. Also müssen unbedingt mehr Semmelbrösel für mehr Kompaktheit hinzu, weshalb ich zwei zu Semmelbröseln zerriebene Schrippen hinzugebe. Danach muss der Knödelteig dann gut eine halbe

Stunde ruhen, damit die Brösel quellen können und die Masse kompakter wird.



Die Knödelmasse

Bei der Zubereitung von Knödeln aller Art ist ein Testknödel am Anfang immer angebracht. Hier stellt man fest, ob die Knödelmasse zu flüssig ist und zu wenig Bindung hat, wobei der Knödel sich im Gemüsefond auflöst. Dann heißt es nacharbeiten und mehr Eier für Bindung und noch Semmelbrösel hinzugeben. Ist die Knödelmasse richtig zubereitet, bleibt der Knödel kompakt und gart.



Beim Garen

Eine conditio sine qua non für die Zubereitung von Knödeln ist auch, sie nicht in kochendes Wasser zu geben. In sprudelndem Wasser zerfallen sie sehr leicht. Das Wasser darf nach dem Kochen nur noch sieden, worin die Knödel einfach garziehen.

Die gegarten Leberknödel sind ein Genuss.

Zutaten für 15 Leberknödel:

- 400 g Rinderleber
- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 5 getrocknete Schrippen
- 500 ml Milch
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- •½ Bio-Zitrone (Schale)
- 2 TL Majoran
- ¼ TL Muskat
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

- ¹/₂ Bund Petersilie
- 3 l Gemüsefond

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit je Knödelportion 20 Min.

Drei Schrippen in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und Milch darüber verteilen. Schrippenwürfel gut in die Milch hineindrücken und eine halbe Stunde einweichen lassen.

Zwei Schrippen mit der Küchenmaschine oder auf einer Küchenreibe in eine Schüssel grob reiben. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Leber und Speck in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Schrippenwürfel aus der Milch nehmen und gut auspressen. Schrippenwürfel, Speck, Schalotten, Knoblauch und Leber nacheinander durch den Fleischwolf in eine große Schüssel drehen. Masse gut vermischen. Schale einer halben Bio-Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Petersilie, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer hinzugeben. Dann Eier und Semmelbrösel dazugeben. Masse sehr gut vermischen. Rohe Knödelmasse abschmecken. Eine halbe Stunde quellen lassen.

Fond in einem großen Topf erhitzen. Mit einem Esslöffel Knödelmasse abstechen, mit feuchten Händen zuerst einen Knödel formen und für 20 Minuten in den siedenden Fond geben. Bleibt er kompakt, weitere Knödel formen und ebenfalls im siedenden Fond garen. Ansonsten Knödelmasse mit zusätzlichem Ei und Semmelbrösel kompakter machen.

Gegarte Leberknödel zu einem fertigen Gericht als Beilage servieren. Oder abkühlen lassen und portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

Pansen in Tomatensauce mit Penne Rigate



Würzige Sauce, Pansen mit Whiskey-Aroma und Pasta

Bei der Zubereitungs von Pansen hatte ich schon des öfteren überlegt, ihn in einer Tomatensauce zuzubereiten. Aber da ich Pansen gern sehr scharf und kross in Butter angebraten mag, koche ich ihn nicht lange in der Tomatensauce mit. Ich bereite diese fast fertig zu, brate den Pansen parallel dazu kross an und flambiere ihn mit Whiskey. Dann gebe ich ihn kurz vor Ende der Garzeit der Sauce hinzu und erhitzen ihn nur noch.



Das Flambieren

Ich habe mir für die Sauce einige besonderen Gewürze überlegt. Beim Recherchieren in Rezepten stieß ich vor kurzem auf recht ungewohnte Gewürze für eine Tomatensauce wie Gewürznelke, Sternanis, Muskat und Ingwer.

Das Gericht ist herrlich aromatisch und geschmacklich rund. Die Sauce ist durch die Gewürznelken schön würzig. Zitronenschalen-Abrieb und Zitronensaft verleiht ihr etwas Frische. Und der Pansen ist schön knusprig, wird beim Erhitzen in der Sauce jedoch weich und hat ein herrliches Whiskey-Aroma. Das wird eines meiner bevorzugten Innereiengerichte.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 3 l Gemüsefond
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml stückige Tomaten (Dose)

- trockener Weißwein
- 8 cl Whiskey
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Gewürznelken
- 1 Stück Sternanis
- ½ TL Muskat
- 1 TL Ingwer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.
30 Min.

Fond in einem großen Topf erhitzen und Pansen darin 3 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in kurze, schmale Streifen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Gewürznelken und Sternanis in einen Mörser geben und fein mörsern. Nelken, Sternanis, Muskat und Ingwer zum Gemüse geben und einige Minuten mit anbraten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Alles verrühren. Zitronenschale einer viertel Bio-Zitrone auf einer Küchenreibe abreiben und hinzugeben. Saft einer halben Zitrone ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühen und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 10 Minuten bei hoher Temperatur scharf anbraten. Whiskey hinzugeben und Pansen flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit der Sauce Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pansen in die Sauce geben und einige Minuten darin erhitzen.

Sauce abschmecken.



Mit Petersilie garniert

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Pansen mit Sauce darüber geben. Etwas kleingeschnittene Petersilie darüber verteilen.

Lauchtarte



Schmackhafte Tarte in heißem Zustand nach dem Backen ...

An süßen Kuchen habe ich derzeit kein großes Interesse, deswegen bereite ich eine pikante Tarte zu. Ich habe noch recht viel Lauch vorrätig, den ich hierfür verwende. Außerdem gebe ich Hackfleisch hinzu, und auch etwas stückige Tomaten. Hackfleisch und Lauch werden natürlich vor dem Backen in der Pfanne angebraten.

Die Masse zum Überbacken habe ich diesmal etwas variiert. Ich hatte eine Frischkäse-Zubereitung mit mediterranem Grillgemüse vorrätig, die sehr gut in diese Masse hineinpasst. Ich habe einfach die Menge des geriebenen Gouda reduziert. Außerdem hatte ich keine Sahne vorrätig. Ich habe statt dessen Crème fraîche verwendet und die fehlende Flüssigkeit durch etwas Gemüsefond ersetzt.

Ich habe als Teig für die Tarte wieder einen Hefeteig zubereitet. Er schmeckt wirklich hervorragend und passt sehr gut zu der Tarte.

Und der verwendete Knollensellerie verleiht der gebackenen Tarte ein würziges Aroma.



... und in erkaltetem Zustand am darauffolgenden Tag

Zutaten:

Für den Teig:

- -300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- •½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 200 g Lauch
- 200 g Hackfleisch
- 100 g Knollensellerie
- 200 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl

Zum Überbacken:

• 4 Eier

- 150 g Frischkäse-Zubereitung mit mediterranem Grillgemüse
- 2 EL Crème fraîche
- 50 g geriebener Gouda
- ½ Schöpflöffel Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std.
30 Min. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Für die Füllung:

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Sellerie putzen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch, Lauch, Sellerie und Knoblauch darin einige Minuten kräftig anbraten. Vom Herd nehmen.

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Frischkäse-Zubereitung hinzugeben. Dann Crème fraîche und Fond. Schließlich Gouda dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig hineingeben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2-3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung hineingeben und gut verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und verteilen. Dies lässt sich am besten durch rhythmisches Schütteln und Kreisen der Backform machen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Tarte nach dem Backen

Backform aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Entweder sofort heiß servieren. Oder kalt am darauffolgenden Tag.

Backbuch "Rührkuchen"



Dieses Backbuch erfindet das Rad nicht neu. Rührkuchen sind einfach zuzubereiten und sehr verbreitet. Das Buch enthält somit neben dem für Grundrezept Rührkuchen 23 Backvariationen für Rührkuchen. Ιn den Kategorien Alkohol, Exotisch, Gemüse, Getränke, Gewürze, Nüsse und Obst.

Rührkuchen sind auch unkompliziert für Anfänger oder Personen, die wenig bis gar nicht kochen oder backen. Und bieten sich an, wenn sich an einem Wochenende kurzfristig Besuch anmeldet, denn ein Rührkuchen ist in weniger als zwei Stunden verzehrbereit.

Ich habe das Kochbuch als eBook publiziert, in den Formaten eBook-PDF und iBook. Das eBook-PDF ist über meinen kleinen Buchshop zu beziehen — siehe die Anzeige rechts in der Seitenleiste. Das iBook kann aus rechtlichen Gründen nur über den <u>iBook Store</u> bezogen werden.

Das Backbuch hat 69 Seiten, enthält 65 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 3,99.

Fettuccine mit Schinken-Sahne-Sauce



Pasta, Schinken, Zitronenschale und sehr viel Sauce

Dies sind natürlich ausdrücklich keine Spaghetti oder Pasta Carbonara. Denn diese werden nur mit Speck, Knoblauch und Eigelb zubereitet. Aber wenn man gekochten Schinken übrig hat und ihn nicht auf dem Brot essen möchte, bietet er sich an, dass man eine kleine, feine, schnell zubereitete Sauce mit italienischer Pasta von wirklich guter Qualität zubereitet.

Dies ist das ultimative "Ertränk' die Nudel in der Sauce"-Gericht.

Gekochter Schinken, mit Schalotte und Knoblauch in Butter angedünstet.

Viel Sauce, bestehend aus trockem Weißwein und Sahne.

Verfeinert mit Zitronenschale und Ingwer für Frische.

Und natürlich echte, italienische Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Fettuccine
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g gekochter Schinken
- ¼ Bio-Zitrone (Schale)
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- ½ TL gemahlener Ingwer
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Schale der Zitrone abschälen und ebenfalls kleinschneiden. Schinken in etwa 2 x 2 cm große Quadrate schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währendessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Schinken und Zitronenschale dazugeben, mit andünsten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Sahne hinzugeben. Ingwer dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Schinken mit der Sauce darüber verteilen und alles servieren.

Hähnchen-Fenchel-Eintopf



Herrlich duftender Eintopf

Oh, schon wieder ein Eintopf, und dies innerhalb weniger Tage. Dies ist auch ungewöhnlich für mich. Aber ich bin in dem Kochbuch "Reisehunger", als ich die Rezension dazu schrieb, auch an diesem Rezept hängen geblieben. Dieses Gericht stammt aus Frankreich.



Leicht scharfe Tomaten-Mayonnaise

Ich habe das Rezept natürlich abgeändert. Die Rouilette — eine Art scharfe Tomaten-Mayonnaise — bereite ich nicht in der Weise zu, dass ich das Olivenöl in einem dünnen Strahl mit dem Schneebesen mit den restlichen Zutaten verrühre. Ich habe sehr guten Erfahrungen damit gemacht, alle Zutaten in eine hohe, schmale Rührschüssel zu geben und mit dem Pürierstab zu pürieren. Die Rouilette wird beim Servieren des Eintopfs entweder auf den Eintopf gegeben oder mit dem mitgereichten Baguette gegessen. Die Menge der Zutaten für die Rouilette ergeben eine größere Menge. Die Rouilette kann man aber auch mit anderen Gerichten servieren oder sie einfach gekühlt mit Brot oder Schrippen essen.

Ich habe den Eintopf auch nicht nur 15 Minuten gegart. Für mich muss ein Eintopf lange garen, damit er Geschmack gekommt. Daher bekommt er bei mir eine Garzeit von einer Stunde.



Feines Aroma

Der Eintopf hat nach dem Garen einen aromatischen Duft nach Fenchel, Zitrone und Thymian.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Rouilette:

- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 $\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
- 2 TL Weißweinessig
- 2 Eigelbe
- 125 ml Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Für den Eintopf:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 Fenchelknolle

- 200 g Kartoffeln
- 200 g Hähnchenbrust
- 1 Bio-Zitrone
- 2-3 Sardellenfilets (Glas)
- 125 ml trockener Weißwein
- 250 ml Gemüsefond
- 200 ml stückige Tomaten (Dose)
- 1 ½ TL getrockneter Thymian
- 2 g gemahlener Safran
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Baquette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std. 5
Min.

Für die Rouilette:

Knoblauchzehen schälen. Chilischote putzen. Beides kleinschneiden. Knoblauch, Chili, Tomatenmark, Essig, Eigelbe und Olivenöl in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Mit dem Pürierstab pürieren. Kräftig mit frisch gemahlenem Meersalz und Pfeffer würzen und abschmecken. In eine kleine Schale geben und im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Eintopf:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Fenchel putzen, Fenchelgrün beiseite legen. Fenchel längs halbieren, dann vierteln und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Hähnchenbrust längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Von der Bio-Zitrone 2–3 Streifen der Schale abschneiden und kleinschneiden. Sardellenfilets ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Gemüse, Kartoffeln und

Hähnchen scharf einige Minuten darin anbraten. Zitronenschalen und Sardellenfilets dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Dann Tomaten dazugeben. Thymian und Safran hinzugeben. Kräftig mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.



Im tiefen Suppenteller mit Rouilette und Fenchelgrün angerichtet

Kurz vor Ende der Garzeit Rouilette aus dem Kühlschrank nehmen. Fenchelgrün kleinschneiden. Eintopf abschmecken und in zwei tiefe Suppenteller geben. Rouilette mit einem kleinen Löffel portionsweise darüber verteilen. Mit Fenchelgrün garnieren. Servieren und Baguette dazu reichen.

Chili con carne



Sehr leckeres Chili con carne, mit etwas Sahne garniert

Wie schön ist doch manchmal der Einkauf in einem Lebensmittelgeschäft. Diese große Anzahl und Vielfalt von Lebensmitteln. Da darf es aus finanziellen Gründen auch gern der Discounter sein. Schließlich stellt man auch beim Discounter Bedingungen an die Qualität der Lebensmittel. An der Obst- und Gemüsetheke kann man die Produkte natürlich in Augenschein nehmen, riechen und betasten, um die Qualität zu prüfen. An der Fleischtheke geht dies beim Disocunter meistens nur bedingt, da die meisten Fleischwaren nur abgepackt angeboten werden. Aber auch beim Discounter zählt natürlich, dass die Qualität sehr gut sein muss. Auch bei sehr niedrigem Preis. Ansonsten wird ein Produkt nicht gekauft. So habe ich heute die Bio-Zitronen beim Discounter ausgiebig optisch und haptisch geprüft, bis mir ein Beutel mit drei Zitronen zusagte, die Qualität sehr gut war und ich sie für das Chili con carne kaufte.

Ich habe — seitdem ich in diesem Foodblog blogge — meiner

Erinnerung nach noch kein Chili con carne zubereitet. Dieses Rezept für Chili con carne ist auch kein klassisches. Ich habe zusätzlich zu Hackfleisch und Kidneybohnen noch eine Dose mit einer Maismischung aus Gemüsemais und roten Bohnen hinzugegeben. Ich hatte diese Konservendose noch vorrätig, und da ich nur selten Inhalte von Konservendosen für die Zubereitung von Gerichten verwende, dachte ich, die Maismischung hier noch dazugeben zu können.

Für mich gehören in ein Chili con carne unbedingt Kaffee und Schokolade. Neben der Chilischote für Schärfe und Sojasauce für Würze. Und ich gebe für etwas sauere Frische noch etwas Zitronenschalenabrieb hinzu.

Da das Chili con carne sowieso einen Eintopf darstellt, gebe ich die Kidneybohnen und die Maismischung nicht erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit in das Chili con carne. Sondern ich gare sie von Anfang an mit, auch wenn sie dadurch stärker zerfallen. Und für mehr Geschmack gare ich den Eintopf auch eine Stunde.

Und das Chili con carne gelingt wirklich sehr gut. Es hat einen runden Geschmack. Etwas Würze von der Sojasauce, Schärfe vom Chili, dann ein leichter Anklang von Kaffee und Schokolade.

Zutaten:

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL gemahlener Koriander
- 25 g Schokolade
- 1 EL dunkle Sojasauce

- 250 ml Gemüsefond
- 150 ml Kaffee
- 400 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 400 g Kidneybohnen
- 285 g Maismischung
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Oregano
- etwas Bio-Zitronenschale-Abrieb
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1Std. 10
Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Konservierungswasser der Kidneybohnen abschütten und Bohnen in klarem Wasser abwaschen.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Hackfleisch scharf darin anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Koriander hinzugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Sojasauce hinzugeben. Dann mit Fond ablöschen. Kaffee dazugeben. Schließlich Tomaten, Kidneybohnen und Maismischung hinzugeben. Lorbeerblätter und Oregano dazugeben. Ein wenig Zitronenschalen-Abrieb hineingeben. Alles gut vermischen und zugedeckt bei kleiner Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.



Würzig, scharf, mit einem Aroma von Kaffee und Schokolade

Lorbeerblätter herausnehmen. Chili con carne kräftig mit Salz würzen und abschmecken. In zwei tiefen Suppentellern servieren. Wenn man möchte, kann man das Chili con carne mit einigen Klecksen Joghurt, Sahne oder Crème fraîche garnieren.

Gebratene Leberwurst



Leckere, kross gebratene Leberwurst

Diesmal ein einfaches, schnelles Essen. Schnell zubereitet. Wenige Zutaten. Als Abendessen oder auch Snack gedacht.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Leberwurst (200 g)
- 2 Schrippen
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Garzeit 6-8 Min.

Enden der Leberwurst abschneiden. Leberwurst auf einer Seite längs mit einem scharfen Messer einschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Leberwurst mit der eingeschnittenen Seite in die Pfanne geben. Leberwurst auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten scharf anbraten. Würzen ist natürlich nicht notwendig.



Mit Schrippen

Herausnehmen, auf einen Teller geben und mit zwei Schrippen servieren.

Gummibärchen-Kuchen



Mit süß-fruchtigem Gummibärchen-Aroma

Ich hatte schon länger überlegt, ob man mit Gummibärchen kochen oder backen kann. Da ich vor kurzem das Risotto mit Schokolade und Chili zubereitet habe und dabei auch Fruchtgummis verwendet und in der Butter beim Anbraten geschmolzen habe, wusste ich, dass man Gummibärchen für Gerichte oder Kuchen und Gebäck verwenden kann. Sie bestehen eben vorwiegend aus Glukosesirup.

Ich habe 50 g Gummibärchen im Wasserbad geschmolzen und dann in den Rührteig gegeben. Damit aber ein wenig mehr und möglichst auch sichtbar Gummibärchen im Kuchen vorhanden sind, habe ich nochmals 50 g Gummibärchen in kleine Stücke geschnitten und ebenfalls in den Rührteig verrührt. Ich habe wegen der Menge der verwendeten Gummibärchen dann die – für ein Grundrezept eines Rührkuchens übliche – Menge des Zuckers verringert.



Überrest eines (grünen?) Gummibärchens

Die Gummibärchenstücke sind im gebackenen Kuchen allerdings fast nicht mehr sichtbar. Sie schmelzen vermutlich beim Backen im Backofen und lösen sich auf. Übrig bleibt nur das bekannte süß-fruchtige Aroma von Gummibärchen im Kuchen.



Kristallines Glitzern auf der Oberfläche

Der Kuchen hat nach dem Backen ein kristallines Glitzern auf der Oberfläche oben, was vermutlich vom geschmolzenen Glukosesirup kommt. Und die schwarzen Flecken auf der Kuchenoberfläche stammen natürlich nicht von Schokaldenstücken, die geschmolzen sind. Sondern von Gummibärchenstücken, die an der Oberfläche des Kuchens lagen und im Backofen beim Backen schmolzen und leicht verbrannten.

Verwendet habe ich für den Kuchen natürlich nur original Goldbärchen von Haribo.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Gummibärchen
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

50 g Gummibärchen im Wasserbad schmelzen. Weitere 50 g Gummibärchen kleinschneiden, jeweils in der Weise einmal längs und dreimal quer zerkleinern.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, in die Rührschüssel geben und mit verrühren.

Mehl und Backpulver dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Gummibärchenmasse dazugeben und alles für 5 Minuten auf mittlerer Stufe gut verrühren. Gummibärchenstücke dazugeben und nochmals kurz verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Kastenform, mit geschmolzenen, leicht verbrannten Gummibärchenstücken

Backform herausnehmen und Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. 1-2 Stunden gut erkalten lassen.

Marinierte Schweineschwänze mit Salzkartoffeln



Viel Leckeres zum Abknabbern

Als ich vor einiger Zeit Innereien gekauft habe, habe ich versuchsweise auch Schweineschwänze mit gekauft. Ich habe mich entschieden, sie im Bräter im Backofen in einer Sauce zu garen. Es bietet sich eigentlich an, sie auch für eine Schweineschwanzsuppe oder ein Gulasch zu verwenden — ganz analog zur Zubereitung von Ochsenschwanz.

Ich musste für die Sauce etwas variieren. Ich wollte sie passend zu den Schweineschwänzen aus einer selbst zubereiteten, eingefrorenen Ochsenschwanzsuppe zubereiten. Leider hatte ich die Ochsenschwanzsuppe nach dem Auftauen doch etwas zu lange im Kühlschrank aufbewahrt. Sie war leider nicht mehr verwendbar. Also habe ich einfach die Marinade für die Sauce verwendet und Fleischfond für mehr Flüssigkeit hinzugegeben.

Die Schweineschwänze erinnern ein wenig an Schweinebauch. Und sie sind definitiv für Genießer, die gerne Knochen abknabbern.

Zutaten für 1 Person:

- 500 g Schweineschwänze (3 Stück)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 250 ml Fleischfond
- Olivenöl

Für die Marinade:

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL dunkle Sojasauce
- 2 TL Pul biber
- 2 EL Honig
- 3 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Marinierzeit 24
Stdn. | Garzeit 1 Std.

Für die Marinade:

Öl, Sojasauce, Pul biber und Honig in eine Schale geben und gut verrühren. Schweineschwänze in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben, Marinade dazugeben und Beutel verschließen. Marinade kräftig in die Schweineschwänze einmassieren. Für 1 Tag in den Kühlschrank geben. Nach 12 Stunden Gefrierbeutel einmal wenden.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen. Öl in einem Bräter erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. Schweineschwänze aus dem Gefrierbeutel nehmen, in den Bräter geben und mit anbraten. Marinade hinzugeben. Fond dazugeben. Alles verrühren. Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, in grobe Stücke zerkleinern und auf einen großen Teller geben.



Schwänze, Kartoffeln und viel Sauce

Bräter aus dem Backofen nehmen. Schweineschwänze zu den Kartoffeln geben. Wenn die Sauce beim Garen etwas verkocht ist, etwas Fond hinzugeben, verrühren und nochmals erhitzen. Sauce über Schweineschwänze und Kartoffeln geben und alles servieren.

Leber mit Gemüse asiatisch



Sehr schmackhaft, mit leckerer Sauce

Diese Zubereitung ist etwas ungewöhnlich für mich. Denn ich verwende weder Zwiebel noch Schalotte oder Knoblauch. Aber ich wollte die Rinderleber einfach mit den gewählten Gemüsesorten Fenchel, Paprika und Lauch zur Geltung kommen lassen. Mit zusätzlich einigen Mu-Err-Pilzen.

Ich habe eine schmackhafte asiatische Sauce dazu zubereitet. Mit dunkler Sojasauce, Sambal Badjak und Chilipaste mit Sojabohnenöl.

Und wie immer bei einer asiatischen Zubereitung benötigt das Gericht nur kurze Vorbereitungszeit zum Zuschneiden von Leber und Gemüse. Und im Wok ist das Gericht sehr schnell gegart.

Zutaten für 1 Person:

- 140 g Rinderleber
- 1 große Fenchelschale
- ½ rote Paprika
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 rote Chilischote

- 5 g getrocknete Mu-Err-Pilze
- 1 TL dunkle Sojasauce
- 1 TL Sambal Badjak
- 2 TL Chilipaste mit Sojabohnenöl
- trockener Weißwein
- 1 Tasse Reis
- Salz
- **-** Ö1

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Mu-Err-Pilze in einer Schale mit Wasser einweichen.

Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Leber in grobe Stücke zerkleinern.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einem Wok erhitzen. Mu-Err-Pilze aus dem Einweichwasser herausnehmen. Leber, Gemüse, Chili und Pilze in den Wok geben und einige Minuten pfannenrühren. Sojasauce, Sambal Badjak und Chilipaste dazugeben. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz würzen und abschmecken.

Reis in eine Schale geben und Leber mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Sesamkuchen



Feiner Rührkuchen

Diesmal bereite ich einen Rührkuchen zu, bei dem ich einen Teil des Mehls vom Grundrezept durch gemahlene Sesamtsaat ersetze. Sesam Ist kein Getreide, sondern gehört zu den Sesamgewächsen.

Aus Sesam wird auch Sesamöl produziert. Der in der Getreidemühle fein gemahlene Sesam ist daher recht fett. Ich reduziere aus diesem Grund die Menge der Butter.



Feines Sesamaroma

Der Kuchen gelingt sehr gut und hat ein sehr feines Sesamaroma.

Zutaten:

- -250 g Mehl
- 250 g Sesamsaat
- 250 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 $^{\circ}\text{C}$ Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Sesamsaat durch eine Getreidemühle in eine Schüssel fein mahlen.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben

und mit dem Rührgerät verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, hinzugeben und verrühren.

Mehl, Sesamsaat und Backpulver in die Rührschüssel geben und alles auf mittlerer Stufe 5 Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Geht nicht ganz so hoch auf wie andere Rührkuchen

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, wenden und erkalten lassen.

Entrecôte rare mit Schoko-Chili-Rotweinsauce



Entrecôte mit reduzierter Rotweinsauce

Das musste mal wieder sein. Ein Steak. Ein Entrecôte. Rare.

Mit einer herrlichen, reduzierten Rotweinsauce. Mit Schokolade und Chili.

Die Empfehlung zu der Sauce kam von einer Bekannten. Die Sauce ist wirklich sehr lecker. Sie muss fast vollständig reduziert werden. Im Ergebnis schmeckt sie scharf-süß-würzig.

Dazu gibt es zwei Schrippen, zum Auftunken der Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (etwa 230 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Vollmilchschokolade

- 1 TL Pul biber
- trockener Rotwein
- 2 Schrippen
- Salz
- Steakpfeffer
- Olivenöl
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Schokolade dazugeben und schmelzen. Pul biber dazugeben und kurz mit anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Rotwein ablöschen. Verrühen und bei mittlerer Temperatur 5–10 Minuten fast vollständig reduzieren. Mit Salz würzen und abschmecken.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen, bis es raucht. Entrecôte auf beiden Seiten jeweils nur 1 Minute anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und auf der oberen Seite mit Salz und Steakpfeffer würzen.



Unbedingt Schrippen dazu servieren

Die ganze reduzierte Sauce über dem Entrecôte verteilen. Servieren und zwei Schrippen dazu reichen.

Schokolade-Chili-Risotto



Scharf, süß und würzig



Er gibt sein Leben …

Dies ist mein traditionelles Ostergericht, da ich es auch letztes Jahr an Ostern zubereitet habe.

Leider muss dafür ein Oster-Schokoladenhase sein Leben lassen.

Aber in Verbindung mit Pul biber ergibt dies ein ganz tolles, spezielles Risotto. Und um dem Ganzen noch einen draufzusetzen, gebe ich noch Pfirsich-Fruchtgummis hinzu, die sich – da hauptsächlich aus Glukosesirup bestehend – beim Andünsten in der Butter auflösen.

Für das Risotto verwendet man speziellen Risottoreis. Dieser hat die Eigenschaft, dass er — al dente gekocht — außen gegart und weich ist, der innere Kern ist jedoch noch leicht fest und hat Biss.

Die Zubereitung eines Risotto ist einfach und überschaubar. Man benötigt einige Minuten Vorbereitungszeit, um etwas Gemüse zu schneiden. Und dann verbringt man 20 Minuten bei ständigem Rühren am Herd. Man gibt nacheinander portionsweise Flüssigkeit zum Reis und lässt den Reis die Flüssigkeit aufnehmen. Ein Teil der Flüssigkeit verkocht auch. Hat man zum Ende der Zubereitung zuviel Flüssigkeit, hat man einen Reiseintopf. Reduziert man zuviel, geht man Gefahr, dass der Reis anbrennt. Das Risotto ist fertig, wenn der Reis gegart und die Flüssigkeit weitestgehend reduziert ist.

Es gibt zwar auch die alternative Zubereitungsweise, alle Zutaten einschließlich der zu verwendenden Flüssigkeit in einen Topf zu geben und alles zugedeckt bei mittlerer Temperatur köcheln zu lassen. Bis der Reis gegart ist. Ich bin aber der Meinung, dass die traditionelle Zubereitungsweise unter ständigem Rühren ein besseres Ergebnis liefert.



... für dieses herrliche Risotto

Dieses Ergebnis ist — mit den Worten eines früheren Bekannten — ein schlotziges Risotto. Es schmeckt gehörig scharf, süßfruchtig und salzig-würzig.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Pfirsich-Fruchtgummis
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Oster-Schokoladenhase (50 g)
- 1 TL Pul biber
- I Zitrone (Saft)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin

andünsten. Fruchtgummi dazugeben und auflösen. Reis hinzugeben und kurz mit anbraten.

Nun nacheinander bei mittlerer Temperatur jeweils einen halben Schopflöffel Fond dazugeben, verrühren und den Reis unter ständigem Rühren die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Reicht die Menge des Fonds nicht zum Garen des Reis, kann man zum Ende der Garzeit auch etwas trockenen Weißwein verwenden. Bei der letzten Flüssigkeitzugabe Schokoladenhase hineinbröckeln und schmelzen. Pul biber dazugeben. Zitronensaft ebenfalls dazugeben. Salzen. Alles gut vermischen und abschmecken.

In einem tiefen Nudelteller servieren.