Rentneressen: Hundefutter mit Bratkartoffelwürfeln

Ein weiterer Versuch

Es kursierte schon des Öfteren in den Medien, dass Rentner:innen und arme Menschen wie Bürgergeldempfänger durchaus einmal zu Hunde- oder Katzenfutter greifen, um sich eine warme Mahlzeit zuzubereiten. Denn die Konservendose enthält Fleisch. Und sie ist sehr günstig.

Ich selbst habe vor 12 Jahren einen Selbstversuch gemacht und mir ein Gulasch aus einer Dose Katzenfutter mit Maccheroni zubereitet. Mein Fazit damals war, dass so etwas durchaus essbar ist.

Ich habe von einer Bekannten zwei Dosen Hundefutter mit Hühnchenfleisch bekommen, die sie nicht mehr für ihren Hund verwenden konnte. Ich entschied mich, die große Dose meinem Nachbarn zu schenken, der einen Hund hat. Und die kleine Dose

Hundefutter behielt ich für mich und habe mir daraus ein Essen zubereitet.

Die Konservendose erhält 400 g Hundefutter. Zwei Drittel des Inhalts sind Fleisch und andere tierische Nebenprodukte vom Huhn. Letzteres spricht für Innereien, aber ich weiß aus Erfahrung, dass hierfür auch gern die Hälse und Füße der Hühner kleingeschreddert verwendet werden. Zusätzlich sind dem Fleisch und den Nebenprodukten Zucchini, Süßkartoffeln und Leinöl untergemischt.

Ich war jedoch enttäuscht vom Doseninhalt. Ich hatte einen grobstückigen Doseninhalt wie bei einem Gulasch erwartet. Stattdessen hatte der Doseninhalt eine feine Konsistenz wie gepökeltes Rindfleisch für ein Labskaus, eine Grützwurst aus der Pfanne oder einem feinen Hackfleischhaschee. Ein Gulasch, Ragout oder Geschnetzeltes ließ sich damit also nicht zubereiten.

Zuerst einmal die gute Nachricht: Der Inhalt ist erhitzt essbar und vor allem verdaubar. Denn da der Mensch von der Anlage her ein Allesfresser ist, werde ich wohl auch dieses Hundefutter verarbeiten können. Der Doseninhalt ist nur erwartungsgemäß ein wenig gewöhnungsbedürftig. Aber das dürfte auch psychische Gründe haben, denn beim Essen überlegt man sich natürlich auch, dass man jetzt Hundefutter isst. Aber zusammen mit den frisch zubereiteten Bratkartoffelwürfeln war das Gericht doch nicht allzu schlecht.

Allerdings ist mein Bedarf für solche Selbstversuche mit Hunde- oder Katzenfutter für lange Zeit erst einmal gestillt.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Dose Hundefutter (400 g, mit Huhn, Zucchini, Süßkartoffel und Leinöl)
- 2 sehr große Kartoffeln
- Salz

- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Diesmal mit Hundefutter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel bei mittlerer Temperatur und gelegentlichem Umrühren zu krossen, knusprigen Bartkartoffelwürfeln braten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Hundefutter aus der Dose hineingeben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen und leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Bratkartoffelwürfel in einen tiefen Teller geben. Hundefutter darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

McDonald’s

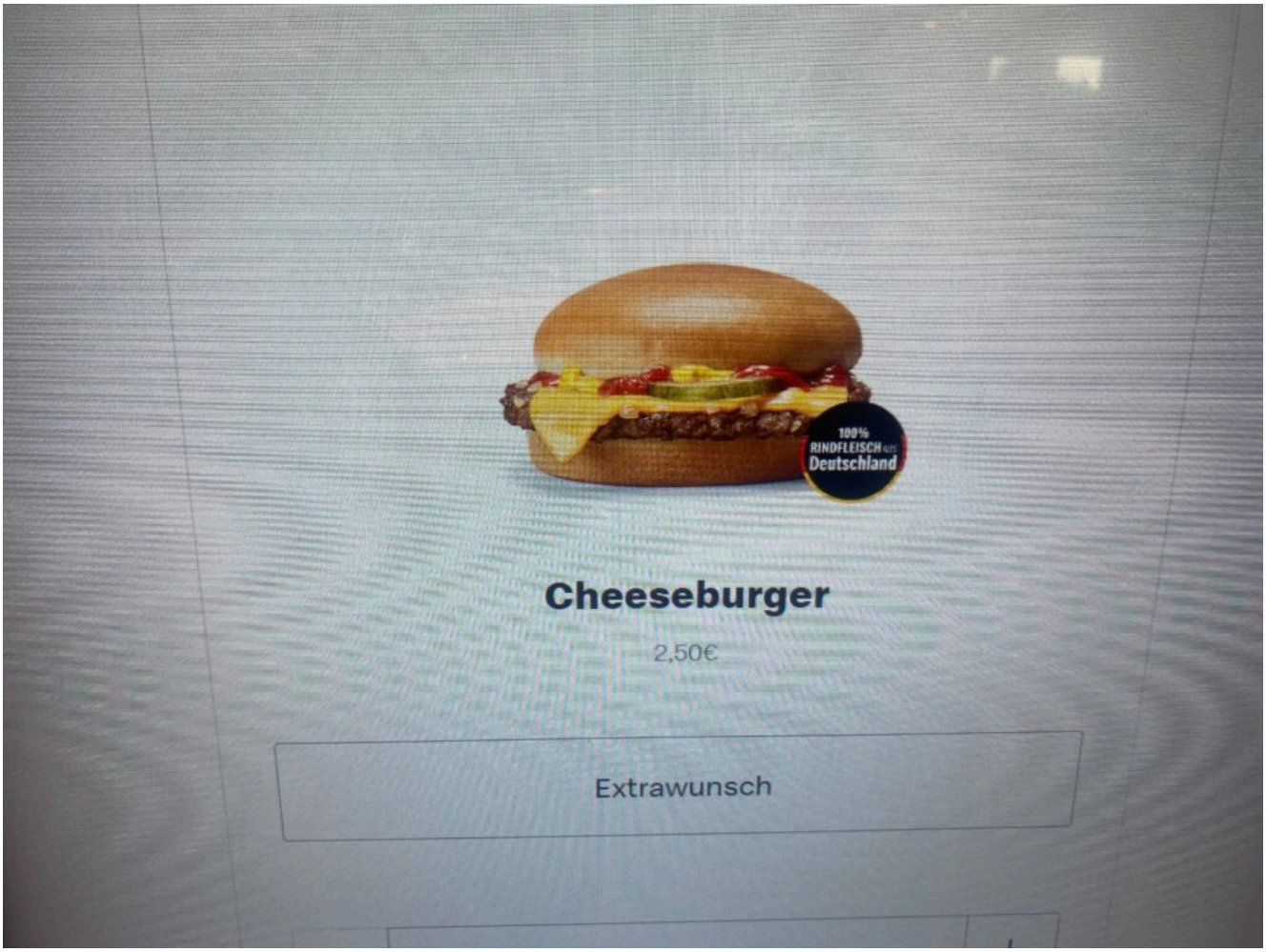
Das allseits bekannte Logo

Heute hat es mich zu einem unplanmäßigen Aufenthalt in der McDonald’s-Filiale in Wandsbek in der Ahrensburger Straße verschlagen. Aber der Reihe nach.

Ich war mit dem Fahrrad unterwegs und ging in die Budni-Filiale in der Ahrensburger Straße einkaufen. Als ich nach einer viertel Stunde herauskam, war der Sonnenschein leider verschwunden, die Sonne hatte sich hinter dunklen Wolken versteckt und es goß aus Strömen.

McDonald’s-Filiale in Wandsbek

Was tun? Dennoch mit dem Fahrrad nach Hause fahren und dabei klitschnass werden? Ich entschied mich zu einem Besuch der McDonald’s-Filiale in der Ahrensburger Straße, die direkt neben dem Drogeriemarkt liegt. Da ich am zurückliegenden Wochenende gerade schon die Burger-King-Filiale in Wandsbek besucht und getestet hatte, konnte jetzt ein Versuch bei der Konkurrenz auch nicht schaden.



Der am Selbst-Bezahl-Terminal bestellte Burger

Was soll ich sagen, es gibt zwischen diesen beiden Ketten mittlerweile – aber auch schon früher – nicht sehr viele Unterschiede. Auch in dieser Filiale prangen große Monitore mit den aktuellsten Angeboten von Burger oder Menüs über der Kauftheke. Und es sind auch vier Selbst-Bezahl-Terminals im Innenraum vorhanden. Der einzige Unterschied bei genau dieser Filiale, da in einem Gewerbegebiet gelegen, ist der Umstand, dass das Gebäude isoliert steht und somit Raum genug für ein Drive-In vorhanden ist. Somit können Autofahrer an das Gebäude direkt an einen Bestellschalter fahren und Burger und Getränke zum Mitnehmen ordern.

Der Cheeseburger in natura

Ich habe wie im Burger King zum Vergleich einen Cheeseburger bestellt. Und mich in den Innenraum gesetzt, um ihn zu genießen und auf das Ende des Regens zu warten. Was auch nach einer halben Stunde eintrat. Noch soviel zum Burger, er war lecker und schmackhaft. Das Bun hat mir besser geschmeckt als sein Pendant bei Burger King.

Aber im Großen und Ganzen geben sich die beiden Ketten nicht viel Gegensätzliches. Man kann dieses Fastfood durchaus ab und zu einmal essen. Es ist gut und genießbar. Jedoch fast gänzlich seinen Konsum von Lebensmitteln darauf umzustellen, halte ich für übertrieben, ungesund und schreckt mich ab.

Burger King

Das allseits bekannte Logo

Wer wie ich langsam ins höhere Alter kommt, merkt dies im Laufe der Jahre schon an einigen wenigen Dingen. Ohne Lesebrille ist Lesen im Alter nicht mehr möglich. Dann folgen die ersten Zahnprothesen für ausgefallene oder gezogene, kranke Zähne, ohne die Kauen nicht mehr möglich ist. Schließlich irgendwann Hörgeräte, weil man einfach langsam nicht mehr gut oder viel hört. Und dann noch, durch die Abnahme der Beweglichkeit der Gelenke im Alter, Probleme mit dem Gehen, das dann schwerfällt.

Alle diese Gebrechen haben sich bei mir glücklicherweise noch nicht eingeschlichen. Aber ich musste schon auf einige Schneidezähne verzichten und bin somit auf Zahnprothesen angewiesen. Mit diesen gelingt aber das bislang so gewohnte Abbeißen mit den Schneidezähnen von belegtem Brot oder

Sandwiches sehr gut.

Die Burger-King-Filiale am Wandsbeker Marktplatz

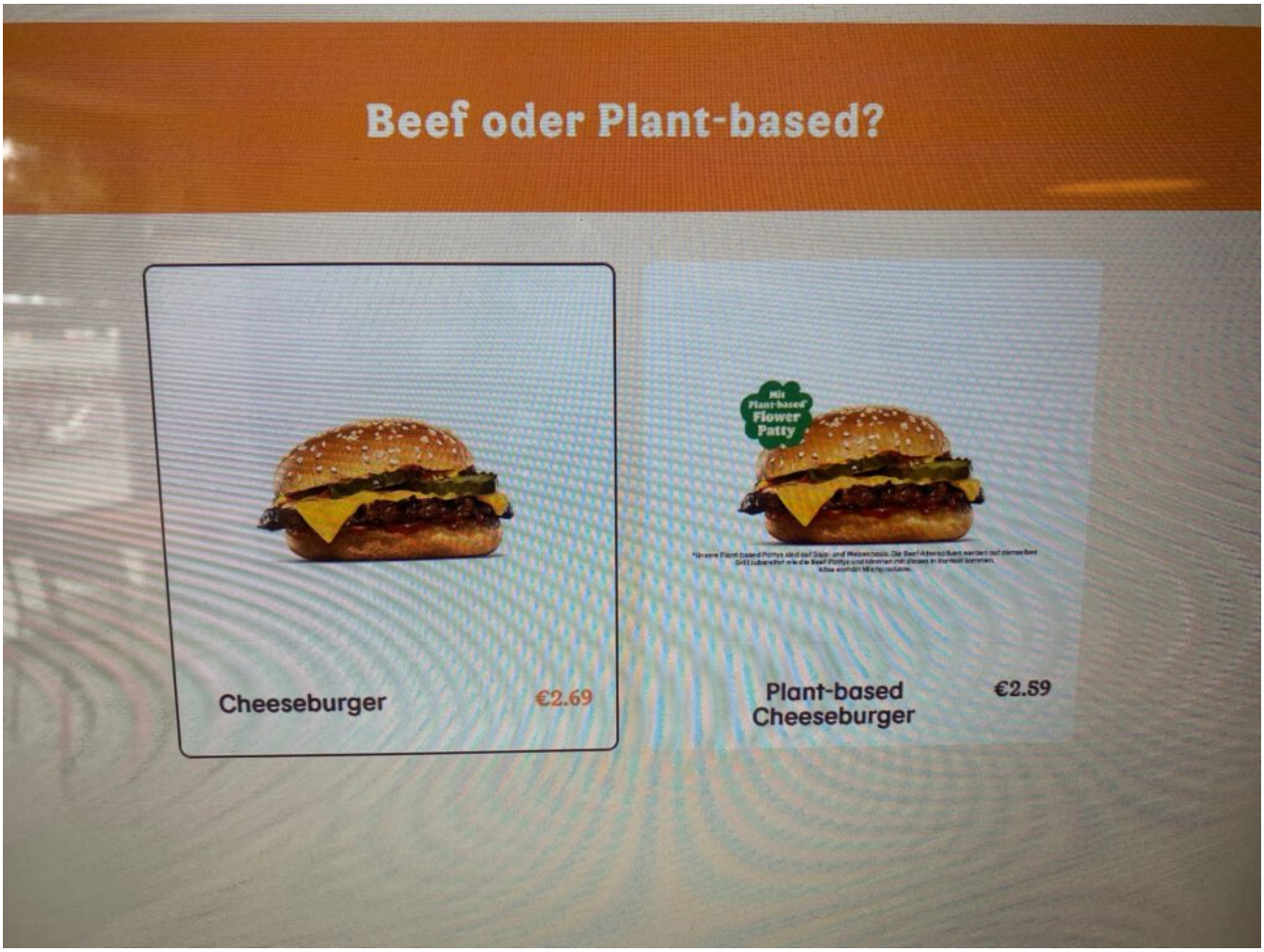
Und so hatte ich mich entschieden, bei meinem Spaziergang am Wochenende bei einem Burger King im Nachbarstadtteil vorbei zu gehen, einen Cheeseburger zu kaufen und zu verspeisen.

Ich muss anmerken, dass ich vor so ziemlich genau 46 Jahren das letzte Mal bei einem Burger King oder auch McDonald’s war, um einen Burger zu essen. Das war im Jugendlichen- oder jungen Erwachsenenalter, als ich noch zur Schule ging und in Mannheim lebte. An Wochenenden ging es samstags und sonntags zuerst in die Disco und danach zu einem der genannten Fastfood-Ketten, einige gepflegte Burger verspeisen. Irgendwann kehrte ich mich aufgrund gesünderer Ernährungsweise jedoch von diesem Fastfood ab.

In 46 Jahren hat sich in diesen Burger-Restaurants viel getan. Früher gab es an einer Verkauftheke große, unübersichtliche

Tafeln mit den Produkten und ihren Preisen. Alles aus Plastiketiketten, die an der Tafel angebracht wurden.

Die Burger wurden im Voraus sozusagen auf Halde zubereitet und in entsprechenden Fächern bereitgehalten. Der Nachteil davon war natürlich, dass das Gemüse meistens nicht mehr knackig war und auch die Temperatur der zubereiteten Burger meistens abnahm und sie kalt wurden.



Der Bestellvorgang am Touchscreen des Selbst-Bezahl-Terminals

Heute ist es in diesem modernen Restaurants ganz anders. Die Plastiktafeln mit den Produkten und Preisen sind im Laufe der Jahre obsolet geworden. Heute zieren riesengroße Monitore die Wände der Restaurants über der Verkauftheke, die alle notwendigen Informationen zu Produkten und Preisen bereithalten.

Zusätzlich zu möglichen Kassen an der Verkauftheke zum Bestellen und Bezahlen gibt es auch Selbst-Bezahl-Terminals,

an denen man sich an einem Touchscreen seine Produkte auswählt, bestellt und bargeldlos bezahlt. Bei dieser Bestellung bekommt man eine Kaufquittung mit einer Nummer.

Die Burger werden auch nicht im Voraus zubereitet, sondern erst zubereitet, wenn eine solche Bestellung eingegangen ist. Erscheint die Nummer auf der Kaufquittung auf dem Display des Monitors an der Wand, geht man zur Theke, holt sich seine Produkte ab und isst sie im Restaurant oder nimmt sie mit nach Hause.

Nicht unerwähnt bleiben soll natürlich, dass es die meisten Produkte mittlerweile auch aus pflanzlichen Zutaten zubereitet gibt und sie somit zumindest vegetarisch, wenn nicht auch vegan sind.

Und der Cheeseburger war lecker! Ab und zu kann man so etwas schon einmal essen. Und als Restaurantkritik geht das dann im Foodblog auch durch.

Kräftig reinbeißen und … lecker!

Auflaufform

©□ Amazon

Ich benutze normalerweise den feuerfesten Glasdeckel meines Bräters als Auflaufform. Für 2 Personen ist das gut geeignet, die Menge des in dieser Auflaufform zubereiteten Auflaufs ist ausreichend.

Wenn ich jedoch einmal etwas nur für mich alleine zubereiten will, ist diese Auflaufform weniger geeignet. Eine Lasagne für 1 Person würde ich in der Mitte der Auflaufform auftürmen, sie würde aber während des Backens zerlaufen. Und ein Auflauf in dieser Form ist eben für 1 Person zu viel, ich hätte eine zweite Portion des gleichen Essens für den Folgetag, was ich normalerweise nicht so gern mag. Für eine Person ist somit eine solch große Auflaufform eher unpassend.

Also habe ich ein wenig Geld investiert und mir diese kleine, rechteckige Auflaufformen mit Deckel gekauft. Sie hat ein Fassungsvermögen von 1 l und die Maße 17 x 14,5 x 6 cm. Und sie ist natürlich backofenfest, dann aber auch mikrowellenfest und spülmaschinengeeignet.

Ich habe darin schon eine Lasagne für mich zubereitet und was

soll ich sagen, die Zutaten passen alle genau in diese Auflaufform hinein und man hat ein einzelnes Gericht für eine Person. Man kann auch einen einzelnen Hähnchenschenkel oder einen kleinen Braten mit vielleicht 600 g darin gut für eine Person zubereiten.

Wichtigste Merkmale:

- Material: Hartglas
- Farbe: Durchsichtig
- Oberflächentyp: Poliert
- Form: Rechteckig
- Kapazität: 1 Liter
- Enthält: Auflaufform mit Deckel

Wie so viele Produkte in den letzten Jahren ist auch diese Auflaufform in China hergestellt worden, aber das habe ich erst festgestellt, als sie geliefert worden war. Sie hat somit die Reise um die halbe Welt für mich angetreten.

Rindergulasch in dunkler Thymian-Sauce auf Basmatireis

Leckeres, würziges Gulasch …
Greifen Sie bei einem Gulasch mit Rindfleisch nicht gleich zu teurem Rindergulaschfleisch, das Ihnen der Verkäufer an der Frischfleischtheke im Supermarkt anbieten will. Oder das Sie sonst auch beim Discounter beziehen können.

Es geht auch preiswerter. Greifen Sie einmal zu Rindersuppenfleisch. Das ist günstiger und, da ebenfalls Schmorfleisch, gut geeignet für ein Rindergulasch, das einige Stunden schmort. Und da das Suppenfleisch deutlich mehr Fettanteile als Rindergulaschfleisch besitzt und Fett ein Geschmacksträger ist, wird das Gulasch auch saftiger und aromatischer.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Rindersuppenfleisch
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Bratenfond

- 1 Thymiansträußchen (15 g)
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 Tasse Basmatireis
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.

… mit Rindersuppenfleisch

Zubereitung:

Suppenfleisch in mundgerechte Stücke zerteilen und in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in

eine Schale geben.

Thymiansträußchen mit Küchengarn zusammenbinden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Suppenfleisch darin kross anbraten. Herausnehmen und in eine Schale geben. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Fleisch wieder dazugeben. Mit dem Fond aufgießen. Senf hinzugeben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Thymiansträußchen in den Fond legen, damit es mitschmoren kann. Alles zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Basmatireis in einem Topf mit der doppelten Tassenmenge an kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Petersilie kleinschneiden.

Thymiansträußchen aus der Soße nehmen. Soße abschmecken.

Basmatireis auf zwei tiefe Teller geben. Gulasch großzügig mit Fleisch und viel Soße darüber geben. Mit etwas Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Variation von Kimchi

Rote Farbe aufgrund eines Anteils Rotkohl

Es ist tatsächlich über 35 Jahre her, seitdem ich einmal Kimchi selbst zubereitet habe. Es war noch zu Studienzeiten in einer Wohngemeinschaft in Heidelberg.

Ich weiß aus dieser Zeit über Kimchi noch die folgenden Fakten: Kimchi ist in der koreanischen Küche DIE Beilage für jedes Gericht. Es wird traditionell aus Chinakohl und weißem Rettich hergestellt. Die Zubereitung ist eine Milchsäuregärung oder Fermentation des verwendeten Gemüses. Dazu wird das Gemüse kleingeschnitten, möglichst in feine, dünne Streifen, und in eine Flüssigkeit für diesen Prozess eingelegt. Verwendet werden in der Regel Chili, Salz, Ingwer und Knoblauch. Wenn man es ganz traditionell zubereiten will, sollte man in einem Asia-Geschäft ein spezielles, koreanisches Chilipulver kaufen, das nur für die Zubereitung von Kimchi verwendet wird.

Ich verzichte jedoch hierauf und verwende normales, handelsübliches Chilipulver. Dazu frisches Meersalz. Frischen, feingeriebenen Bio-Ingwer (mit Schale verwendbar). Und

frischen, kleingepressten Knoblauch.

Beim Gemüse weiche ich von den traditionellen Gemüsesorten ab und verwende einen kleinen Rotkohl, kleinen Wirsingkohl und Chinakohl. Das Gemüse wird – wie erwähnt – in der Küchenmaschine oder manuell mit einem Messer klein in feine, dünne Streifen geschnitten. Dann kommt es in ein abdeckbares Gefäß und wird mit der Hand vermischt. Darauf kommt die Flüssigkeit aus Wasser, Chili, Salz, Ingwer und Knoblauch, die vorher in einer Schüssel vermischt wird. Alle Zutaten werden dann mit der Hand nochmals gut vermischt. Es ist wichtig, das Gemüse mit einem Teller und einem schweren Gewicht zu belasten, damit das Gemüse zusammengepresst wird und in der Lake gären kann. Der Gärungsprozess kann bis zu 4 Wochen dauern. Dazu stellt man das abgedeckte Gefäß in den Kühlschrank.

Nach 2 Wochen kann man das Ganze einmal prüfen und das Gemüse wieder mit der Hand etwas vermischen. Und nochmals 2 Wochen gären lassen.

Ich esse nicht unbedingt gern sehr scharf, sondern nur mäßig scharfe Gerichte. Aber Kimchi esse ich ab und zu doch sehr gern, auch wenn es eine kräftige Schärfe hat. Aber auf diese Weise kann man restlichem Kohlgemüse noch einer weiteren Verwendung zuführen.

Zutaten:

- ein kleiner Rotkohl
- ein kleiner Wirsingkohl
- ein kleiner Chinakohl

Jeweils etwa 300–400 g.

Zusätzlich:

- 1 l kaltes Wasser

- 4 EL Chilipulver
- 6 EL grobes Meersalz
- ein großes Stück frischer Bio-Ingwer
- 8 Knoblauchzehen

Zum Dekorieren:

- etwas Schwarzkümmelsamen oder schwarzer Sesam

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Gärdauer 4 Wochen

Zubereitung:

Die Zubereitung ist in der Einleitung schon im Groben beschrieben.

American Cheesecake

Exzellenter American Cheesecake – ein Genuss!
Ich habe das Rezept für einen originalen American Cheesecake schon in meinem Foodblog veröffentlicht.

Der Unterschied zwischen einem American Cheesecake und einem deutschen Käsekuchen ist zum einen, dass ersterer mit Frischkäse, letzterer jedoch mit Quark zubereitet wird. Außerdem hat ersterer einen Boden aus Keksen und Fett, letzterer jedoch einen Mürbeteigboden. Und der American Cheesecake wird in Wasserdampf in einer Fettschale mit Wasser gebacken, letzterer jedoch ganz gewöhnlich wie ein anderer Kuchen.

Dieser American Cheesecake ist eine Art Hybrid. Ich hatte für den Boden keine Kekse mehr vorrätig. Also bekam er einen Mürbeteig. Sie verstehen? Ein American Cheesecake mit einem Mürbeteigboden. Aber er ist dennoch sehr lecker! Die Zitrone gibt noch etwas Frische und Säure in die Füllung.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 900 g Frischkäse (3 Packungen à 300 g)
- 200 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- 50 g Speisestärke
- 3 Eier
- 200 g Schlagsahne

Zusätzlich:

- 1 Bio-Zitrone
- Alufolie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft | Wartezeit 6 Stdn.

Auch mit Mürbeteigboden

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Sahne dazugeben. Zucker, Vanillezucker und Stärke dazugeben. Frischkäse komplett dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Zitronenabrieb und -saft noch dazugeben und untermischen.

Eine Spring-Backform ausfetten. Zwei Streifen Alufolie kreuzweise auf den Tisch legen. Backform daraufstellen. Alufolie an den Rändern hochschlagen.

Mürbeteig in die Backform geben, mit den Händen gut verteilen und ausdrücken. Dabei einen mehrere Zentimeter hohen Rand ausziehen.

Füllmasse in die Backform auf den Boden geben und gut verteilen.

Wasser in eine Fettpfanne geben, so dass die Backform an den Rändern 2–3 cm bedeckt ist. Backform in die Fettpfanne stellen. Fettpfanne auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit bei der genannten Temperatur in den Backofen geben.

Fettpfanne herausnehmen, Backform aus der Fettpfanne nehmen und Kuchen auf einem Kuchengitter eine Stunde abkühlen lassen. Alufolie entfernen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Hähnchenmägen-Gulasch in Chili-Bohnen-Sauce auf frischer Tagliatelle

Leckeres Gulasch

Eine asiatische Sauce als Grundlage. In einem deutschen Gulasch mit einer Innereie. Auf italienischer Pasta. Nie war es internationaler.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Toban Djan (Chili-Bean-Sauce)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz
- Zucker
- Öl
- 400 g frische Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3 1/2

Stdn.

International

Zubereitung:

Hähnchenmägen sehr klein schneiden und in eine Schale geben. Toban Djan dazugeben, alles gut vermischen und Hähnchenmägen eine halbe Stunde darin marinieren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Hähnchenmägen mit Marinade dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Weißwein dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt bei sehr geringer Temperatur 3 1/2 Stunden schmoren. Danach mit Salz und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Tagliatelle auf zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit viel

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Cheddar-Würste mit Spargel

Ich bin ja von Bratwürsten nicht immer begeistert. Es gibt da viele Unterschiede. Und auch vegane Würste sind nicht immer wirklich schmackhaft.

Aber diese Bratwürste mit Cheddar haben mich wirklich überzeugt. Sie sind wirklich extrem lecker. Der Hersteller hat einfach in die Fleischmasse, das Brät, der Würste kleine Cheddarstücke mit untergemischt. Und die Würste haben somit eine gewisse Würze, aber auch einen gewissen Schmelz und eine Sämigkeit durch den Käse. Also empfehlenswert!

Sehr leckere, würzige Würste

Zutaten für 2 Personen:

- 900 g Cheddar-Würste (2 Packungen à 440 g, jeweils 3 Würste, mit Cheddar)
- 1 kg Spargel
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.

Mit frischem Spargel der Saison

Zubereitung:

Spargel putzen und schälen.

Spargel in einem großen Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu die Würste in einer Grillpfanne auf jeder Seite

3–4 Minuten grillen, dabei des Öfteren einmal wenden.

Jeweils drei Würste auf einen Teller geben. Spargel dazu verteilen und salzen. Und jeweils vier Scheiben Kräuterbutter auf den Spargel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Online-Glücksspiel im Wandel: Moderne Casino-Erfahrungen und neue Trends

Mit dem stetigen Wachstum der digitalen Unterhaltungsbranche verändert sich auch die Welt des Online-Glücksspiels rasant. Plattformen wie Cryptocasinotop.de bieten Spielern wertvolle Einblicke und Vergleiche, um seriöse Anbieter zu erkennen. Besonders das Ivibet Casino Erfahrungen sorgt aktuell für Gesprächsstoff – viele Nutzer teilen ihr über das moderne Design, die schnelle Auszahlung und das breite Spielangebot. In einer Zeit, in der Vertrauen und Innovation eine zentrale Rolle spielen, lohnt sich ein genauer Blick auf solche Plattformen.

Was macht moderne Online-Casinos aus?

Heutige Online-Casinos setzen auf benutzerfreundliche Interfaces, mobile Kompatibilität und eine riesige Auswahl an Spielen. Neben klassischen Tischspielen und Slots bieten viele Anbieter auch Sportwetten, Live-Casinos und Krypto-Zahlungen an. Sicherheit, Spielerschutz und Lizenzierung sind dabei

zentrale Qualitätskriterien.

Ivibet Casino: Ein Anbieter im Fokus

Das Ivibet Casino ist ein relativ neuer Anbieter, der sich schnell einen Namen gemacht hat. Spieler berichten von folgenden positiven Erfahrungen:

- **Zuverlässige Auszahlungen:** In der Regel werden Gewinne innerhalb weniger Stunden bearbeitet.
- **Großes Spielportfolio:** Slots, Live-Spiele, virtuelle Sportarten und Sportwetten in einer Plattform vereint.
- **Modernes Design:** Klar strukturierte Benutzeroberfläche mit intuitiver Navigation.
- **Krypto-Zahlungen möglich:** Spieler können unter anderem mit Bitcoin oder Ethereum einzahlen.
- **Regelmäßige Aktionen und Turniere:** Tägliche Bonusangebote und spannende Wettbewerbe für aktive Nutzer.

Diese Vorteile spiegeln sich in zahlreichen positiven Nutzerbewertungen wider – nachzulesen z. B. auf Cryptocasinotop.de.

Der Einfluss von Vergleichsportalen wie Cryptocasinotop.de

Gerade bei der Vielzahl an neuen Anbietern ist es wichtig, auf vertrauenswürdige Informationsquellen zurückzugreifen. Cryptocasinotop.de bietet:

- Unabhängige Bewertungen zu lizenzierten Anbietern
- Hinweise auf aktuelle Bonusaktionen
- Erfahrungsberichte von echten Nutzern
- Informationen zu Zahlungsmethoden und Spielangeboten

- Sicherheitstipps zum verantwortungsvollen Spielen

Durch diese Transparenz können Spieler gezielter und sicherer entscheiden, welchem Casino sie ihr Vertrauen schenken.

Worauf Spieler bei der Wahl eines Online-Casinos achten sollten

Bevor man sich bei einem Anbieter registriert, sollte man folgende Punkte überprüfen:

1. **Lizenz & Regulierung:** Ist das Casino von einer anerkannten Glücksspielbehörde lizenziert?
2. **Zahlungsmethoden:** Werden schnelle und sichere Ein- und Auszahlungen ermöglicht?
3. **Spielangebot:** Gibt es eine breite Auswahl renommierter Spieleanbieter?
4. **Kundenservice:** Ist der Support rund um die Uhr erreichbar?
5. **Erfahrungsberichte:** Wie bewerten andere Nutzer das Casino?

Diese Faktoren helfen dabei, unseriöse Anbieter zu vermeiden und das Spielerlebnis zu verbessern.

Fazit

Das Online-Glücksspiel erlebt durch moderne Technologien, Kryptowährungen und neue Plattformen wie Ivibet Casino eine spannende Weiterentwicklung. Vergleichsseiten wie Cryptocasinotop.de bieten wertvolle Orientierung für alle, die ein sicheres und unterhaltsames Spielerlebnis suchen. Wer auf Qualität, Transparenz und Innovation achtet, kann in der heutigen Glücksspielwelt von vielen Vorteilen profitieren – vorausgesetzt, er informiert sich vorab gut.

Gratinierte Tortellini

Eine schöne Variation von frischer Tortellini aus der Packung, die man normalerweise einfach gart und dazu eine passende Sauce oder ein Pesto zubereitet.

Hier jedoch in der Weise zubereitet, dass die Tortellini in eine gewürzte Sahnesauce in eine feuerfeste Schale kommen. Dann eine große Emmentalerhaube bekommen. Und im Backofen gegart werden. Alternativ zu kochendem Wasser in einem Topf garen die Tortellini hier in kochender Sahne die wenigen Minuten, die sie zum Garen benötigen, einfach im Backofen. Und der gratinierte Käse ergibt eine feste, würze Haube für das Gericht.

Lecker gratiniert

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g frische Tortellini (mit Schweinefleisch gefüllt)
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- geriebener Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

In würziger Sauce

Zubereitung:

Schnittlauch kleinschneiden.

Sahne auf zwei feuerfeste Schalen verteilen und kräftig salzen und pfeffern.

Jeweils die Hälfte der Tortellini hineingeben.

Mit einer großen Haube aus geriebenem Emmentaler abdecken.

Bei 180 °C Umluft auf mittlerer Ebene für 10 Minuten in den

Backofen geben. Dann für 5 Minuten nochmals auf höherer Ebene zum Gratinieren direkt unter die heiße Grillschlange geben.

Herausnehmen. Mit Schnittlauch bestreuen,

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Pasta mit Teriyaki-Sauce mit Zitrone, Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebel

Einfaches, schnell zubereitetes und leckeres Gericht
Ich kann zu der gefüllten Pasta nicht viel mehr sagen oder schreiben. Denn sie befand sich in einer Kunststoffpackung ohne Angaben zu Name, Gewicht und Zubereitungszeit. Vermutlich

befand sich um die Kunststoffpackung herum am Kopf noch ein Karton mit diesen weiteren Angaben, wie er manchmal bei solcher Pasta vorhanden ist, dieses Mal aber verloren gegangen sein muss.

Ich kann nur dem Aufdruck des Logos des Herstellers entnehmen, dass es sich a) um einen namhaften Hersteller handelt und b) um tatsächlich frische, gefüllte Pasta. Die somit auch nur wenige Minuten Garzeit benötigt.

Als Besonderheit habe ich aus den im Titel des Rezepts genannten Zutaten zusammen mit Teriyaki-Sauce eine leckere, besondere Sauce kreiert, die auch nicht länger gegart, sondern im Grunde mit der gekochten Pasta nur erhitzt wird. Die unterschiedlichen Aromen wie Säure der Zitrone und Schärfe des Ingwer verleihen der Sauce ihren besonderen Geschmack.

Nachtrag: Ein Blick in das Kühlregal meines Discounters mit der frischen Pasta brachte heute die Auflösung. Diese runde, gefüllte Pastasorte mit den gewellten Rändern heißt Tortelli.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gefüllte, frische Pasta (2 Packungen à 250 g)
- Salz

Für die Sauce:

- 12 EL Teriyaki-Sauce
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- ein großes Stück Bio-Ingwer
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Mit frisch geriebenem Grano Padano

Zubereitung:

Lauchzwiebeln putzen und und quer in Ringe schneiden. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schale reiben. Ebenfalls den Ingwer mit Schale auf der Küchenreibe in die Schale reiben.

Zitrone auspressen und Saft dazugeben. Teriyaki-Sauce dazugeben und alles gut verrühren. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Sauce zu der Pasta geben und kurz erhitzen. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit

frisch geriebenem Grano Padano garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Falafel in Tomatensauce auf frischer Rigatoni

Leckere, knusprige Falafel

Zutaten für 2 Personen:

- 20 Falafel (2 Packungen à 10 Stück, aus Kichererbsen und Petersilie)
- 20 Mini-Rispentomaten (2 Packungen à 10 Stück)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Thymian

- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Gemüsebrühe
- 500 g frische (vegane) Rigatoni (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Und leckerer Tomatensauce

Zubereitung:

Für die Tomatensauce:

Tomaten putzen und sehr klein schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen und schälen. Zwiebeln kleinschneiden und in eine Schale geben. Knoblauch mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls dazugeben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Tomaten dazugeben. Mit Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Einen Schluck Gemüsebrühe dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Danach Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Falafel in einer Pfanne mit etwas heißem Öl 8 Minuten kross anbraten.

Und ebenfalls kurz vor Ende der Garzeit Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten leicht köcheln und erhitzen.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Tomatensauce großzügig darüber geben. Jeweils 10 Falafel darauf drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

Paprikakuchen

Deutlich Paprika im Kuchen zu sehen

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Paprika (etwa 4 rote Paprikaschoten)

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft

Schmeckt leicht gemüsig

Zubereitung:

Paprika als Gemüseanteil für einen Gemüserührkuchen ist sehr grenzwertig, da Paprika sehr viel Wasser enthält. Es ist also zwingend notwendig, den fein geriebenen Paprika gut mit der Hand auszudrücken.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Paprika putzen, Kerngehäuse entfernen, Paprika grob zerteilen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Paprika gut mit der Hand ausdrücken, damit die Flüssigkeit entfernt wird, Masse zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Rhabarber-Torte mit Kokosraspeln

Mit Joghurt und Buttermilch

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Erdbeer-Rhabarber-Joghurt
- 500 ml Buttermilch
- 15 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Kokosraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Mit Kokosrapseln dekoriert

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Joghurt dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Füllmasse auf den Tortenboden geben und verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

Herausnehmen und mit Kokosrapseln bestreuen. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Brokkolikuchen mit Schokoladenglasur

Mit einem Anteil Brokkoli

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Brokkoli (1 Brokkoli à 500 g)

Für die Glasur:

- 100 g Butter oder Margarine
- 2 gehäufte EL Kakaopulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft

Mit Schokoladenglasur dekoriert

Zubereitung:

Rührkuchen mit Gemüseanteil geht trotz Backpulver nicht sehr stark auf. Der Kuchen bäckt also in einer Kranz-Backform nicht so stark auf wie in einer Kasten-Backform – weil erstere ein

deutlich höheres Volumen an Teig braucht – und bleibt daher relativ niedrig.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Brokkoli putzen, Strünke entfernen, Brokkoli zerteilen, diesen in der Küchenmaschine fein reiben, zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer eingefetteten Kranz-Backform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Fett in einer Schale im Wasserbad in einem Topf erhitzen. Kakaopulver dazugeben. Alles gut vermischen. Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Kuchen in den Kühlschrank geben, damit die Glasur erhärtet.

Herausnehmen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!