

# Putenoberkeule in Rotweinsoße mit Schwammerlgemüse



Leckeres, weiches, aber würziges Schwammerlgemüse  
Der österreichische Begriff „Schwammerl“ für die Beilage wurde bei diesem Rezept explizit so ausgewählt. Wer schon einmal in Österreich Urlaub gemacht hat und dort ein Schwammerlgemüse gegessen hat, wird sich beim Genuss dieses Gemüses auch sicherlich sofort daran erinnern. Denn es schmeckt wirklich genauso. Wie Schwammerl.

Allerdings werden Sie bei der Zubereitung dieses Gemüses Probleme haben, es im Original zuzubereiten. Denn die hierfür verwendeten Pilze gibt es weder im Supermarkt noch im Discounter, vermutlich nicht einmal auf dem Wochenmarkt. Es gibt sie nur zu der jetzigen Herbstjahreszeit im Wald zum Pflücken und Sammeln. Sie kommen also nur in den Genuss dieses phantastischen Schwammerlgemüses, wenn Sie einen Wald in unmittelbarer oder nicht allzu großer Entfernung an Ihrem

Wohnort haben.



### Schöne Beringte Schleimröhrlinge

Ist dies nicht der Fall, verwenden Sie einfach Pilze, die Ihr Lebensmittelhändler derzeit anbietet und kochen Sie ein abgeändertes Pilzgemüse. Es wird aber mit Sicherheit nicht so lecker wie das Gemüse dieses Rezepts. Dazu schmecken Kulturchampignons und Konsorten einfach nicht kräftig pilzig genug.



Einige Dunkle Hallimasche

Der Hauptakteur ist eine Putenoberkeule. In einer Rotweinsoße mit etwas Gemüse in der Auflaufform im Backofen geschmort.

Und eine Besonderheit hat das Rezept. Würde ich Putenoberkeule in Rotwein schmoren und Pilze in anderer Flüssigkeit in einem Topf auf dem Herd, hätte ich im Endeffekt zwei verschiedene Soßen, die für das Gericht eine Soße zu viel sind.

Also hier einmal eine Abwandlung. Zuerst die Keule 2 Stunden in Rotwein mit Gemüse schmoren. Dann die Pilze in eben dieser Rotweinsoße noch 20 Minuten in einem Topf auf dem Herd garen. Putenoberkeule dabei bis zum Anrichten warmhalten. Und dann das Gericht servieren.

### **Zutaten für 2 Personen:**

Für die Putenoberkeule:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 2 EL Fleischgewürzmischung, auf der Basis von Paprikapulver
- Salz
- 1 große Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Merlot
- Olivenöl

*Für das Schwammerlgemüse:*

- 12 dunkle Hallimasche
- 8 Beringte Schleimrüblinge
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rotweinsoße mit Gemüse der geschnittenen Keule
- evtl. Rotwein zum Verlängern
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.  
20 Min.*



Mit geschmarter Putenoberkeule

**Zubereitung:**

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

Putenoberkeule auf allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Salzen.

Backofen auf 140 °C Umluft erhitzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin anbraten. Herausnehmen und wieder in die Schale geben. Nochmals etwas Öl in die Pfanne geben und Putenoberkeule auf allen Seiten kross und knusprig anbraten.

Keule in eine geeignete Auflaufform geben. Gemüse dazugeben, mit Merlot auffüllen, dass die Auflaufform etwa zur Hälfte gefüllt ist und zugedeckt auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Pilze putzen. Dazu den leichten

Schleim der Schleimrüblinge mit einem frischen, feuchten Spültuch abwischen. Holzige Stiele entfernen. Hüte in grobe Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Hallimasche mit Stielen grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Putenoberkeule herausnehmen, Knochen entfernen, Keule halbieren und warmhalten.

Butter in einem Topf erhitzen und Hallimasche darin anbraten. Rotweinsoße aus der Auflaufform darüber geben, alles vermischen und bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Schleimrüblinge dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles vermischen und nochmals zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Soße abschmecken.

Jeweils eine Hälfte der Keule auf einen Teller geben. Schwammerlgemüse mit Soße daneben geben. Soße auch über die Keule geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# **Herzhafte Tarte mit Schafskäse, Burrata und Gemüse-Brotaufstrich**



## Leckere, herzhafte Tarte

Diese Tarte bekommt einen Hefeteig, da es eine herzhafte und pikante Tarte wird. Denn für die Füllmasse, also den Eierstich, wird ein Glas Gemüse-Brotaufstrich mit kräftiger Paprikanote zweckentfremdet und in diesen eingerührt. Des Weiteren kommen kleingeschnittener Schafskäse und Burrata in die Füllmasse. Der flüssige Anteil der Burrata, also der weiche Kern des Käses, kommt zu der Sahne, die für den Eierstich Royale verwendet wird, ansonsten besteht die Gefahr, dass der Eierstich zu sehr verwässert wird. Alles in allem eine sehr leckere, schmackhafte und käsicke Tarte!

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Eierstich Royale:*

- 4 Eier
- 200 ml Sahne (einschließlich der Flüssigkeit der Burrata)

*Für die Füllung:*

- 135 g Gemüse-Brotaufstrich (Paprika-Chili mit Kichererbse, 1 Glas)
- 180 g Schafskäse (1 Packung)
- 120 g Burrata (1 Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 50 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft*



Mit zweierlei Käse und Gemüse-Brotaufstrich

**Zubereitung:**

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. 1,5 Stdn. im Warmen gehen lassen.

Schafskäse in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Burrata halbieren, innere Flüssigkeit zu der Sahne in ein Glas geben. Festen Teil in kleine Stücke schneiden und zum Schafskäse geben.

Eierstich in einer Schüssel zubereiten. Brotaufstrich mit dem Schneebesen untermischen. Käse dazugeben und alles mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den ausgedrückten Hefeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Backform herausnehmen und Tarte abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit! Restliche Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

---

## **Putenrollbraten in dunkler Tomatensoße mit Drillings-Zuckerschoten-Gemüse**



Würziger Rollbraten mit viel leckerer Soße

Ein Rollbraten ist etwas feines. Frisch vom Schlachter hergestellt. Mit einer leckeren Füllung. In ein Netz gepackt, damit er zusammenhält. Dazu eine leckere Soße. Und eine leckere Beilage.

In diesem Fall ist es ein Putenrollbraten. Aus der Putenoberkeule hergestellt. Die ja auch in anderer Zubereitung immer wieder für einen leckeren Braten gut ist. Die Füllung besteht aus Putenhackfleisch, Paprika und Zwiebeln. Und ist natürlich u.a. mit Paprikapulver lecker gewürzt.

Die Soße besteht aus einer halben, kleinen Dose gewürfelte Tomaten mit Saft. Besondere Würze bekommt die Soße dadurch, dass mit den Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch auch einige eingelegte Sardellenfilets aus dem Glas angebraten werden, die einer Soße immer eine kräftige Würze geben. Abgelöscht mit einem guten Schluck Merlot.

Die Beilage besteht aus Drillingen und Zuckerschoten, gewürzt mit frischem Bohnenkraut. Alles in Butter geschwenkt.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 1 Putenrollbraten (1 kg)

*Für die Soße:*

- 1 große Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Sardellenfilets (Glas)
- 1/2 kleine Dose gestückelte Tomaten mit Saft
- Merlot
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

*Für die Beilage:*

- 15 Bio-Drillinge
- 1/2 Packung Zuckerschoten
- 15 g frisches Bohnenkraut
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 StdN.  
bei 140 °C Umluft*



Und leckerer Beilage

**Zubereitung:**

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin glasig dünsten. Dabei Sardellenfilets mit dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Mit einem Schluck Merlot ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rollbraten auf allen Seiten kross anbraten, damit sich schöne Röstspuren bilden.

Rollbraten in eine geeignete Auflaufform geben, Soße darüber geben und Auflaufform zugeschlossen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Zuckerschoten in grobe Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Bohnenkraut kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Drillinge 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen. Dann die Zuckerschoten dazugeben und alles zusammen nochmals 5 Minuten garen. Alles mit dem Schaumlöffel herausheben. Drillinge grob zerkleinern.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Drillinge und Zuckerschoten darin kurz erhitzen. Bohnenkraut dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen und in der Butter schwenken. Warmhalten.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Rollbraten herausnehmen, Netz entfernen und Braten quer in dicke Scheiben schneiden. Jeweils die Hälfte der Scheiben auf einen Teller geben. Soße über die Bratenscheiben geben. Beilage auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Käsekrainer mit Petersilienkartoffeln und Spiegeleiern



Mit gesiedeten Käsekrainern

Käsekrainer sind leicht geräucherte Brühwürste mit grobem Brät aus Schweinefleisch und einem Anteil von 10–20 % Käse.

Diese Würste man man sieden, braten oder grillen. in diesem Rezept erfolgt ersteres.

Als Beilage gibt es Bio-Drillinge, also mit Schale, mit Petersilie in Butter geschwenkt. Und einfache Spiegeleier.

Das Gericht ist nichts besonderes, es ist nur eine Variante von vielen, wie man Käsekrainer zubereiten kann. Aber es ist lecker.

#### **Zutaten für 2 Personen:**

- 8 Käsekrainer (2 Packungen à 4 Würste)
- 20 Drillinge
- 1/2 Topf Petersilie
- Butter

- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.*



Und in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln

**Zubereitung:**

Drillinge in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Mit dem Schöpflöffel herausnehmen, in eine Schale geben und etwas erkalten lassen. Dann in grobe Stücke schneiden.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Würste in einem großen Topf mit nur noch siedendem Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Parallel dazu zwei große Portionen Butter in zwei großen Pfannen erhitzen. In einer Pfanne Drillinge erhitzen und schwenken. Dann Petersilie dazugeben. In der zweiten

Pfanne die aufgeschlagenen Eier zu Spiegeleiern braten. Drillinge und Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils vier Würste auf einen Teller geben. Jeweils zwei Spiegeleier darauf geben. Drillinge auf die beiden Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

---

## Insekten-Kochbuch jetzt als ePub erhältlich

### Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.



Mein Insekten-Kochbuch „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ ist jetzt als eBook-ePub erhältlich.

Ich habe das Buch bereits vor 10 Jahren veröffentlicht, als

gedruckte Version und als eBook und PDF. Bei der Überprüfung aller meiner Publikationen vor einigen Monaten fiel mir auf, dass ich das ePub des Buchs noch nicht veröffentlicht hatte. Das habe ich nun hinterhergeschickt.

Das Kochbuch ist ab sofort in meinem [Buchshop](#) und allen gängigen Online-Buchshops kaufbar und downloadbar.

Vielleicht entdecken Sie ja auch die Welt der Insekten in kulinarischer Weise, wie sie in den Küchen vieler vor allem asiatischer Länder präsent ist. Und vielleicht gehören dann Insekten bald auch zu Ihrem monatlichen Küchenplan.

---

## **Rechnungen für Gastronomen als Kleinunternehmer**

Als Gastronom liegt Ihr Fokus auf Küche und Service. Dennoch ist die korrekte Abrechnung gesetzlich vorgeschrieben – ob Sie ein Bistro führen, als Caterer arbeiten oder einen Food-Truck betreiben.

## **Warum ordentliche Rechnungen wichtig sind**

Die Buchhaltung (<https://buchhaltungs-leitfaden.de/>) ist kein lästiger Zusatzaufwand, sondern Ihr Kontrollinstrument. Sie zeigt Ihnen, welche Gerichte rentabel sind, wie hoch Ihre Wareneinsätze liegen und ob Ihr Betrieb profitabel arbeitet. Die Kleinunternehmerregelung vereinfacht die Bürokratie erheblich, doch Sie müssen trotzdem alle Einnahmen und Ausgaben lückenlos dokumentieren. Bei Betriebsprüfungen durch das Finanzamt entscheiden korrekte Belege über Erfolg oder

Ärger.

# Die Pflichtangaben auf der Rechnung

Eine [Rechnung als Kleinunternehmer schreiben](#) bedeutet: Sie weisen keine Umsatzsteuer aus. Stattdessen muss jede Rechnung einen entsprechenden Hinweis enthalten. Fehlt dieser oder sind andere Pflichtangaben unvollständig, kann das Finanzamt die Rechnung ablehnen.

Pflichtangabe	Praxis-Beispiel für ein Catering
Ihr vollständiger Name und Anschrift	Marias Mittagstisch, Musterstraße 5, 54321 Kochstadt
Vollständiger Name und Anschrift des Kunden	Müller GmbH, Büroweg 10, 54321 Kochstadt
Ihre Steuernummer	98/765/43210
Rechnungsdatum	09.10.2025
Fortlaufende Rechnungsnummer	RE-2025-081
Menge und Art der Lieferung/Leistung	Catering für Firmenmeeting: 20x Linsen-Dal mit Reis, 20x gemischter Salat
Liefer-/Leistungszeitpunkt	08.10.2025
Rechnungsbetrag	240,00 EUR
<b>Hinweis auf Kleinunternehmerregelung</b>	„Gemäß § 19 UStG wird keine Umsatzsteuer berechnet.“

**Wichtig:** Die Rechnungsnummer muss fortlaufend und eindeutig sein. Lücken in der Nummerierung erwecken Verdacht beim Finanzamt. Verwenden Sie ein System wie „RE-2025-001“ und führen Sie es konsequent.

# Sonderfälle im Gastro-Alltag

## Bewirtungsbelege für Geschäftskunden

**Bewirtungsbelege:** Geschäftskunden benötigen diese spezielle Form für ihre Steuererklärung. Der Beleg muss maschinell erstellt sein (Handschrift reicht nicht) und zusätzlich enthalten:

- Anlass der Bewirtung (z.B. „Geschäftsessen mit Lieferanten“)
- Namen aller bewirteten Personen
- Unterschrift des Gastgebers

Halten Sie entsprechende Vordrucke bereit oder nutzen Sie eine Kassensoftware, die Bewirtungsbelege generieren kann.

## Gutscheine richtig verbuchen

**Gutscheine:** Der Verkauf eines Gutscheins ist noch keine steuerpflichtige Einnahme. Erst beim Einlösen erbringen Sie die Leistung und müssen diese als Umsatz erfassen. Verbuchen Sie den Gutscheinverkauf zunächst als durchlaufenden Posten. Bei Einlösung erstellen Sie eine reguläre Rechnung oder buchen über die Tageskasse ab.

## Tagesabrechnung und Kassenführung

**Tagesabrechnung (Kassensturz):** Bei vielen Barverkäufen (Café, Imbiss, Theke) ist es unpraktisch, für jeden Kunden eine Einzelrechnung auszustellen. Hier genügt ein täglicher Kassenabschluss. Der Z-Bon Ihrer Registrierkasse oder eine manuelle Tagesabrechnung dokumentiert alle Einnahmen. Dieser Beleg muss folgende Angaben enthalten:

- Datum
- Gesamtumsatz des Tages
- Anfangsbestand der Kasse

- Endbestand und Differenz
- Entnahmen und Einlagen

Wichtig: Bei elektronischen Kassensystemen gilt seit 2020 die Kassensicherungsverordnung. Informieren Sie sich über die technischen Anforderungen (TSE-Modul).

## Praktische Tipps für den Alltag

### Digitale vs. analoge Buchhaltung

Nutzen Sie Buchhaltungssoftware oder Apps speziell für Gastronomen. Diese erstellen automatisch konforme Rechnungen, führen Rechnungsnummern fort und archivieren digital. Das spart Zeit und minimiert Fehler. Beliebte Optionen sind sevDesk, lexoffice oder BuchhaltungsButler.

### Vorauszahlungen und Anzahlungen

Bei größeren Catering-Aufträgen sind Anzahlungen üblich. Stellen Sie dafür eine Anzahlungsrechnung mit allen Pflichtangaben aus. Vermerken Sie: „Anzahlung für Catering am [Datum]“. Bei der Endabrechnung ziehen Sie die Anzahlung ab und verweisen auf die ursprüngliche Rechnung.

## Häufige Fragen aus der Küche

### Was ist mit Trinkgeld?

Trinkgeld, das Angestellte direkt erhalten, ist für diese steuerfrei. Als Inhaber müssen Sie erhaltenes Trinkgeld als Einnahme verbuchen – das gilt auch für Trinkgelder, die über Kartenzahlung eingehen. Trennen Sie in Ihrer Buchhaltung klar zwischen Trinkgeld und Umsatz.

# **Rechnung oder Quittung – was ist der Unterschied?**

Eine Quittung bestätigt nur den Zahlungseingang. Eine Rechnung ist eine Zahlungsaufforderung mit allen gesetzlichen Pflichtangaben. Geschäftskunden können nur vollständige Rechnungen als Betriebsausgabe geltend machen. Im Zweifel immer eine Rechnung ausstellen.

## **Wie lange muss ich Rechnungen aufbewahren?**

10 Jahre ab Ende des Kalenderjahres. Alle Rechnungen, Kassenberichte und Buchungsbelege müssen über diesen Zeitraum lesbar bleiben. Thermopapier (Kassenbons) verblasst – fertigen Sie Kopien an oder scannen Sie die Belege sofort ein. Eine digitale Archivierung mit Backup ist empfehlenswert.

## **Was passiert bei Fehlern in der Rechnung?**

Stellen Sie eine Korrekturrechnung (Stornorechnung) aus, die auf die fehlerhafte Rechnung verweist. Danach erstellen Sie eine neue, korrekte Rechnung mit neuer Rechnungsnummer. Löschen oder überschreiben Sie niemals ausgestellte Rechnungen.

## **Checkliste: Ist Ihre Rechnung vollständig?**

- ✓ Vollständige Namen und Adressen (Sie und Kunde)?
- ✓ Steuernummer angegeben?
- ✓ Fortlaufende Rechnungsnummer?
- ✓ Rechnungsdatum und Leistungsdatum?
- ✓ Genaue Leistungsbeschreibung mit Mengen?
- ✓ Rechnungsbetrag korrekt?
- ✓ Kleinunternehmer-Hinweis gemäß § 19 UStG?

---

# Auflauf mit Hackfleisch, Schwefelporling, Drillingen und Gemüse



Leckerer Auflauf

Schwefelporling ist ein Baumpilz, den Sie nicht im Geschäft kaufen können, sondern nur an einer Eiche – lebend oder Totholz – im Wald pflücken können. Der Name des Baumpilzes stammt von seiner schwefelgelben Farbe, hat aber nichts mit der Substanz Schwefel zu tun.

Wenn Sie keinen Schwefelporling vorrätig haben, verwenden Sie einfach Pilze nach Ihrem Gusto.

**Zutaten für 1 Person:**

- 6 Bio-Drillinge
- 200 g veganes Hackfleisch
- Gewürzmischung
- ein großes Stück Schwefelporling
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 vegane Mozzarella (à 125 g)
- 300 ml Gemüsebrühe

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.  
bei 180 °C Umluft*



Mit viel Käse überbacken

**Zubereitung:**

Drillinge in Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Schwefelporling putzen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. In eine Schale geben.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, kräftig mit der Gewürzmischung würzen und mit der Hand ein wenig vermischen.

Mozzarella in kleine Stücke zupfen und in eine Schale geben.

Nun mehrere Schichten in der Auflaufform übereinander schichten. Zuerst die Kartoffeln, dann das Hackfleisch, dann die Pilze, schließlich das Gemüse und zum Schluss kommt der Käse obenauf. Die Gemüsebrühe in die Auflaufform geben. Zugedeckt die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen garen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren. Guten Appetit!

---

## **Schwefelporling mit Speck, Cognac-Cranberries und Rosmarin in Sojasoße auf Basmatireis**



### Schwefelporling in einer feinen Zubereitung

Schwefelporling hat den Beinamen „Chicken of the woods“. Und er schmeckt auch leicht nach Hähnchenfleisch, auch seine Konsistenz ist ähnlich. In diesem Gericht ist er der Hauptakteur. Der Speck liefert Würze und Salzigkeit, die in Cognac eingelegten Cranberries eine angenehme Süße und der frische Rosmarin eine krautige Note. Die würzige, dunkle Sojasauce rundet dies alles zusammen ab. Dazu Basmatireis.



Der Baumpilz Schwefelporling

**Zutaten für 2 Personen:**

- eine große Portion Schwefelporling
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 75 g getrocknete Cranberries (1/2 Packung)
- 8 g frischer Rosmarin (1/2 Packung)
- Cognac
- 2 EL dunkle Sojasauce
- Wasser
- 1/2 Tasse Basmatireis
- Salz
- Rapsöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 11 Min.*



Dunkle Sojasoße gibt die entsprechende Würze

**Zubereitung:**

Cranberries in eine Schale geben, mit Cognac bedecken und einen Tag im Kühlschrank den Cognac aufnehmen lassen.

Pilz putzen und in kurze, dünne, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Schwarze des Specks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Blättchen des Rosmarin abzupfen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Reis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu eine große Portion Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Pilzstreifen und Speck darin mehrere Minuten unter Rühren kross anbraten. Cranberries mit dem restlichen Cognac dazugeben. Ebenfalls Rosmarin dazugeben. Sojasauce

hinzugeben und mit etwas Wasser verlängern. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Pilzstreifen mit Speck, Cranberries und der würzigen Soße darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Nuss-Nougat-Kuchen



Mit Nuss-Nougat-Creme

Nuss-Nougat-Creme enthält sehr viel Fett und nur einen ganz kleinen Zusatz an Haselnüssen und anderen Zutaten. Daher kann man einfach einen Rührkuchen zubereiten und die Nuss-Nougat-Creme anstelle der Margarine für den Rührteig verwenden.

Nuss-Nougat-Creme ist aber bei Zimmertemperatur leicht flüssig

oder sämig, Margarine jedoch deutlich fester. Eventuell wäre dann ein Rührkuchen mit Nuss-Nougat-Creme nicht so ganz kompakt und stabil. Also noch ein zusätzliches Ei für mehr Stabilität in den Rührteig geben.

**Zutaten:**

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 200 g Nuss-Nougat-Creme

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



Lecker!

**Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle von 250 g Margarine 200 g Nuss-Nougat-Creme verwenden. Und ein zusätzliches Ei in den Rührteig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept backen.

Nach dem Backen gut abkühlen lassen. Aus der Backform nehmen und Backpapier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Rinderleber asiatisch mit Zwiebeln und Koriander in Austernsoße auf Basmatireis**



Mit Rinderleber

**Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Scheiben Rinderleber (zusammen etwa 400 g)
- 4 Zwiebeln
- 50 g frischer Koriander (2 Packungen à 25 g)
- Fischsoße
- Austernsoße
- 1/2 Tasse Wasser
- 1/2 Tasse Basmatireis
- Salz
- Sesamöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 11 Min.*



In leckerer Austernsoße

**Zubereitung:**

Rinderlebern quer in längere, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Koriander putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Reis in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Zwiebeln darin mehrere Minuten pfannenrühren. Leber und Koriander dazugeben und ebenfalls pfannenrühren. Etwas Fischsoße dazugeben. Großzügig Austernsoße dazugeben. Mit Wasser ablöschen und Sauce verlängern. Abschmecken.

Reis auf zwei Reisbowls verteilen. Leber mit Zwiebeln und Koriander dazugeben. Soße über dem Gericht verteilen. Servieren. Guten Appetit!

---

## **Geschmorter Schweinebauch in dunkler Sauce mit Spargeln**



Leckerer, würziger Schweinebauch

**Zutaten für 2 Personen:**

- 600 g Schweinebauch (ohne Knochen)
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- gemahlener Kreuzkümmel
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Mehl
- 300 ml Soave
- Olivenöl
- 1 kg Spargel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 4 Std.*



Mit frischen Spargeln – während der Saison

**Zubereitung:**

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Schweinebauch quer in zwei Stücke schneiden. Schwarze auf der Unterseite mit einem sehr scharfen Messer in kleine Rechtecke einschneiden. Schweinebauch auf beiden Seiten kräftig mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin andünsten, dann herausnehmen und in eine Schale geben.

Schweinebauchstücke auf beiden Seiten sehr kräftig anbraten. Gemüse dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Sauce abschmecken. Schweinebauchstücke kurz herausnehmen. Mehl durch ein Küchensieb in die Sauce sieben, mit dem Kochlöffel gut

verröhren, kurz mitkochen lassen und die Sauce damit etwas eindicken. Schweinebauchstücke zurück in die Sauce geben.

Spargel putzen, schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 15 Minuten garen.

Jeweils ein Stück Schweinebauch auf einen Teller geben.

Spargel auf die beiden Teller verteilen und leicht salzen. Etwas dunkle Sauce über Spargel und Schweinebauch geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Pansen-Champignons-Pasta-Pfanne in Thymian-Weißwein-Sahne-Soße**



### Einfaches Gericht

Ein einfaches Pfannengericht mit einer Innereie. Mit Pansen. Dazu Champignons und italienische Pasta.

Das Ganze wird verfeinert mit viel frischem Thymian. Und einer leckeren, würzigen Soße aus Sahne und trockenem Weißwein.

Schnell zubereitet und sehr schmackhaft.

Wer Pansen mag, wird dieses Gericht lieben.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 400 g vorbereiteter Pansen
- 6 große, weiße Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Fussilata Casarecchia
- 15 g Thymian (1 Packung)
- 200 ml Sahne
- Riesling

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.*



Würzig und sehr lecker

**Zubereitung:**

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Blättchen des Thymians abzupfen und ebenfalls in eine Schale geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 5 Minuten kross anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons dazugeben und mit anbraten. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schluck Riesling dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta zum Pfanneninhalt geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

---

## **Pflaumenquark**



## Einfaches, leckeres Dessert

Ab und zu ein leckeres Dessert schmeckt immer gut. Und man kann auch gern einmal auf gekaufte Desserts verzichten und dies selbst zubereiten.

Es braucht nicht viele Zutaten und ist schnell zubereitet. Quark, frische Pflaumen und etwas brauner Rohrzucker.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 1 kg Quark (2 Packungen à 500 g)
- 8 reife Pflaumen
- 2 EL brauner Rohrzucker

*Zubereitungszeit: 5 Min.*

### **Zubereitung:**

7 Pflaumen putzen, entkernen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Sie können die Pflaumenstückchen nun mit dem Pürierstab fein pürieren. Oder Sie verwenden eine Gabel und

zerdrücken sie kräftig. Quark dazugeben und alles gut vermischen. Rohrzucker ebenfalls dazugeben und gut untermischen.

Letzte Pflaume putzen, entkernen und längs in Streifen aufschneiden.

Quark-Pflaumen-Gemisch auf zwei Schalen verteilen. Noch ein wenig Rohrzucker darüber verteilen. Jeweils die Hälfte der aufgeschnittenen Pflaume auf eine Schale in die Mitte zur Dekoration geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Überbackene,            dry            aged Bratwürste**



Leckere Bratwürste

Ein Snack. Für den Abend. Wenn man noch etwas Hunger hat.

Die Bratwürste sind ein wenig besonders. Sie sind mit dry aged Rindfleisch hergestellt. Dazu ein würziger Cheddarkäse in Scheiben zum Überbacken.

Lecker!

**Zutaten für 2 Personen:**

- 800 g dry aged Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 8 Stück)
- 6 Scheiben Cheddarkäse
- Öl

*Zubereitungszeit: 10–12 Min.*



Schön überbacken

**Zubereitung:**

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Würste zuerst auf einer Seite etwa 5–6 Minuten kross anbraten, so dass viele Röstspuren entstehen.

Würste einmal drehen. Jeweils auf vier Würste drei Cheddarscheiben hintereinander legen. Nochmals etwa 5–6 Minuten braten, bis auch diese Seite der Würste kross angebraten und der Käse verlaufen ist.

Jeweils vier Würste mit dem Pfannenwender auf einen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

---

# Pflaumenkuchen



Einfach, aber lecker  
Es braucht manchmal nicht vieler Zutaten, um etwas Schmackhaftes zuzubereiten.

In diesem Fall benötigen Sie einen Mürbeteig und 1 kg Pflaumen.

Und daraus bereiten Sie einen einfachen, leckeren, sommerlichen Obstkuchen zu.

Beim Mürbeteig gehen Sie einfach über das [Grundrezept](#). Und die Pflaumen werden einfach entkernt und halbiert und der Mürbeteig dann damit belegt.

Eine halbe Stunde bei 170 °C Umluft auf mittlerer Temperatur in den Backofen. Herausnehmen und erkalten lassen. Und schon können Sie diesen einfachen, schmackhaften Kuchen genießen. Zur Vorsicht bei sommerlichen Temperaturen dann im Kühlschrank aufbewahren.



Mit saftigen, reifen Pflaumen

---

# NationalgerichtRezepte.de – kulinarische Spezialitäten der Welt

[NationalgerichtRezepte.de](http://NationalgerichtRezepte.de) ist eine Plattform, die sich ganz der Vielfalt internationaler Küche verschrieben hat. Mit über 19.000 Rezepten aus mehr als 190 Ländern bietet die Seite eine unvergleichliche Sammlung, die dazu einlädt, authentische Nationalgerichte aus allen Teilen der Welt kennenzulernen und nachzukochen.

## Vielfalt der Rezepte

Die Webseite deckt eine breite Palette ab – von klassischen

Hauptgerichten über Desserts bis hin zu Getränken, Salaten und Backwaren. Besonders spannend ist die Einteilung nach Ländern und Kontinenten, die eine kulinarische Weltreise möglich macht.

## Hilfreiche Funktionen für Nutzer

Neben der großen Rezeptauswahl bietet NationalgerichtRezepte.de auch praktische Zusatzfunktionen. Dazu gehören ein Zufallsrezept-Generator für spontane Entdeckungen, ein Rezepte-Planer zum Speichern und Organisieren von Lieblingsgerichten, sowie ein interaktives Rezepte-Quiz und sogar eine Musikauswahl zum Kochen, die das Erlebnis abrundet.

## Kulturelle Einblicke

Die Rezepte sind nicht nur Kochanleitungen, sondern vermitteln auch Hintergrundwissen über die kulturelle Bedeutung und Traditionen der jeweiligen Gerichte. So wird Kochen zu einer spannenden Reise durch Geschichte und Kultur.

# NationalgerichtRezepte.de

Leckere Spezialitäten zum nachmachen



## Fazit

NationalgerichtRezepte.de ist weit mehr als eine Rezeptsammlung – es ist eine Inspirationsquelle und ein Werkzeug, um die Küchen der Welt zu erkunden. Wer Lust hat, kulinarisch Neues zu entdecken und dabei gleichzeitig kulturelle Einblicke zu gewinnen, wird auf dieser Seite fündig.