

Wie bereitet man paniertes Hähnchen zu? Finden Sie heraus, wie das beste Hähnchen serviert wird!



Panierte Hähnchenstreifen mit Pommes frites und Ketchup

Knusprig paniertes Hähnchen, saftiges Fleisch, appetitlicher Duft und Geschmack ... Jeder weiß, wie paniertes Hähnchen aussehen und schmecken muss. Doch nicht jeder weiß, wie man es zubereitet. Wenn Sie ein Restaurant, eine Snackbar oder einen anderen Gastronomiebetrieb führen und Hähnchen nach amerikanischer Art servieren möchten, haben wir einige nützliche Tipps für Sie. Finden Sie heraus, was das Geheimnis von knusprig paniertem Hähnchen ist und wie man paniertes Hähnchen zubereitet. Es ist wirklich einfach!

Eine Fertigpanade für Hähnchen – das Markenzeichen von Hähnchen nach amerikanischer Art

Hähnchen nach amerikanischer Art zeichnet sich durch eine goldene, knusprige und charakteristisch ausgefranste Panade aus. Die [Chicken Panade](#) erfreut durch ihr Aussehen, knuspert und schmeckt gut. Es haftet gut am Fleisch. Allein der Anblick bringt unsere Geschmacksnerven ins Schwitzen. Es gibt Dutzende von Rezepten für eine solche knusprige, goldene und ausgefranste Fertigpanade. Welche garantiert das beste Ergebnis?

Knusprige Fertigpanade für Hähnchen – Wie man Hähnchen knusprig macht

Wie erhält man den appetitanregenden Effekt einer knusprigen, ausgefransten Panade, der durch eine beliebte Hähnchenrestaurantkette bekannt wurde? Sicherlich haben Sie schon davon gehört, wie man Hähnchen knusprig und goldgelb paniert. Einige empfehlen, Cornflakes als Chicken Panade zu verwenden, andere entscheiden sich für Semmelbrösel und Polenta. Das Ergebnis ist jedoch nie ganz zufriedenstellend. Wie kann man paniertes Hähnchen wie im KFC aussehen lassen?



Panierte Hähnchenstreifen mit Pommes frites und Tomatenketchup auf einem Teller

Fertigpanade – eine fertige Lösung, die in jedem Gastronomiebetrieb funktioniert

Das Geheimnis der Zubereitung von Hähnchen nach amerikanischer Art ist die richtige Panade. Eine Fertigpanade ist definitiv die beste Wahl. Eine Fertigpanade ist eine Lösung, die die Bequemlichkeit des Produkts und ein zufriedenstellendes Ergebnis garantiert. Die Fertigpanade ist eine perfekt ausgewählte Zusammensetzung von Zutaten, dank derer Chicken Panade eine appetitliche goldene Farbe und eine perfekt ausgefranste Struktur beim Braten erhält.

Wie bereitet man paniertes Hähnchen zu?

Die Zubereitung von Hähnchen nach amerikanischer Art mit Hilfe einer Fertigpanade ist äußerst einfach und bequem. Sie müssen die Chicken Panade nicht selbst zubereiten, sondern nur das aufgeschnittene und marinierte Hähnchen mit dem fertigen Produkt bestreichen. Es lohnt sich, die Anweisungen des Herstellers zum Panieren zu beachten – die Durchführung des Paniervorgangs nach den Anweisungen garantiert nicht nur das gewünschte Ergebnis beim ersten Mal, sondern ermöglicht es jedem Küchenarbeiter, ein ebenso schmackhaftes und appetitliches Hähnchengericht zuzubereiten.

Immer das gleiche saftige und knusprige Hähnchen

Die Verwendung fertiger Lösungen für die Gastronomie bietet viele Vorteile. Dadurch werden Misserfolge aufgrund einer ungeeigneten Auswahl der Zutaten, falscher Proportionen oder unzureichender Qualität vermieden. Die Fertigpanade ist eine Garantie für die hohe Qualität des Produkts selbst und die Wiederholbarkeit, die in der Gastronomie so wünschenswert ist. Bei der Zubereitung von panierten Hähnchengerichten sollten Sie auf bewährte Lösungen zurückgreifen. Und servieren Sie Ihr Hähnchen wie die Besten.

Wurzeleintopf



Essen Sie in der kalten Jahreszeit, also im Herbst und Winter, auch gern einmal einen wärmenden Eintopf? Und greifen dabei gern auf saisonale Produkte zurück, die jetzt gerade verfügbar sind?

Dann wird Sie dieses Rezept sicherlich ansprechen. Es ist ein Rezept für einen Eintopf mit mehreren Wurzelsorten. Weiße Rübe – im biologischen Sinn eigentlich keine Wurzel, denn sie ist eine Rübe –, Pastinake und Wurzeln – der norddeutsche Begriff für Karotten oder Gelberrüben.

Für mehr Gehalt und Biss gebe ich zum Eintopf noch kleingeschnittenes, gemischtes Gulasch hinzu, das ich ganz zu Anfang mit Lauchzwiebel und Knoblauch kräftig anbrate, um schöne Röstaromen zu erhalten.

Für einen guten Geschmack der Gemüsebrühe, die beim langen Garen entsteht, kommen noch zahlreiche Lorbeerblätter in den Eintopf.

Aber durch das lange Garen und die vielen pflanzlichen Zutaten

entsteht eine hervorragende Gemüsebrühe, die man nur noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen muss. Kein Gemüsebrühpulver oder selbst zubereiteter (eingefrorener) Gemüsefond sind notwendig. Die Brühe schmeckt!

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Gulasch
- 2 weiße Rüben
- 2 Pastinaken
- 2 Wurzeln
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 10 Lorbeerblätter
- 2 l Wasser
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 1/2 Stdn.



Gulasch zerkleinern und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebel und Knoblauchzehen in eine Schale geben, das restliche Gemüse in eine Schüssel.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Gulasch, Lauchzwiebel und Knoblauch mehrere Minuten kräftig anbraten, um viele Röststoffe auf dem Topfboden zu erhalten.

Restliches Gemüse dazugeben.

Mit dem Wasser ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Petersilie und Lorbeerblätter dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 1/2 Stunden garen.

Lorbeerblätter herausnehmen.

Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti Bolognese – scharf und krautig



Sie suchen eine Variation einer Spaghetti Bolognese? Weil Sie vielleicht die klassische Zubereitung mit Hackfleisch, Tomatenmark und Brühe schon zu oft gegessen haben? Und Sie essen auch gerne scharf? Und gern mit viel frischen Kräutern?

Dann habe ich hier ein Rezept für Sie, das Ihnen sicherlich schmecken wird.

Es ist keinesfalls ein authentisches Spaghetti Bolognese. Denn ich verzichte auf das Tomatisieren mit Tomatenmark. Aber dafür kommen genügend Rispentomaten und Kirschtomaten hinein. Und natürlich viel Hackfleisch, dann noch Schalotte und Knoblauch.

Das Besondere ist aber die halbe Habanerö, die ich für die Schärfe hineingebe.

Und dann natürlich noch die vielen, frischen Kräuter, die in die Sauce hineinkommen. Petersilie, Majoran, Oregano und Rosmarin. Nur der frische Thymian war mir leider ausgegangen.

Alles in allem ergibt dies eine variierte Spaghetti Bolognese mit einer wahrlich kräftigen und würzigen Sauce. Aber keine Bange, die Sauce ist aufgrund der verwendeten Habanerö nicht zu scharf, sie ist durchaus noch essbar.

Denn da die Pasta ja dabei das etwas neutralisierende Pendant darstellt, denn sie ist ja nicht gewürzt, darf die Sauce ruhig ordentlich Bums haben.

Als kleine Garnitur kommt natürlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano auf das Gericht.

Kochen Sie es nach und lassen Sie es sich schmecken! Ich habe mich jedenfalls schon den ganzen Tag auf das Gericht gefreut!

Für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Habanerö
- 5 Mini-Rispentomaten

- 10 Kirschtomaten
- 30 g Petersilie
- 15 g Majoran
- 15 g Oregano
- 15 g Rosmarin
- 1 EL mildes Paprikapulver
- 1 TL scharfer Senf
- Salz
- Zucker
- 400 ml Gemüsefond
- 375 g Spaghetti
- Rapsöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Std.



Alle Kräuter kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Schalotte und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Habanero putzen, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Habanero glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben, kross anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen.

Tomaten dazugeben. Ebenfalls Kräuter dazugeben. Mit dem Fond ablöschen. Senf dazugeben. Mit dem Paprikapulver und mit Salz würzen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghetti in einem Topf mit

kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen. Pasta durch ein Küchensieb geben und das Kochwasser abschütten.

Sauce abschmecken.

Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen. Inhalt auf zwei tiefe Pastatteller geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pansen mit Kürbis in Tamarindensauce auf Glasnudeln



Sie kochen gern mit Innereien? Und lassen sich dabei auch gern einmal auf ein Experiment ein? Und wenn Sie dann auch noch gern asiatisch kochen und essen, dann ist dieses Gericht wirklich genau das Richtige für Sie.

Ob es allerdings authentisch asiatisch ist, kann ich Ihnen nicht beantworten, denn ich habe bisher in fast keinem asiatischen Restaurant ein Innereiergericht gefunden und gegessen. Ich weiß also nicht, ob Asiaten Innereien auch zubereiten. Aber da man von den Chinesen sagt, sie essen alles, was vier Beine hat, außer den Esstisch, dürfte dies sicherlich auch zutreffen, dass Asiaten somit auch Innereien zubereiten.

Pansen muss generell für ein solches Gericht vorbereitet werden. Indem man ihn 3–4 Stunden leicht köchelnd in Gemüfefond vorgart. Dann lässt man ihn erkalten und verwendet ihn gleich für ein anderes Gericht weiter. Oder man friert ihn portionsweise ein für die weitere Zubereitung eines anderen Gerichts.

Als zweite Zutat für das Gericht wähle ich einen Hokkaidokürbis, der sich kleingeschnitten auch immer gut zum Anbraten eignet.

Und ich bin von dieser Tamarindensauce, die ich in der internationalen Abteilung eines Supermarkts gekauft habe, immer wieder überrascht, wie gut man damit eine leckere Sauce zubereiten kann und wie fein diese mundet. Sie ist leicht säuerlich, da die verarbeiteten Tamarinden ja eine gewisse Säure mitbringen. Und insgesamt einfach sehr schmackhaft und lecker.

Und als Beilage für das Gericht dieses Mal nicht standardmäßig Reis oder auch chinesische Mienudeln, sondern asiatische Glasnudeln, die aber nach dem Garen dem Gericht im Wok schon untergemischt werden.

Für 2 Personen:

- 400 g Pansen (vorgegart)
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 2 Portionen Glasnudeln (1 Packung à 100g)
- Fischsauce
- 4 EL Tamarindensauce
- 1/2 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Kürbis putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Pansen ebenfalls in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Sesamöl in einem Wok erhitzen und Pansen 5 Minuten darin kross und knusprig anbraten. Kürbis dazugeben und alles weitere 5 Minuten kross und knusprig anbraten.

Mit einem guten Schluck Fischsauce ablöschen. Tamarindensauce

und Wasser dazugeben. Alles verrühren und kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen und Glasnudeln im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Glasnudeln in den Wok dazugeben und alles gut vermischen.

Inhalt des Woks mit viel Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Er kommt geflogen ...



... der Weihnachtsmann auf seinem Rentierschlitten.

Sie werden sich sicherlich für die Vorweihnachtszeit, Heiligabend und die Feiertage auch genügend freie Zeit nehmen, um in all diesem Stress und dieser Hektik, die die moderne Zeit an Weihnachten aufgrund von Einkaufsschnäppchen hier und Einkaufsschnäppchen dort mit sich bringt, auch geruhsam bei einer schönen Tasse Kaffee oder Tee und einem leckeren,

möglichst selbst gebackenen Kuchen oder auch Weihnachtsplätzchen auch auszuspannen und diese Zeit dennoch zu genießen.

Stellen Sie die Leckereien und Getränke auf Ihrem Wohnzimmertisch bereit, legen Sie sich auf Ihr Sofa, kuscheln Sie sich in eine warme Decke und genießen Sie die Zeit. Viel zu selten wird daran gedacht, solche Momente auch zu genießen und auszuspannen.

Und wenn Sie dann wieder voller Tatendrang daran gehen wollen, für Ihre Lieben für Weihnachten ein leckeres Mahl zuzubereiten, zu kochen und zu servieren, schauen Sie auch einmal hin und wieder in meinem Foodblog vorbei und holen Sie sich die eine oder andere Anregung für ein Festtagsmenü.

Ich wünsche daher meinen Besuchern und Lesern meines Foodblogs und speziell Ihnen eine besinnliche Vorweihnachtszeit, einen ruhigen Heiligabend und schöne Feiertage! Und Glückwünsche für ein gesundes und erfolgreiches Neues Jahr 2023 schicke ich gleich hinterher!

Leinsamen-Rum-Kuchen



Mit gemahleneu und ganzen Leinsamen

Sie haben sich sicherlich schon einmal gefragt, ob man mit Leinsamen einen Kuchen zubereiten kann. Also einen Rührkuchen. Mit gemahlenem oder ganzem Leinsamen.

Ich bin der Frage einmal nachgegangen und habe das Experiment gewagt. Ich hatte eine Packung Leinsamenmehl gekauft, Inhalt 300 g. Auf der Packung selbst stand allerdings, dass man mit dem Leinsamenmehl nur 20 % des normalerweise für einen Kuchen zu verwendenden Weizenmehls ersetzen dürfe. Ich bin aber noch einen Schritt weiter gegangen und habe 60 % des Weizenmehls eines Rührteigs ersetzt. Also 300 g Leinsamenmehl und 200 g Weizenmehl verwendet.

Und für noch kräftigeren Geschmack und etwas Crunch habe ich noch drei Esslöffel ganzen Leinsamen in den Teig gegeben.

Allerdings habe ich sicherheitshalber ein fünftes Ei hinzugegeben, um auch die richtige Stabilität und Festigkeit des Rührkuchens zu gewährleisten.

Leinsamenmehl hat jedoch die Eigenart, dass es sehr viel Flüssigkeit aufsaugt und quillt. Somit saugt es viel von der flüssigen Eimasse des Rührkuchens auf und der Rührteig wird sehr fest und kompakt. Um dennoch einen lockeren und leichten Rührkuchen zu backen und diesem Problem vorzubeugen, gebe ich noch sechs Esslöffel Rum in den Rührteig, um ihn ein wenig geschmeidiger zu machen.

Sie fragen sich, ob das gelingen kann? Es kann, der Kuchen gelingt gut, ist fest und stabil und schmeckt sehr gut. Er hat ein leicht nussiges Aroma, und von der Konsistenz, aber auch dem Geschmack erinnert er eher an einen Schokoladenkuchen oder Gewürzkuchen, nur eben nicht mit Schokolade oder vielen Gewürzen. Aber er ist gelungen. Sie können es gern selbst versuchen und den Kuchen gleich nachbacken!

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Leinsamenmehl (1 Packung)
- 3 EL ganze Leinsamensaat
- 6 EL 40%iger Rum
- 1 Ei

Für den Zuckerguss:

- 1 EL 40%iger Rum
- einige EL Puderzucker

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



Mit leichtem Zuckerguss

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g Leinsamenmehl verwenden.

Das zusätzliche Ei aufschlagen und unterrühren.

Ebenso die Leinsamensaat und den Rum dazugeben und unterrühren.

Rührkuchen in einer Kastenbackform die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Rum und Puderzucker in einer Schale verrühren. Mit dem Backpinsel den Zuckerguss auf der Oberseite des Kuchens verstreichen.

Zuckerguss verfestigen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rumkuchen



Fragen Sie sich auch manchmal, was man mit all dem Alkohol machen kann, der in einem gewöhnlichen Haushalt und einer Küche vorrätig ist? Man kann ja nicht einfach nur alles wegtrinken.

Gerne können Sie sich daher dieses Rezept für einen leckeren Rührkuchen mit einer Spirituose zu eigen machen und diesen einfach mal schnell backen.

Bei der Recherche im Internet nach dem Rezept für einen solchen Kuchen stieß ich auf Rezepte, die nur eine geringe Menge des Rums für den Rührteig vorsahen. Also maximal 2–3

Esslöffel. Das erschien mir aber viel zu wenig.



Ich habe dann kurzerhand 6 Esslöffel des 40%igen Rums zum Rührteig geben. Und nochmal 3–4 Esslöffel für den Zuckerguss verwendet, den ich mit Puderzucker zubereitet habe und der dem Kuchen noch eine leichte Süße verleiht.

Es handelt sich darüber hinaus zwar um einen gewöhnlichen Rührkuchen, aber er gelingt aufgrund des verwendeten Rums doch sehr saftig, fein und zart und ist wirklich sehr schmackhaft.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 6 EL 40%iger Rum

Für den Zuckerguß:

- 10 EL Puderzucker

- 3–4 EL 40%iger Rum

Zubereitungszeit: 60 Min. bei 170 °C Umluft



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei den Rum hinzugeben und unterrühren.

Rührteig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestäubten Gugelhupf-Backform geben und die angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Gugelhupf auf ein Arbeitsbrett stürzen.

Puderzucker mit dem Rum in einer Schale zu einer cremigen Masse verrühren und mit dem Backpinsel den Gugelhupf auf der Oberseite besteichen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und Zuckerguss erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Geschmorte Schweineschulter in Bratenfond mit Salzkartoffeln



Wenn Sie Fleischesser sind, dann finden Sie sicherlich an einem lange geschmorten, leckeren und butterzarten Braten gern Gefallen. Und sind auch etwas Fett in Form der mitgeschmorten Schwarte nicht abgeneigt. Denn Fett ist ein Geschmacksträger und macht den Braten insgesamt weich und saftig. Man kann ziemlich schnell herausfinden, wo sich die recht trockenen Stellen eines Bratens befinden. Es sind die Fleischpartien, die eben nicht mit etwas Fett durchzogen sind.

Dieser Schweinebraten wird in selbst zubereitetem Bratenfond 3 Stunden geschmort. Danach ist das Fleisch so zart, dass man es fast nicht mit der Küchenzange auf die Teller bekommt, ohne dass es zerfällt. Und man braucht definitiv kein Messer für das Fleisch, es lässt sich problemlos mit der Gabel zerzupfen.

Als Beilage gibt es bei diesem Braten einfache Salzkartoffeln dazu. Diese dürfen natürlich unbedingt in einem Saucenspiegel mit der leckeren, würzigen und dunklen Sauce schwimmen.

Für 2 Personen:

- 600 g Schweineschulterbraten (ohne Knochen, mit Schwarte)
- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 500 ml Bratenfond
- Steakgewürzmischung
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Braten längs in zwei gleichgroße Stücke zerteilen.

Auf beiden Seiten mit der Steakgewürzmischung würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kross anbraten. Fond dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Jeweils ein Bratenstück auf einen Teller geben. Kartoffeln dazu verteilen. Kartoffeln noch etwas nachsalzen. Großzügig Sauce über Braten und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Soja-Würstchen mit Majoran-Kartoffelspalten



Ernähren Sie sich auch gesund? Und bereiten sich möglichst immer etwas frisch zu? Vielleicht sogar vegetarisch? Oder sogar vegan? Um Rohstoffe und Ressourcen zu sparen und den Fleischkonsum einzuschränken oder gar komplett zu unterlassen?

Dieses Gericht ist dann genau das Geeignete für Sie. Denn es ist komplett pflanzlich. Gesund. Lecker. Und auch sehr schnell zubereitet. Keine 25 Minuten, dann steht das Gericht auf Ihrem Küchentisch.

Die Würstchen sind vegan aus Sojaprotein hergestellt. Und zu den Kartoffelspalten mit viel frischem Majoran muss ich nicht viel dazu sagen.

Für 2 Personen:

- 8 Sojawürstchen (2 Packungen à 200 g)
- 6 große Kartoffeln, festkochend
- 30 g frischer Majoran (2 Packungen à 15 g)
- Salz
- Pfeffer

▪ Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 21 Min.



Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Kochwasser abschütten, Kartoffeln in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann in längliche Achtel schneiden.

Blättchen des Majoran abzupfen und kleinwiegen.

Öl in zwei Pfannen auf dem Herd erhitzen und in einer Pfanne die Würstchen insgesamt 6 Minuten kross und braun anbraten, dabei des öfteren wenden. In der zweiten Pfanne die Kartoffelspalten kross und knusprig anbraten. Kartoffelspalten salzen und pfeffern. Kurz vor Ende der Garzeit Majoran zu den Kartoffelspalten dazugeben und alles gut vermischen.

Jeweils 4 Würstchen auf einen Teller geben. Kartoffelspalten dazu geben.

Servieren. Guten Appetit!

Mini-Wok



Sie leisten sich sicherlich auch ab und zu neue Arbeitsgeräte für die Küche. Und dann macht es Ihnen noch mehr Freude, mit diesen neuen Arbeitsgeräten leckere Gerichte zu zaubern.

Greifen Sie mittlerweile im Zeichen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit auch einmal zu einem gebrauchten, „neuen“ Arbeitsgerät? Um damit die Herstellung eines gänzlich neuen Artikels zu vermeiden und somit Rohstoffe und Ressourcen zu sparen?

Ich bin in letzter Zeit gern einmal auf diese neue Art, sich ein „neues“ Arbeitsgerät zu leisten, umgestiegen. Diesen Mini-Wok oder Mini-Pfanne erhielt ich von einem entfernten Nachbarn fer umme (so sagt man in meiner badischen Heimat) oder auf Hochdeutsch für lau.



Ein Mini-Wok, aus Metall, mit flachem Boden, geeignet für 1–2 Personen. Leicht beschichtet und aufgrund des verwendeten Metalls auch geeignet für meinen Induktionsherd.

Die Beschichtung hat leichte Kratzer und Spuren, aber das stört mich nicht sonderlich. Ich habe gleich nach Erhalt des Mini-Woks einige Artikel darin zubereitet. Und mich an dem neuen Arbeitsgerät erfreut. So macht das Kochen noch mehr Spaß. Und meine Küche zieren jetzt insgesamt 6 Pfannen, drei auf dem Küchenhängeschrank gelagert und drei an Nägeln an der Wand aufgehängt.

Greifen Sie ruhig auch einmal bei einem gebrauchten Küchengerät oder anderem Artikel zu, wenn er noch gut erhalten ist, er noch eine relativ lange Lebensdauer hat und Sie ihn vor allem für wenig oder sogar kein Geld erhalten.

Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Tamarindensauce mit Hsing-Fu- Nudeln



Sie essen gerne authentisch asiatisch? Und sind vielleicht darüber hinaus auch noch auf der Suche nach einer neuen asiatischen Sauce, die Sie gerne ausprobieren möchten? Dann

probieren Sie einmal dieses Gericht! Ich habe nämlich einige neue asiatische Saucen gekauft, die ich ausprobieren will. Und ich war über die in diesem Rezept verwendete Tamarindensauce sehr überrascht. Denn sie schmeckt ausgesprochen gut. Leicht süß-sauer, und zusammen mit Fischsauce und etwas Wasser zum Verlängern der Sauce mundet diese wirklich vorzüglich. Ich kann sie wirklich nur empfehlen.

Wenn Sie außerdem wirklich nur asiatische Zutaten verwenden, erhalten Sie ein sehr leckeres und wohlschmeckendes asiatisches Gericht.

Gehen Sie für die Zutaten am besten in ein Asiageschäft in Ihrer Nähe. Oder behelfen Sie sich mit einem großen Supermarkt, der eine Abteilung für internationale Lebensmittel hat. Dort finden Sie alle asiatischen Zutaten, die Sie für dieses Gericht brauchen.

Zum Anbraten verwende ich Sesamöl, das dem Gericht eine nussige Note gibt. Und die Hsing-Fu-Nudeln als Beilage sind vermutlich eine Unterart der Mie-Nudeln, denn so steht es auf der Verpackung.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 6 große, braune Champignons
- 6 EL Tamarindensauce
- Fischsauce
- 1/2 Tasse Wasser
- 4 Portionen Hsing-Fu-Nudeln (250 g)
- Salz
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



Hähnchenbrustfilets in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Champignons grob zerkleinern. Ebenfalls in eine Schale geben.

Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Wok erhitzen und Filets und Champignons darin einige Minuten pfannenrühren. Mit der Tamarindensauce, einem guten Schluck Fischsauce und dem Wasser ablöschen. Kurz köcheln lassen.

Kochwasser der Nudeln abschütten.

Nudeln zum Gericht im Wok geben und alles gut vermischen.

Gericht auf zwei tiefe Nudelteller geben, und reichlich Sauce mitgeben.

Servieren. Guten Appetit!

Pasta mit Aioli und gegrillter Paprika



Einfach und schnell zubereitet

Sie lieben Aioli? Und ernähren sich darüber hinaus auch gern gesund und vielleicht auch vegan? Dann ist dieses einfache, schnell zubereitete Gericht das Richtige für Sie!

Aioli kann man zwar selbst zubereiten. Eine vegane Aioli zuzubereiten erfordert dann aber doch ein wenig mehr Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Aus diesem Grund wird für dieses Gericht eine vegane Aioli aus dem Glas verwendet.

Ein wenig verfeinert mit gegrillter Paprika, Piquillo,

ebenfalls aus dem Glas – mild und süß-sauer.

Dazu gibt es ein Gemisch aus Pastasorten, die ich noch in unterschiedlicher Menge vorrätig hatte. Und die natürlich in etwa die gleiche Garzeit haben.

Das Gericht ist einfach und schnell zubereitet. In 10 Minuten stehen die angerichteten Pastateller auf Ihrem Esstisch!

Für 2 Personen:

- 800 g vegane Aioli (2 Gläser à 400 g)
- 400 g gegrillte, eingelegte Paprikas Piquillo (1 Glas)
- 375 g Bandnudeln und Fusilli
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Vegan und lecker

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Paprika in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Kochwasser der Pasta abschütten und ein wenig davon zurückbehalten. Pasta in eine Schüssel geben.

Aioli und Paprika in den Topf geben und leicht erhitzen. Bei Bedarf mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern. Pasta dazugeben, alles gut vermischen und erhitzen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kochbuch „Lecker kochen mit Pferdefleisch“



Neues Kochbuch

Sie suchen schon nach geeigneten Weihnachtsgeschenken für Ihre Lieben? Rechtzeitig vorsorgen entlastet ja auch persönlich von Einkaufsstress und -hektik, wenn einem bis kurz vor den

Feiertagen nicht so das richtige Geschenk einfallen will.

Hier können Sie zu einem neuen Kochbuch greifen, das für kulinarisch Interessierte und Aufgeschlossene sicherlich das richtige Weihnachtsgeschenk ist und somit ein Top-Treffer unter dem Weihnachtsbaum wird.

Egal, ob Ihr Geschenkempfänger schon einmal Pferdefleisch entweder gekostet oder sogar zubereitet hat oder ob er oder sie noch völlig unbedarft ist bei dieser Sorte Fleisch. Er findet auf alle Fälle viele neue Rezepte zu allen Arten von Pferdefleisch in diesem Kochbuch und mannigfaltige Anregungen zum Nachkochen.

Sicherlich ist unter den 9 Kapiteln mit insgesamt 43 Rezepten für jeden etwas dabei. Das Spektrum reicht von Braten über Gulasch und Steak zu solchen Besonderheiten wie Roh oder auch Surf'n'Turf.

Das Kochbuch erscheint Anfang Dezember als gedrucktes Softcover und digital als ePub- und Kindle-eBook.

Die Buchdaten des gedruckten Buches sind die folgenden: 16,5 x 21 cm, 148 Seiten, über 60 Farbfotos, vollständig in Farbe, ISBN 978-3-941695-53-5, Preis 11,90 €. Digital ist das Buch zu dem gleichen Preis zu beziehen. Bestellungen über den stationären Buchhandel oder einen Onlineshop Ihrer Wahl. In Kürze kann das Buch auch in meinem kleinen Buchshop unter <https://www.buch-schmie.de> vorbestellt werden.

Bandnudeln mit Olivenöl,

Knoblauch und Culatello-Schinken



Einfach, schlicht, schmackhaft – was will man mehr?

Das ist doch mal wieder ein Gericht ganz nach meinem Geschmack. Sie ziehen diese Gerichte mit wenigen, aber frischen Zutaten sicherlich auch den Gerichten vor, bei denen viele, manchmal sogar industriell gefertigte Saucen oder andere Zutaten in großer Anzahl verwendet werden. Habe ich recht?

Dieses Gericht kommt mit wenigen, und zwar eigentlich nur vier Zutaten aus.

Als Abwechslung zur italienischen Spaghetti, die sich für dieses Gericht eigentlich anbietet, habe ich deutsche Bandnudeln verwendet.

Und dann verfeinert vor allem der Culatello-Schweineschinken dieses Gericht aufs Edelste und Zarteste. Wikipedia beschreibt

diesen Schinken gar damit, das „er [...] als Delikatesse (gilt) und [...] als ‚König der italienischen Fleisch- und Wurstwaren‘ bezeichnet wird (...)“. Und genau dieser Schinken kommt, grob zerkleinert, zu den Bandnudeln. Er wird nicht im Olivenöl mit dem Knoblauch mitgegart, sondern darin nur noch etwas erhitzt, bevor das Gericht angerichtet und serviert wird. Da der Schinken an sich nicht sehr salzig und würzig ist, empfehle ich, die Sauce, wenn man sie so nennen will, vor dem Servieren noch ein wenig zu salzen.

Und natürlich, wie bei Pasta aglio e olio, kommt eine große Menge Olivenöl und sechs Knoblauchzehen an die Nudeln.

Freuen Sie sich darauf, ich kann das Gericht nur empfehlen, ich habe schon seit langem kein solch einfaches, aber äußerst leckeres Gericht gegessen.

Für 2 Personen:

- 375 g Bandnudeln
- Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen
- 200 g Culatello-Schinken (2 Packungen à 100 g)
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit leckerem, italienischem Culatello-Schinken

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Schinken auf einem Arbeitsbrett auslegen und grob zerkleinern. Ebenfalls in eine Schüssel geben.

Bandnudeln in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 8 Minuten garen.

Parallel dazu viel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin unter Rühren einige Minuten kross anbraten.

Schinken dazugeben und nur leicht erhitzen. Alles etwas salzen.

Nudeln durch ein Küchensieb abschütten und wieder zurück in den Topf geben.

Öl mit Knoblauch und Schinken zur den Nudeln geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Mariniertes Rindernackensteak mit Pfifferlingen und Hefeklößen



Nackensteak, Pfifferlinge, Sauce und ein Kloß

Hefeklöße lassen sich pikant als Beilage zu Suppen, Eintöpfen oder deftigen Fleischgerichten oder in einer süßen Variante als Nachspeise mit Vanillesauce oder Kompott verwenden. In diesem Gericht verwende ich sie als Beilage zu einem marinierten Nackensteak, das ich mit Pfifferlingen und einem leckeren Sößchen zubereitet habe. Die Klöße saugen die Soße gut auf und da sie sehr sättigen, machen sie das Gericht zu

einer vollwertigen Hauptmahlzeit. Hefeklöße sind eine echte Bereicherung für jedes deftige Fleischgericht mit Sauce.

Die Zubereitung von Hefeklößen hat Nachteile und Vorteile. Sie ist sehr zeitintensiv, da der Hefeteig schließlich mehrmals aufgehen muss. Auch wenn man wie hier einen Dampfgarer verwendet anstelle in der klassischen Zubereitungsart eine große Pfanne mit Deckel – was tatsächlich Zeit spart –, sollte man für die Zubereitung schon einige Stunden einplanen. Allerdings kann man Hefeklöße aus diesem Grund gut am Vortag der eigentlichen Verwendung zubereiten. Sie halten sich im Kühlschrank durchaus bis zum kommenden Tag. Und sie schmecken auch kalt aus der Hand gegessen sehr lecker. Außerdem bereitet man wie in diesem Rezept gleich eine größere Menge davon zu, weil sie sich gut einzeln oder mehrere zusammen in Gefrierbeuteln einfrieren lassen. Und aufgetaut sind sie in der Mikrowelle schnell wieder erhitzt.

Und wenn man die Hefeklöße am Vortag zubereitet, passt es auch zur restlichen Zubereitung, da man das Steak über Nacht marinieren kann. Was macht man nur, wenn man eine Flasche exquisiten Cognac bekommen hat, aber keinen Alkohol trinkt? Man kann ihn ja schließlich nur verkochen, und somit wandert etwas davon mit anderen Zutaten in die Marinade und würzt das Fleisch. Das Fleisch gibt man am besten mit der Marinade in einen gut zu verschließenden Gefrierbeutel, knetet es ein wenig durch und gibt es für eine Nacht in den Kühlschrank. Das Steak bekommt beim Anbraten nur genau 2 Minuten auf jeder Seite und ist dann sicherlich noch rare. Aber durch das Warmhalten unter Alufolie, wo das Fleisch entspannen kann, und das nach Fertigstellung der Sauce erfolgende Erhitzen in der Sauce wird das Steak dann doch medium. Handelsüblicher Steakpfeffer enthält auch Salz, so dass das abschließende Würzen damit ausreichen sollte.

Ich bin übrigens vor kurzem beim Recherchieren nach einer geeigneten Marinade für das Fleisch auf die Website meiner Foodblogger-Kollegin Anja gestoßen, das ist „Die Frau am

Grill“. Aber keine Bange, fast alle Rezepte, die sie für den Grill entwickelt und das Gericht dann auf ihm zubereitet, kann man auch zuhause ganz gewohnt auf dem Herd oder im Backofen zubereiten. Das Foodblog enthält viele Beiträge von ihr und auch anderen Autoren. Es geht rund um die Themen Grillen und Kochen. Mit Tipps & Tricks von Profis. Mit Videos. Mit Interviews. Mit Produkttests. Und besonders auch mit Rezepten zu Fleisch, Fisch, Beilagen, Süßem, Saucen, Dressings etc. ...

Ich bin da vor allem auf Ihr Rezept zum [Sauerbraten](#) gestoßen, in dem sie sehr ausführlich über die Zubereitung schreibt. Wussten Sie, dass es mehrere Arten gibt, einen Sauerbraten einzulegen und zuzubereiten? Das gibt es den rheinischen Sauerbraten, den badischen, den fränkischen, schwäbischen, westfälischen usw. Lesen Sie doch einmal dort weiter und kochen Sie das nach. Mit Sicherheit ein gelungenes und schmackhaftes Gericht!

Zutaten für etwa 15 kleine Dampfnudeln:

500 g Mehl
1 Würfel frische Backhefe (42 g)
250 ml Milch
50 g Zucker
2 Eier

Zutaten für Steak und Sauce:

1 Rindernackensteak, etwa 450 g

1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
 $\frac{1}{2}$ TL Steakpfeffer
4 cl Cognac
 $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)

100 g Pfifferlinge
100 ml Bratenfond
1 Zweig frischer Rosmarin

Salz
Steakpfeffer
schwarzer Pfeffer
Butter

Zubereitungszeit:

Hefeklöße: Vorbereitungszeit 15 Min. | Gärdauer 2 Stdn. |
Garzeit 15 Min. pro Dämpfvorgang

Steak/Sauce: Vorbereitungszeit 5 Min. | Marinierzeit 12 Stdn.
| Garzeit 15 Min.

Für das Marinieren:

Knoblauchzehe schälen, Knoblauch und Chilischote kleinschneiden. Cognac in eine kleine Schüssel geben, Zitronensaft, Knoblauch, Chilischote und Steakpfeffer dazugeben und alles gut verrühren. Steak in einen Gefrierbeutel geben, die Marinade hineingeben, den Beutel gut verschließen und alles kräftig durchkneten. Über Nacht in den Kühlschrank geben.

Für den Vorteig:

In einer Rührschüssel etwas Mehl, Milch, den ganzen Zucker und die ganze Hefe zu einem flüssigen Teig verrühren und mit einem frischen Küchentuch zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

Für den Hefeteig:

Restliches Mehl, Milch und die Eier hinzugeben und mit einem Rührgerät zu einem Teig verrühren. Den Teig ebenfalls zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen, so dass er sich verdoppelt.

Auf ein großes Arbeitsbrett etwas Mehl verstäuben, den Teig aus der Schüssel nehmen und mit der Hand auf dem Brett verkneten. Etwas Mehl hinzugeben, wenn er noch klebt, der Teig soll fest und trocken sein. Für kleine Hefeklöße eine längliche, nicht zu dicke Rolle daraus formen. Nacheinander Scheiben abschneiden und diese zu Kugeln formen. Ein großes

Brett (oder auch Backblech) mit Mehl bestäuben und die Kugeln mit Abstand zueinander darauf legen. Nochmals mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Zubereitung im Dampfgarer:

Mein [Tefal Dampfgarer VitaCuisine Compact](#) hat drei Ebenen, auf denen Hefeklöße gleichzeitig gedämpft werden können. Man sollte beim Dämpfen im Dampfgarer bedenken, dass die Klöße darin nochmals aufgehen. Denn sie bestehen ja aus Hefeteig und werden gedämpft. Bereitet man kleine Klöße zu, passen auf jede Ebene etwa 2 Klöße, somit in den Dampfgarer insgesamt 6 Klöße. Hat man große Klöße, passt nur 1 Kloß auf jede Ebene und somit 3 Klöße in den Garer. Das sollte man bei der jeweiligen Anzahl und Größe der Klöße bezüglich der kompletten Dämpfzeit beachten.

Den Einsatz des Dampfgarers herausnehmen, die Hefeklöße mit einem Pfannenwender vorsichtig auf die Ebenen geben und den Einsatz an einen warmen Ort stellen. Einen halben Liter Wasser in den Dampfgarer geben und auf 90 Grad Celsius erhitzen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, den Einsatz hineingeben und die Klöße zugedeckt etwa 15 Minuten dämpfen. Herausnehmen, 1–2 kleine Klöße für das Gericht warmstellen und in der gleichen Weise in weiteren Dämpfvorgängen die restlichen Klöße dämpfen. Dampfgarer gibt es bei [OTTO](#).

Steak/Sauce:

Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Steak aus dem Gefrierbeutel nehmen und die Marinade aufbewahren. Steak auf jeder Seite 2 Minuten kräftig anbraten, dabei den Rosmarinzweig mit in die Butter geben. Darauf achten, dass die Butter nicht verbrennt. Steak herausnehmen, in eine (Auflauf-)Form in Größe des Steaks geben und mit Steakpfeffer würzen. Mit einer Alufolie abdecken und warmstellen. Nochmals Butter in die Pfanne geben und dann Pfifferlinge darin einige Minuten anbraten. Mit der Marinade ablöschen, den Fond dazugeben und den Bratensatz am Pfannenboden ablösen. Einige Minuten bei

mittlerer Temperatur köcheln lassen und reduzieren, bis etwa 1/3 der Sauce noch übrig bleibt. Aus dem Steak mittlerweile ausgetretener Fleischsaft in die Sauce geben und damit verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steak in die Sauce legen und nochmals erhitzen. Rosmarinzweig aus der Sauce nehmen. Steak auf einen großen Teller geben, Pfifferlinge daneben und dann die Sauce darüber verteilen. Dazu 1–2 Hefeklöße reichen.

Ananas-Skyr mit Kakaopulver



Rettung eines Misserfolgs beim Zubereiten einer Torte

Bereiten Sie auch gerne Torten zu? Mit schönem, frischen Obst? Und für die Füllmasse ein beliebiges Milchprodukt? Das Sie dann mit Gelatine binden?

Sicherlich werden Sie sich manchmal fragen, welche Obstsorten für solch eine Zubereitung auch geeignet sind. Oder gehen Sie davon aus, dass Sie ein beliebiges Obst verwenden können?

Nun, da kann ich Sie schon einmal mit diesem Rezept informieren, dass diese Zubereitung nicht mit jedem Obst klappt. Oder nur bedingt.

Denn dieses Dessert ist ein Weiterverwendungsprodukt einer Ananas-Skyr-Torte. Denn diese hat trotz fast 20 Blatt Gelatine nach 6 Stunden im Kühlschrank nicht abgebunden und war nicht erhärtet, wie man es sonst erwartet.

Ich habe sozusagen zu Plan B gegriffen, habe die Füllmasse oberhalb des Tortenbodens mit einem Löffel herausgekratzt und in zwei Schalen gegeben. Dann habe ich dieses Dessert noch mit etwas Kakaopulver garniert und serviert.

Sie werden sich jetzt fragen, warum die Torte nicht gelungen ist? Sie können danach gern einmal im Internet recherchieren, denn auch ich musste mich im zurückliegenden Jahr nach einigen Fehlschlägen, eine Torte zuzubereiten, darüber informieren.

Ich fand heraus, dass zwei Obstsorten für die Zubereitung einer Torte mit Gelatine – unerheblich, ob tierische oder pflanzliche Gelatine – nicht oder nur bedingt geeignet sind: Ananas und Kiwi.

Beide Obstsorten beinhalten ein Enzym, das die Gelatine nicht erhärten lässt, es verträgt sich sozusagen nicht mit ihr und die Torte wird nicht fest.



Sehr schmackhaft

Als Workaround, damit es doch gelingt, gibt es zwei Ratschläge: Entweder man kocht das Obst geschält und kleingeschnitten einige Minuten in kochendem Wasser. Das soll das Enzym zerstören und die Obstsorten somit für die Torte tauglich machen. Oder man verwendet keine frischen Früchte, sondern solche aus der Dose oder dem Glas, denn dort sind die Früchte auch schon vorbehandelt und vorgegart, und man kann damit anscheinend bedenkenlos eine Torte zubereiten.

Soweit, so gut. Früchte aus der Dose verwende ich nicht gern. Und bei der Zubereitung dieser Torte ging trotz Beachtung des obigen Ratschlags doch etwas schief.

Ich habe die frische, ganze Ananas geputzt, geschält und in kleine Stücke geschnitten. Diese habe ich in siedendem (!) Wasser 5 Minuten ziehen lassen, somit blanchiert. Aber das hat anscheinend nicht ausgereicht. Die Torte misslang.

Vermutlich hätte ich die Ananasstücke nicht blanchieren

sondern tatsächlich kochen sollen.

Das Ganze hat zwar als Nebenprodukt ein nettes, wohlschmeckendes Dessert ergeben. Das mit dem Kakaopulver noch ein wenig geschmacklich aufgepeppt wird.

Aber ich selbst habe für mich die Entscheidung getroffen: Ich lasse bei der Zubereitung von Torten die Finger von Ananas und Kiwi.

Denn schließlich will ich eigentlich eine leckere Torte als Ergebnis haben, von der ich über einige Tage hinweg jeweils 1–2 leckere Stücke essen kann. Dies ist mir leider dieses Mal nicht gelungen.

Für zwei Personen:

- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 1 frische Ananas
- Kakaopulver

Zubereitungszeit: 10 Min.

Ananas putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Ananasstücke in der Küchenmaschine zu einem Mus zerkleinern.

Skyr in eine Schüssel geben.

Ananasmus dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei große Schalen verteilen.

Mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!