Penne Rigate mit Paprika-Chili-Rahmsauce

Nicht sehr fotogen, aber sehr schmackhaft

Wieder ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht, das aber sehr schmackhaft ist. Ich verwende für die Sauce eine Frischkäse-Zubereitung mit Paprika und Chili. Für etwas mehr Flüssigkeit kommt etwas trockener Weißwein hinzu. Und zwei rote Chilischoten sorgen für etwas zusätzliche Schärfe. Gewürzt wird die Sauce mit Salz, weißem Pfeffer und viel süßem Paprikapulver.

Dazu gibt es gemischte Penne Rigate. Einmal normale Pasta, die andere Hälfte Vollkorn-Pasta. Da sie beide etwa die gleiche Gardauer haben, habe ich sie auch zusammen gekocht.

Zutaten für 1 Person:

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten

- trockener Weißwein
- 150 g Frischkäse (Paprika, Chili)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- normale Penne Rigate
- Vollkorn-Penne-Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischoten in Ringe schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin kurz andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Frischkäse hinzugeben. Alles verrühren. Mit viel Paprikapulver und Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen.

Gulasch mit Champignons in dunkler Sauce mit Penne Rigate

Gulasch, Pasta und Sauce

Ich hatte zwei Eisbeine gekauft, das eine habe ich für ein Gulasch verwendet, das zweite werde ich anderweitig zubereiten. Da Eisbein Schmorfleisch ist, eignet es sich gut für ein Gulasch, für das man es etwa 1 Stunde schmort. Es ergibt ein sehr schmackhaftes Gulasch.

Da ich eine dunkle Sauce zubereiten wollte, aber keine Rotweinsauce zubereiten oder nicht auf Tomatenmark zurückgreifen wollte, habe ich eine dunkle Mehlschwitze zubereitet.

Dazu gibt es einfach Penne Rigate als Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Eisbein (etwa 250 g)
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 braune Champignons
- 300 ml Fleischfond
- 200 ml Wasser

- 1 EL Mehl
- 5 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Penne Rigate

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

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Eisbein auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und Zwiebel, Knoblauch und Champignons in der Butter andünsten. Ebenfalls herausnehmen.

Etwas Butter in den Topf geben, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren dunkel anbraten. Fond dazugeben. Dann Wasser. Eisbein, Zwiebel, Knoblauch und Champignons wieder dazugeben. Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lorbeerblätter und Rosmarin aus der Sauce nehmen. Eisbein herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Knochen und Haut entfernen, Eisbein zerteilen und wieder zurück in die Sauce geben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

Zucchinikuchen

Etwas zu früh angeschnitten, deshalb noch etwas feucht

Ich hatte eine Zucchini übrig und wollte daraus einen Kuchen zubereiten. Wie man auch aus Karotten einen Kuchen zubereiten kann. Es ist im Grund ein einfacher Rührteig, in den noch geriebene Zucchini hinzugegeben wird.

Beim Recherchieren fand ich ein Rezept, bei dem Speiseöl zum Teig zugegeben wird. Das kannte ich so nicht und hätte ich gerne ausprobiert. Aber ich hatte nur hochwertiges Olivenöl vorrätig, und das wollte ich nicht für einen Kuchen verwenden.

Der Rührteig hätte vielleicht noch etwas mehr Mehl benötigt, denn die geriebene Zucchini ist doch sehr saftig. So wurde der Kuchen doch etwas kompakt.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 400 g Zucchini
- 200 g Zucker

- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Vanillin-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Weiche Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und alles gut verrühren.

Zucchini mit einer Küchenmaschine fein reiben. Unter den Teig heben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Kasten-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Schmackhafter Kuchen nach dem Backen

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Champignon-Kartoffel-Speck-Pfanne

Sieht schon in der Pfanne sehr lecker aus

Auch dies ist wieder ein schnelles Essen, das gerade mal 20–25 Minuten Zeit zur Zubereitung benötigt. Aber nichts desto trotz sehr schmackhaft. Man benötigt auch nur einige wenige Zutaten, wie Champignons, Drillinge und Speck. Wichtig ist auch ein gutes Olivenöl.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g braune Champignons
- 250 g Drillinge

- 125 g durchwachsenen Bauchspeck
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- gutes Olivenöl
- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Drillinge schälen. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Drillinge darin etwa 10 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. Drillinge in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Drillinge, Champignons und Speck hineingeben und einige Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit etwas Petersilie garnieren.

In der Pfanne servieren oder auf einen Teller geben.

Chicorée im Speckmantel

Gegarte Chicorée mit Speckscheiben und leckerer Sauce

Ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht. Aber dennoch sehr wohlschmeckend. Einfach Chicorée mit Speck umhüllen, in eine Auflaufform mit etwas Weißwein-Fond-Mischung und im Backofen garen. Dazu passen ein paar Schrippen.

Ich habe eine einfache Lampe gefunden habe, die ich über der Spüle unter dem Küchenhängeschrank befestigen konnte. Nun kann ich auch einfache Fotos direkt auf dem Herd machen, aber ohne Blitz.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Chicorée
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- ½ rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- Butter
- Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Weißwein und Fond dazugeben. Etwas verrühren.

Chicorée in der Auflaufform vor dem Garen

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Chicorée jeweils mit zwei Scheiben Bauchspeck umhüllen. Jeweils mit zwei Zahnstochern befestigen. Chichorée in eine mittlere Auflaufform geben. Weißwein-Fond-Mischung dazugeben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Chicorée auf einen Teller geben und Zahnstocher entfernen. Etwas von der Sauce dazugeben und servieren.

Penne Rigate in Sardellen-Knoblauch-Öl

Leckere Pasta mit Sauce

Ein schnelles Pasta-Essen, das aber sehr wohlschmeckend ist. Es benötigt nur sehr wenige Zutaten.

Es erinnert ein wenig an Spaghetti aglio et olio, nur dass ich überlegte, dass eingelegte Sardellen auch gut dazu passen würden.

Wichtig ist sehr gutes Olivenöl, ich habe selbst aromatisiertes, gutes Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Rosmarin verwendet.

Und auf alle Fälle vor dem Servieren frisch gemahlenes, grobes Salz und frisch gemahlenen, schwarzen Pfeffer darüber geben.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Penne Rigate

- 5 Knoblauchzehen
- 10 Sardellenfilets (Glas)
- gutes Olivenöl
- grobes Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Sardellenfilets ebenfalls grob zerkleinern. Viel gutes Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Sardellen darin nur kurz anbraten.

Da die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce, kommt die Pasta in das Öl in die Pfanne. Eventuell noch etwas Kochwasser dazugeben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in einen tiefen Nudelteller geben. Mit frisch gemahlenem, groben Salz und frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen.

Hefebrötchen

Etwas flach, aber dennoch schmackhaft

Da ich vor kurzem meinen ersten Hefezopf zubereitet habe, der recht gut gelungen ist, und ich noch einen halben Würfel Hefe übrig hatte, dachte ich daran, einfach einige Hefebrötchen zuzubereiten. So habe ich auch für das Wochenende Brötchen vorrätig.

Die seit langer Zeit erst mal wieder zubereiteten Brötchen sind jedoch nicht so ganz gut gelungen. Nach dem zweimaligen Aufgehen des Hefeteigs beim Zubereiten sind die Brötchen jedoch beim Backen im Backofen dennoch etwas flach geworden. Es sind doch eher Brötchenfladen. Aber schmackhaft sind jedoch auch.

Zutaten:

- 125 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 30 g Zucker
- 250 g Mehl
- ¾ TL Salz
- 50 g weiche Butter

- 10 g Butter
- ¼ TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Ruhezeit 2 Stdn. | Backzeit 12–15 Min.

Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Etwas Milch in eine Rührschüssel geben, Zucker dazugeben, Hefe zerbröseln und alles gut verrühren. Mehl, restliche Milch und Salz dazugeben. Mit dem Rührgerät mit den Knethaken gut verrühren. Butter portionsweise dazugeben, verrühren und den Teig einige Minuten gut verrühren. Zugedeckt an einer warmen Stelle 1 Stunde gehen lassen.

Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einstreichen. Man kann auch Backpapier verwenden. Teig auf einem Arbeitsbrett gut durchkneten und zu einer Rolle formen. In etwa acht Stücke zerteilen, jeweils zu einer kleinen Kugel formen und auf das Backblech geben. Nochmals mit einem Küchentuch abgedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen.

Währenddessen Butter in einer Schale zerlassen, Zimt dazugeben und verrühren. Brötchen mit dem Küchenpinsel damit bestreichen. Backofen auf 210 ºC Umluft erhitzen und Backblech etwa 12–15 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Backblech herausnehmen, Brötchen in einen Brotkorb geben und abkühlen lassen.

Nackenkotelett in Pilz-

Cognac-Rahm-Sauce mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln

Kotelett, Bohnen und Kartoffeln mit Pilzen und viel Sauce

Ein bodenständiges Essen. Hätte ich die beabsichtigte Pasta dazu zubereitet, würde es so richtig zu meinem Foodblog passen, Fleisch, Nudeln und Sauce. Da ich aber noch grüne Bohnen vorrätig hatte, die verbraucht werden mussten, habe ich diese zubereitet. Und Petersilienkartoffeln passen da ja auch gut dazu. Pasta gibt es demnächst, mit einer Sardellen-Knoblauch-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Nackenkotelett am Stück (mit Knochen)
- 10 grüne Bohnen
- 4–5 Kartoffeln

- 100 g Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 150 ml Cognac
- 300 ml Gemüsefond
- 3 EL Crème fraîche
- 2 frische Lorbeerblätter
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 30 Min.

Knoblauchzehen schälen, Peperoni putzen. Beides kleinschneiden. Pilze grob zerkleinern. Nackenkotelett auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und Nackenkotelett auf allen Seiten kross anbraten. Kotelett herausnehmen. Knoblauch, Peperoni und Pilze im Öl anbraten. Kotelett wieder hinzugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Fond dazugeben. Dann Crème fraîche. Lorbeerblätter dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann für mehr Geschmack unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 15–30 Minuten auf 2/3 der Sauce reduzieren.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Bohnen putzen und in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin 10 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Kartoffeln im gleichen Kochwasser etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie dazugeben und alles vermengen.

Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Nackenkotelett herausnehmen und Knochen entfernen. Tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln und Bohnen dazugeben. Pilz-Cognac-Rahm-Sauce ebenfalls dazugeben.

Schweineleber asiatisch mit Bih Jolokia

Leber und Gemüse, sehr scharf

Nein, übertrieben habe ich es nicht. Aber dieses Gericht ist wirklich sehr scharf.

Ich wollte schon seit längerem wieder ein Gericht mit einer Bih-Jolokia-Schote zubereiten. Der schärfsten Chilischote der Welt. Ich habe bei meinen Gwürzen einige getrocknete Schoten als Vorrat. Und auch eine Chilipaste mit Sojabohnenöl wollte ich gern in einer asiatischen Zubereitung verwenden. Wobei

diese Paste eher geringe Schärfe hat und eine für eine Sauce angenehme Süße mitbringt.

Auf der Verpackung der Bih-Jolokia-Schoten steht: „Empfehlung: Bei Verarbeitung Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!“ Ganz abwegig ist das nicht. Ich erinnere mich auch an Hinweise auf der Website des – nicht mehr existierenden – Online-Shops bei Bih-Jolokia-Schoten, dass Kinder, Jugendliche und ältere Menschen beim Verzehr mit gesundheitlichen Problemen reagieren könnten.

Ich achte bei der Zubereitung der Bih-Jolokia-Schoten darauf, mit den Händen nach dem Zuschneiden nicht Schleimhäute wie Mund, Nase oder Auge zu berühren. Von der Warnung, sich mit den Händen beim Toilettengang nicht im Intimbereich zu berühren, ganz abgesehen. Man beugt dem durch peinlichstes Händewaschen nach dem Zuschneiden der Schote vor.

Schärfe wird beim Essen von der Mundschleimhaut nicht als „Schärfe“ wahrgenommen, sondern vom Gehirn als Verbrennung registriert. Deswegen ist ein Husten beim ersten Bissen des Gerichts auch ganz normal. Die Empfehlung, beim Pfannenrühren einen entsprechenden Abstand vom Wok einzuhalten, ist sicherlich nicht abwegig. Ansonsten bewirken die aufsteigenden Dämpfe, dass die Augen tränen und die Nase läuft.

Bih Jolokia liefert eine gehörige Schärfe. Die Chilipaste mit nur geringer Schärfe bringt eine angenehme Süße in das Gericht. Zudem bindet sie die Sauce und gibt ihr eine schöne, rote Farbe. Die zusätzlich verwendete grüne Peperoni hat bisher in keiner meiner Zubereitungen eine nennenswerte Schärfe in ein Essen gebracht.

Die Schweineleber schneide ich in Streifen und pfannenrühre sie nur kurz, damit sie rosé bleibt. Dazu noch etwas Gemüse. Und Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Schweineleber
- ¾ rote Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ grüne Peperoni
- ein Stück Ingwer
- 1 getrocknete Bih-Jolokia-Schote
- 2 EL Chilipaste mit Sojabohnenöl
- 50–100 ml Wasser
- Öl

- 1 Tasse Parboiled-Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schweineleber in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Peperoni putzen. Zwiebel und Knoblauch grob zerkleinern. Ingwer kleinschneiden. Peperoni in Ringe schneiden. Spitzpaprika in 4–5 cm lange Streifen schneiden. Bih-Jolokia-Schote kleinschneiden.

3 Tassen Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Reis dazugeben. Nach dem Aufkochen die Herdplatte abstellen und den Reis zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Öl in einem Wok erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Spitzpaprika und Bih Jolokia einige Minuten pfannenrühren. Ingwer dazugeben. Dann Leber dazugeben und kurz pfannenrühren. Chilipaste hineingeben, mit Wasser ablöschen und alles verrühren. Kurz köcheln lassen.

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

Schweineherz asiatisch mit Gemüse

Leckere Innereie mit Gemüse asiatisch

Diesmal ein schnelles, einfaches Essen, das aber nichtsdestotrotz sehr schmackhaft ist.

Es ist mal wieder die Zeit, einige schnelle, asiatische Gerichte zuzubereiten. Die Schweineleber asiatisch, die ich gestern mit Sojasauce zubereitet habe, hat mich überzeugt.

Diesmal bereite ich Schweineherz zu, das ich in kurze Streifen schneide. Dazu einige Gemüsesorten. Alles jeweils nur kurz im Wok pfannengerührt. Dazu Reis. Die Zubereitung dauert gerade mal 20 Minuten.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Schweineherz
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- ½ grüne Peperoni
- 1 Wurzel
- ¼ rote Spitzpaprika
- 2–3 grüne Bohnen
- ein Stück Ingwer
- 2 EL dunkle Sojasauce
- trockener Weißwein
- Öl

- 1 Tasse Parboiled-Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

3 Tassen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und Reis dazugeben. Herdplatte ausschalten und Reis zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Schweineherz in dünne Scheiben und dann in 3–4 cm lange Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen, Ingwer und Wurzel schälen. Peperoni, Spitzpaprika und Bohnen putzen. Ingwer kleinschneiden. Wurzel in kurze Stifte schneiden. Peperoni in Ringe schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Spitzpaprika und Bohnen grob zerkleinern.

Öl in einem Wok erhitzen. Zuerst Bohnen 1–2 Minuten pfannenrühren. Dann das restliche Gemüse dazugeben und 1–2 Minuten pfannenrühren. Schließlich noch das Herz dazugeben und ebenfalls 1–2 Minuten pfannenrühren. Sojasauce dazugeben. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Reis in einer Schale anrichten und Herz-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber geben.

Hefezopf

Definitiv zu groß für ein vollständiges, schönes Foto

Mein erster Hefezopf, den ich zubereite. Aber da ich in letzter Zeit fast nur Rührkuchen in unterschiedlichsten Varianten zubereitet habe, musste mal eine Veränderung her.

Die Zubereitung des Hefeteigs ist etwas aufwändiger, da er insgesamt gut zwei Stunden gehen muss.

Beim Flechten des Zopfes hatte ich ein Problem. Ich habe wenig Erfahrung mit Flechten und auch keine Tochter, der ich das Haar flechten kann. Ich habe den Zopf dann einigermaßen zusammengeflochten, die Teigrollen verbinden sich dann ja auch.

Der erste Hefezopf ist aber ganz gut gelungen.

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 20 g frische Hefe

- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 1 ½ TL Salz
- 500 g Mehl
- 75 g Butter
- 20 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 2 Stdn. | Backzeit 25 Min.

Milch in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen. Hefe in eine Rührschüssel zerbröseln, etwas lauwarme Milch und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren.

Mehl, 1 Ei, restliche Milch und Salz dazugeben und mit dem Rührgerät mit Knethaken auf niedriger Stufe drei Minuten verrühren. Dann auf hoher Stufe fünf Minuten verrühren. Butter portionsweise in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Auf hoher Stufe nochmals fünf Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Rührschüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken, an eine warme Stelle stellen und Teig 1 Stunde gehen lassen.

Auf ein großes Arbeitsbrett etwas Mehl geben. Teig darauf geben und kräftig durchkneten. In drei Teile teilen und diese zu Kugeln formen. Mit einem Küchentuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen.

Teigkugeln zu jeweils etwa 40 cm langen Rollen ausrollen. Rollen auf dem Arbeitsbrett nebeneinander legen und locker miteinander verflechten. Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einpinseln. Man kann auch Backpapier verwenden. Hefezopf auf das Backblech legen, mit einem Küchentuch bedecken und 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen 1 Ei in eine Schale geben und verquirlen. Pinienkerne grob hacken. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Hefezopf mit einem Küchenpinsel mit dem Ei bestreichen.

Pinienkerne auf dem Hefezopf verteilen. Backblech auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.

Gut gelungen

Backblech herausnehmen und Hefezopf abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben.

Schweineleber asiatisch mit Brokkoli-Couscous

Leber mit Gemüse

Beim Brokkoli-Couscous habe ich Anleihen bei Petra von Chili und Ciabatta genommen. Sie hat vor kurzem Blumenkohl-Couscous zubereitet, für den der Blumenkohl auf etwa die Körnchengröße von Couscous geschreddert wird. Ich hatte noch Brokkoli vorrätig, der verbraucht werden musste, und ich dachte mir, das geht doch auch mit Brokkoli.

Einige Änderungen habe ich doch vorgenommen. Ich habe keinen zusätzlichen Paprika verwendet, Brokkoli erschien mir von der Menge her genug. Eine rote Zwiebel sorgt für etwas Farbe. Eine halbe, grüne Peperoni bringt etwas Schärfe. Und anstelle von Zitrone, die ich nicht vorrätig hatte, habe ich Weißweinessig verwendet.

Die Schweineleber habe ich kleingeschnitten und mit Zwiebel, Knoblauch und Sardellenfilets zubereitet. Dazu einfach etwas Sojasauce für Geschmack. Und etwas trockener Weißwein, damit sich ein kleines Sößchen bildet.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Schweineleber
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3–4 Sardellenfilets (eingelegt)
- 1 EL dunkle Sojasauce
- trockener Weißwein

- 250 g Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ grüne Peperoni
- 1 EL Weißweinessig
- etwas Petersilie
- Salz
- weißer Pfeffer

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Für den Brokkoli-Couscous:
Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, Peperoni putzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni kleinschneiden. Einige Brokkoliblättchen beiseite legen. Brokkoliröschen mit einer Küchenreibe kleinschreddern oder -raspeln, möglichst keine Strünke kleinreiben. Man kann die Brokkoliröschen auch mit einer Küchenmaschine kleinreiben. Petersilie kleinwiegen. Brokkoliblättchen kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni darin andünsten. Brokkoli dazugeben und bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten mit anbraten. Dabei des öfteren mit dem Pfannenheber wenden. Weißweinessig dazugeben. Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen.

Für die Leber:
Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Leber in kurze Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Sardellenfilets etwas anbraten, bis sie etwas zerfallen.

Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Leber dazugeben und nur kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Mit Sojasauce würzen. Einen Schuss trockener Weißwein dazugeben. Alles verrühren.

Auf dem Teller angerichtet

Brokkoli-Couscous auf einen Teller geben und mit Brokkoliblättchen garnieren. Leber mit dem Sößchen daneben geben und alles servieren.

Entrecôte rare

Das muss ab und zu einfach sein!

Minestrone

Im Teller angerichtet

Minestrone ist ein Rezepteklassiker und gehört zu den Vorspeisen der klassischen italienischen Küche. Übersetzt bedeutet es soviel wie „Gemüsesuppe“ oder auch „Dicke Suppe“.

Minestrone wird in jeder Region anders zubereitet, es werden die unterschiedlichsten Zutaten verwendet. Man könnte fast sagen, sie ähnelt dem deutschen Eintopf, für den je nach deutscher Region auch die unterschiedlichsten Zutaten verwendet werden.

Minestrone wird aus den unterschiedlichsten Gemüsesorten zubereitet. Darüber hinaus gibt es Zubereitungen mit Bohnen, Graupen, Reis oder Pasta. Oder auch mit Kartoffeln oder Speck. Es gibt auch Zubereitungen mit Fisch oder Pilzen.

Die Brühe wird einerseits aus Gemüsefond zubereitet. Oder auch nur aus Weißwein. Auch für den Käse zum abschließenden Garnieren werden die unterschiedlichsten Hartkäse verwendet, wie Parmesan, Grana Padano oder Provolone. Und manchmal wird Minestrone auch scharf mit Chili zubereitet.

Ich bereite die Minestrone mit verschiedenem Gemüse, das ich noch vorrätig habe, zu. Dazu kommen noch Kartoffel und Gobbetti als Pasta. Außerdem verwende ich Tomatenmark und Peperoni für etwas Schärfe.

Die Brühe bilde ich aus Gemüsefond und trockenem Weißwein. Außerdem kommt noch etwas Aceto balsamico di Modena hinzu.

Für etwas Aroma sorgen frischer Rosmarin und Lorbeer.

Da auch in der italienischen Küche die unterschiedlichsten Hartkäse verwendet werden, weiche ich hierbei auf geriebenen Gouda aus. Parmesan habe ich nicht mehr vorrätig.

Ebenso wird in der italienischen Küche Butter für die Zubereitung verwendet, die ich für das Anbraten des Gemüses verwende. Olivenöl kann ich leider nicht verwenden, denn dies

habe ich auch nicht mehr vorrätig.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Wurzeln
- 1 Kartoffel
- 10 Rosenkohlröschen
- 6 grüne Bohnen
- ein Stück Knollensellerie
- ein Stück Lauch
- 1 Petersilienwurzel
- 1 rote Spitzpaprika
- ½ grüne Peperoni
- einige Brokkoliröschen
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Gobbetti
- 250 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Aceto balsamico di Modena
- 1 EL Tomatenmark
- 5 frische Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- geriebener Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.

Leckere Gemüsesuppe

Gemüse putzen und eventuell schälen. Wurzeln und Petersilienwurzel in Scheiben schneiden. Kartoffel und Knollensellerie in kleine Würfel. Rosenkohlröschen halbieren. Lauch und Peperoni in Ringe schneiden. Spitzpaprika und Bohnen in grobe Stücke schneiden. Brokkoliröschen etwas kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann das Gemüse, das zum Garen etwas länger dauert, hineingeben und kurz mitanbraten: Wurzel, Kartoffel, Rosenkohl, Bohnen, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Rotweinessig und Fond dazugeben. Lorbeerblätter und Rosmarin ebenfalls dazugeben. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Dann das Gemüse, das zum Garen nicht so lange braucht, hinzugeben: Spitzpaprika, Brokkoli, Peperoni. Nochmals einige Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblätter herausnehmen. Pasta untermischen. Suppe abschmecken. In zwei tiefen Suppentellern servieren und mit etwas geriebenem Gouda garnieren.

Reiskuchen

Schmackhaft, aber etwas ungewohnt

Ich komme manchmal auf merkwürdige Ideen, um etwas zuzubereiten. Ich habe schon seit längerem zwei große Packungen Reis à 1 kg im Küchenschrank. Und ich hatte schon des öfteren überlegt, was ich damit zubereiten kann außer der gewöhnlichen Zubereitung, ihn gekocht für ein Gericht zu verwenden. Ich dachte an einen Reiskuchen, da ja Reis Getreide ist wie Weizen und man somit aus Reismehl auch einen Kuchen

zubereiten kann.

Ich wollte keine Mochi zubereiten, japanische Reiskuchen, die als Süßspeise mit süßer Sojasauce gegessen werden. Und auch keinen Kuchen, für den man Milchreis in Milch gart und dann zu einem Teig für einen Kuchen verarbeitet. Und diesen Kuchen dann eventuell auch mit verschiedenen Obstsorten zubereitet. Ich dachte eher daran, den Reis als Getreide zu mahlen und mit dem Mehl einen Kuchen zuzubereiten. Da ich noch eine Getreidemühle besitze, sollte dies auch machbar sein.

Da ich jedoch beim Recherchieren kein Rezept für einen solchen Kuchen fand, bereite ich einfach einen Rührkuchen zu, für den ich gemahlenen Reis verwende. Dazu passen dann aber doch einige zusätzliche Gewürze wie Zimt, Muskat, Kardamom und auch etwas Salz.

Der Versuch ist einigermaßen gelungen. Der Kuchen ist essbar und schmeckt sogar recht gut. Er ist jedoch ein wenig fett geworden. Erstaunlich, denn ich habe die gleiche Menge Butter im Verhältnis zu den anderen Zutaten verwendet wie letzte Woche bei dem Kaffeekuchen, der sehr weich und wohlschmeckend war. Vermutlich liegt es am Reismehl, das doch eine andere Konsistenz hat als Weizenmehl, es ist nicht so weich wie dieses und etwas härter. Ich werde vielleicht mit dem Reismehl doch noch etwas experimentieren müssen.

Gelernt habe ich jedoch wieder, sich beim Backen, wenn der Kuchen im Backofen ist, nicht durch andere Dinge ablenken zu lassen. Man sollte nicht den Küchenwecker vergessen oder überhören, weil man mit anderen Arbeiten beschäftigt ist. Das Ergebnis ist ein an den Kanten der Oberfläche fast etwas verbrannter Kuchen. Und man sollte sich ebenso wenig beim Stürzen des Kuchens aus der Backform auf ein Kuchengitter und dann zurück auf eine Kuchenplatte wiederum durch anderes ablenken lassen und dies in Eile tun. Denn dadurch ist der Kuchen fast längs in der Mitte zerbrochen, was ich nur beim Erkalten geschickt durch etwas Zusammendrücken beheben konnte.

Zutaten:

- 500 g Reis
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Salz
- ½ TL gemahlener Zimt
- ¼ TL gemahlener Muskat
- 2 Kardamomkapseln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Reis in einer Getreidemühle fein mahlen.

Eine Kasten-Backform einfetten. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker und Vanillezucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

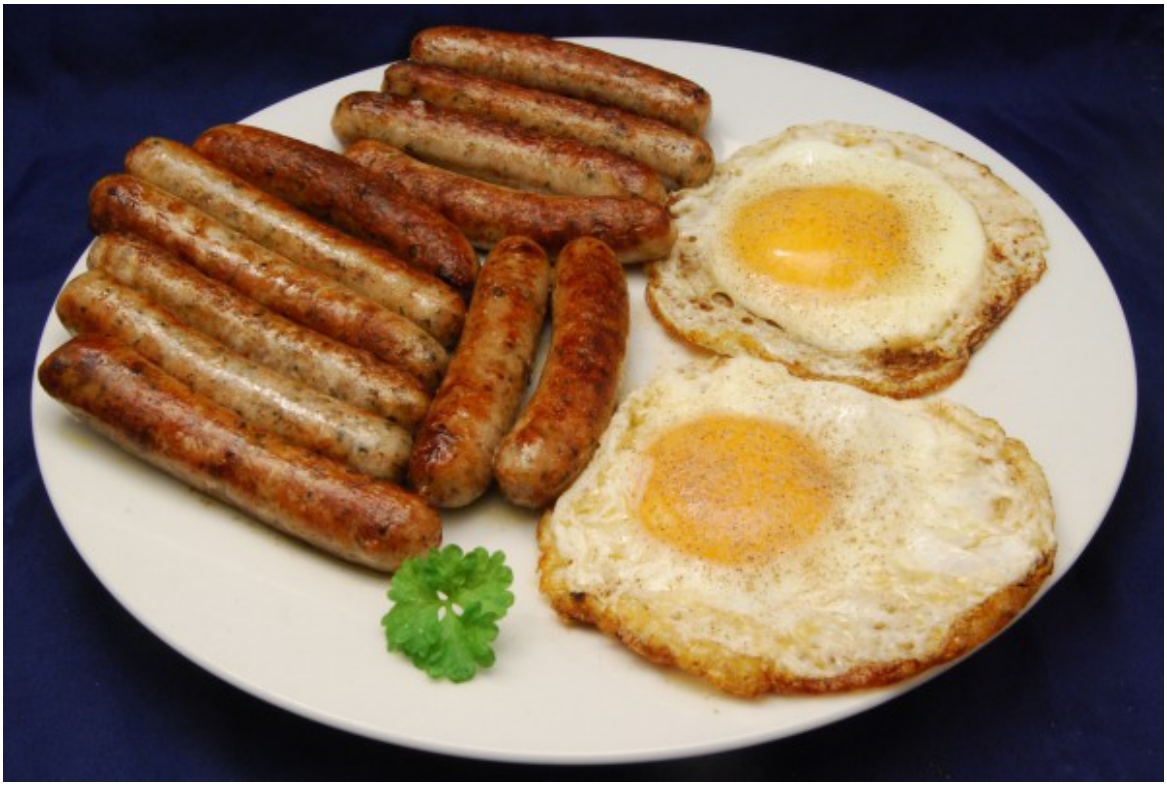
Reismehl und Backpulver hinzugeben. Kerne der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und fein mörsern. Kardamom, eine Prise Salz, Zimt und Muskat in die Rührschüssel geben. Alles einige Minuten gut verrühren.

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

Einigermaßen gelungen

Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Dann den Kuchen zurück auf eine Kuchenplatte wenden. Gut abkühlen lassen.

Nürnberger mit Spiegeleiern



Würstchen mit Eiern

Heute nichts Besonderes oder gar aufwändig zu Kochendes. Nein, relativ einfach und schnell zuzubereiten. Einige original Nünberger, dazu Spiegeleier. Letztere aber zumindest im Eierring zubereitet, damit es für das Auge etwas schön aussieht.

Zutaten für 1 Person:

- 12 Original Nürnberger
- 2 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Nürnberger hineingeben und einige Minuten rundum kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Zwei Eierringe in die gleiche Pfanne stellen, in jeden Eierring ein Ei schlagen und diese einige Minuten braten.

Eierringe herausnehmen, Spiegeleier mit dem Pfannenheber herausnehmen und zu den Nürnberger geben. Eier mit Salz und Pfeffer würzen.