Pferde-Leberknödel-Pfanne

Kross und knusprig

Wenn der Pferde-Schlachter nicht nur Pferdefleisch zum Kurzbraten oder Schmoren anbietet, sondern vielleicht auch schon vorgefertigte und vorgebratene Artikel wie Pferde-Leberknödel anbietet, in denen ausnahmsweise auch eine Innereie eines Pferdes verarbeitet ist, dann greifen Sie dabei ruhig zu.

Frische, vom Schlachter zubereitete Pferde-Leberknödel

Und solche Knödel bieten sich nicht nur für die allseits bekannte Leberknödel-Suppe an. Sondern auch für ein leckeres, krosses und knuspriges Pfannengericht.

Dieses Pfannengericht ist durchaus auch mit den gängigen Knödeln wie Semmelknödel oder Kartoffelknödel bekannt.

Hier jedoch wie erwähnt mit den Pferde-Leberknödeln.

Dazu gesellen sich noch Kartoffeln, Champignons, Bauchspeck, Eier und Käse.

Das Ganze wird in einer großen Pfanne kräftig angebraten und dann gewürzt.

Garniert wird einfach mit etwas frischem Schnittlauch.

Für 2 Personen:

- 2 vorgegarte Pferde-Leberknödel
- 2 große, vorgegarte Kartoffeln

- 4 große, braune Champignons
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 100 g Gouda
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Schmackhaftes Pfannengericht

Champignons halbieren und dann quer in dünne Scheiben schneiden.

Gouda auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Klöße und Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.

Schnittlauch kleinschneiden.

Eier aufschlagen, in eine Schale geben und verquirlen.

Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen.

Zuerst Klöße- und Kartoffelscheiben darin 5 Minuten kross anbraten.

Champignons, Speck, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Alles einige weitere Minuten kross anbraten.

Eier zu der Masse geben und alles gut vermischen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Schließlich den Käse dazugeben und untermischen.

Masse abschmecken.

Masse auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Hohe-Rippe mit

Grießknödeln in Senf-Sauce

Mit frisch zubereiteten Grießklößen

Hohe Rippe ist wie beim Rind ein Stück Fleisch, das lange Fasern hat und deswegen einige Stunden geschmort werden muss. Dann aber ist das Fleisch butterzart und es bedarf beim Essen nur einer Gabel und keines Messers mehr, so zart ist das Fleisch und so leicht lässt es sich auseinander ziehen.

Bei diesem Rezept wird das Fleisch in einer süß-pikanten Sauce gegart, die durch den verwendeten Whiskey und den Bratenfond noch ein besonderes Aroma bekommt.

Die Grießklöße werden frisch zubereitet. Und es bietet sich an, davon gleich eine größere Menge zuzubereiten, denn sie lassen sich sehr gut portionsweise für weitere Gerichte mit anderen Zutaten einfrieren.

Dieses Gericht ist ein schönes Gericht für ein Sonntags- oder Feiertagsmenü.

Frische, selbst zubereitete Grießklöße

Für die Hohe Rippe:

- 800 g Hohe Rippe
- Olivenöl

Für die Sauce:

- ¼ Apfel
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrockneter Oregano
- Scotch-Whiskey
- 300 ml Bratenfond
- 3 EL Bautz’ner Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Klöße (6 Stück):

- 230 ml Milch
- 50 g Butter
- 170 g Hartweizengrieß
- 2 EL Quark
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Garzeit 2 Stdn. 10 Min.

Fein geschmort

Für die Klöße:

Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Butter darin schmelzen.

Grieß dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 5 Minuten garen oder quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Grießmasse etwas erkalten lassen. Das zugegebene Ei soll ja

nicht gerinnen, sondern bei den Klößen für Bindung sorgen.

Quark unterrühren.

Ei aufschlagen und dazugeben.

Alles gut vermischen.

Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Wasser soll nicht kochen, sondern nur sieden.

Aus der Grießmasse 6 Klöße formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, dann geht das Formen besser.

Mein Rat: Geben Sie erst einen Kloß in das siedende Wasser, um zu sehen, ob er zerfällt oder nicht. Im ersteren Fall müssen Sie in die Grießmasse noch etwas zusätzlichen Grieß hinzugeben.

Klöße in das siedende Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Für die Hohe Rippe:

Apfel putzen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch ebenfalls putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin auf allen Seiten kurz anbraten.

Apfel, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Mit dem Oregano, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit einem guten Schluck Whiskey ablöschen und das Fleisch

flambieren.

Senf dazugeben.

Bratenfond dazugeben.

Alles gut vermischen und Fleisch in der Sauce zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Bratenfond verlängern.

Sauce abschmecken.

Fleisch herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Fleischscheiben auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Klöße zu dem Fleisch geben.

Sauce großzügig über Fleisch und Klöße geben.

Servieren. Guten Appetit!

Herzhafter Pferdefleisch-Eintopf mit Steckrübe und Hokkaido-Kürbis

Etwas für die kalten Wintertage

Im Winter isst man gerne Eintopf. Denn er wärmt den Körper und die Seele und passt eben gut zur kalten Jahreszeit.

Für dieses Rezept eines herzhaften Eintopfes verwende ich Pferdefleisch. Dazu kommen noch Steckrübe, Kürbis, Kohl und diverse andere Zutaten.

Beim Fleisch greift man am besten zu Bratenfleisch, das man in Würfel schneidet. Das ist Schmorfleisch und muss eben in der Brühe einige Stunden geschmort werden.

Wenn man Suppenfleisch zur Verfügung hat, verwendet man am besten dieses, aber Pferde-Suppenfleisch ist nicht bei jedem Pferde-Schlachter zu bekommen.

Für die Brühe wird natürlich nur selbst zubereitete Gemüebrühe verwendet, die ich selbst hergestellt und für genau solche Anlässe portionsweise eingefroren habe.

Beim Eintopf hört man des öfteren den Rat, ihn nach dem

Zubereiten einen Tag stehen zu lassen und ihn erst am darauffolgenden Tag zu essen. Denn dann zieht der Eintopf durch und schmeckt noch besser.

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdebraten
- ein Stück Steckrübe
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- ein Stück Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 800 ml Gemüsebrühe
- etwas frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Lecker, kräftig und würzig

Pferdebraten in Würfel schneiden.

Steckrübe, Kürbis und Weißkohl putzen und ebenfalls grob zerkleinern.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Fleisch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.

Restliches Gemüse und Petersilie dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen.

Kräftig salzen und pfeffern.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Die Biergarten-Saison ist eröffnet!

Heute ein zusätzlicher Blogbeitrag zu meinem täglichen Rezept.

Ich habe einen Kurzausflug nach Spanien, genauer Barcelona, gemacht. Und dort ein kühles, alkoholfreies Bier gezischt.

Sie lesen schon richtig, ich war im Café & Bar Celona, das Restaurant heißt tatsächlich so, also „Barcelona“. Mit Biergarten.

Zu finden mitten auf dem Wandsbeker Markplatz inmitten von Wandsbek, Hamburg.

Und das Café/Bar hat einen großen Biergarten, in dem man schön in der Sonne sitzen und sein kühles Getränk zischen kann.

Und dieses Mal ohne Corona-Warn-App, Luca-App, dem Vorzeigen und Einscannen meines Impfzertifikats oder Maske. Ein wenig mehr Freiheit hat man damit erreicht.

Das Rezept für dieses kühle, leckere Getränk kann ich Ihnen leider nicht verraten, ich hätte auch nicht die Geräte dazu, dieses Getränk selbst herzustellen. Aber anyway, gehen Sie in den nächsten Biergarten und bestellen Sie sich einfach ein kühles, alkoholfreies Weißbier. Und Sie erhalten das im Foto gezeigte leckere Getränk.

Der Frühling zieht ein!

Pferde-Lende mit Kräuterbutter, Rosenkohl und Salzkartoffeln

Mit leckerer Kräuterbutter

Sie erinnern sich vielleicht, ich hatte zu Weihnachten ein Lebensmittelpaket mit diversen Pferdefleisch-Sorten als Geschenk meines Bruders erhalten. Und hatte eine Woche mit Pferdefleisch-Rezepten angekündigt.

Unglücklicherweise trat dann zum Jahreswechsel der technische Defekt meines Foodblogs ein, durch den das Foodblog über einen Monat lahm gelegt wurde und nicht mehr online war. Und ich somit auch die angekündigten Pferdefleisch-Rezepte nicht veröffentlichen konnte.

Dies hole ich jetzt nach. Die kommende Woche ist ganz dem Zeichen von Pferdefleisch gewidmet. Und so folgen an 7 Tagen nacheinander leckere Rezepte mit Pferdefleisch. Ich hoffe, Sie genießen diesen leckeren Gerichte.

Und ich beginne diese Pferdefleisch-Rezepte-Woche mit dem wohl edelsten – und eben auch teuersten – Pferdefleisch, der Lende.

Selten habe ich solch ein zartes und edles Fleisch gegessen.

Das muss wohl schon Jahre her sein. Aus diesem Grund kann ich die Pferde-Lende nur empfehlen. Es ist wohl eine der wohlschmeckendsten Fleischstücke, die ich je in meinem Leben gegessen habe.

Nur kurz in heißem Fett auf jeder Seite gegrillt, damit die Lende medium gegart wird. Serviert mit etwas Kräuterbutter für den besseren Geschmack.

Ein überaus zartes und edles Stück Fleisch

Dazu als einfache Beilagen Salzkartoffeln und Rosenkohl.

Beides nach dem Garen und Würzen noch kurz in der Pfanne mit viel Butter geschwenkt, für mehr Geschmack.

Für 2 Personen:

- 800 g Pferde-Lende (4 Scheiben à 200 g)
- Steak-Gewürzmischung
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Olivenöl

- 800 g Rosenkohl
- 6 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Wie geeignet für ein Sonntags-Menü

Zwiebel schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Kartoffeln schälen.

Rosenkohl putzen und in eine Schüssel geben.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Rosenkohl parallel dazu ebenfalls in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 12 Minuten garen.

Jeweils Kochwasser abgießen.

Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Rosenkohl und Kartoffeln salzen.

Butter in zwei großen Pfannen erhitzen.

In einer Pfanne die Zwiebel kurz glasig dünsten.

In der einen Pfanne Rosenkohl, in der anderen Pfanne mit der Zwiebel Kartoffelstücke einige Minuten durch die Butter schwenken.

Parallel dazu Öl in einer großen Grill-Pfanne erhitzen.

Lendenscheiben auf jeweils beiden Seiten mit Gewürzmischung und Salz würzen.

Lendenstücke in der Grillpfanne auf jeweils beiden Seiten nur 2 Minuten grillen.

Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf ein Lendenstück geben.

Kartoffeln und Rosenkohl dazu geben.

Servieren. Guten Appetit!

Bratenfond mit einem Experiment

Das Ergebnis der Zubereitung des Fonds

Heute bereite ich einen Bratenfond zu. Was ich ja schon des öfteren gemacht habe.

Ganz klassisch aus Knochen, etwas Tomatenmark, Gemüseabfällen, ganzen Gewürzen und viel Rotwein.

Aber dieses Mal ist die Zubereitung oder besser gesagt, sind die Zutaten etwas anders. Ich habe nicht mehrere Packungen Suppengemüse, Markknochen und weitere Knochen gekauft, vielleicht sogar noch eine Rinder-Beinscheibe oder Suppenfleisch. Nein, dieses Mal habe ich die Zutaten für den Fond tatsächlich alle selbst produziert und gesammelt.

Ich habe dabei auf ein Experiment zurückgegriffen, das ich Ihnen vor exakt vier Wochen in meinem Foodblog präsentiert habe. Lesen Sie bitte hier nach, bevor Sie weiterlesen:

https://www.nudelheissundhos.de/2022/03/24/kuechenabfaelle/

Tiefgefrorene Küchenabfälle

Ich habe genau vier Wochen lang Gemüseabfälle im Gefrierschrank gesammelt und tiefgefroren. Und für die Zubereitung des Bratenfonds wieder aufgetaut. Hintergund war einfach die Überlegung, dass man in einer Hobbyküche mit einem Gericht am Tag nicht genügend Gemüseabfälle sammeln kann, um in einer Woche einen solchen Bratenfond anzusetzen. Die Abfälle würden in dieser Zeit verschimmeln. Also, Einfrieren war die Debatte.

Wenn Sie mich fragen, was ich da alles gesammelt und eingefroren habe, muss ich Ihnen sagen, ich weiß es leider auch nicht mehr genau. Es waren Schalen, Abfälle oder Reste von Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Fenchel, Kohl, Petersilie, Meerrettich, Avocado, Spargel, Kartoffeln, Wurzeln, Knollen- und Stangensellerie, Kürbis und ich weiß nicht, was noch alles. Ich habe sogar die Schalen von braunen Eiern gesammelt. Denn diese ebenso wie die braunen Schalen von

Zwiebeln verwendet man ja auch zum natürlichen Färben von Kleidungsstücken. Und man kann sie somit auch zum Färben und Verdunkeln eines Bratenfonds verwenden.

Als ganze Gewürze verwende ich Pfeffer, Piment, Wacholder, Nelke, Sternanis und Lorbeerblätter.

Und natürlich ganz wichtig sind auch 10–12 Geflügelknochen, für die ich Geflügelteile entbeint habe.

Sie brauchen auch gute 4 Flaschen trockenen Rotwein für den Fond. Ich habe zuerst drei Flaschen in den Bräter geleert und dann noch mit Wasser aufgegossen. Die vierte Flasche gieße ich nach zwei Stunden Garzeit nach, da doch ein Teil der Flüssigkeit verdampft.

Und aus 4,5 l Flüssigkeit, die man somit an die Knochen und das Gemüse angießt, erhält man im Endeffekt 2 l leckeren Bratenfond.

Was mich bei dieser Zubereitung immer wieder fasziniert, ist der Umstand, dass man keine Rotwein-Sauce erhält. Der Geschmack des Rotweins verliert sich beim Garen fast völlig. Auch der rote Ton des Rotweins verschwindet. Stattdessen erhält man einen leckeren Bratenfond. Der auch noch eine dunkelbraune Farbe hat. Und viele, leckere Fettaugen.

Am besten gibt man den Fond mit dem Gemüse sukzessive durch ein großes Küchensieb und fängt den Fond in einer großen Schüssel auf. Dann gibt man den Fond nochmals durch ein frisches, feines Küchenhandtuch durch das gleiche Küchensieb in eine weitere, große Schüssel. Im Küchenhandtuch bleiben dann zum Schluss die Verunreinigungen und somit eine sämige, remige Masse übrig. Und in der Schüssel der klare, braune Bratenfond. Lecker!

Übrigens, mir wurde einmal der Rat gegeben, dass man Fond oder auch Brühe beim Zubereiten nicht (!) mit Salz würzt. Dies tut man erst dann, wenn man mit Fond oder Brühe eine Sauce oder

Suppe zubereitet und somit für ein Gericht verwendet.

Das Experiment hat somit geklappt. Und ich werde ab sofort weiterhin Küchenabfälle in der genannten Weise in einer Gefrierschrank-Schublade sammeln und möglichst dann alle vier Wochen Fleischfond oder Gemüsebrühe daraus zubereiten.

Für den Fond:

- Gemüseabfälle von vier Wochen einer Hobbyküche (1 komplette, viereckige Gefrierschrank-Schublade voll)
- 1 Bund Petersilie
- 10–12 Geflügelknochen
- 1 Speckschwarte
- 10 Pfefferkörner, 10 Pimentkörner, 10 Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken, 1 Sternanis, 10 kleine Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 4 Flaschen Tempranillo Reserva (trockener, spanischer Rotwein à 0,75 l)
- 1,5 l Wasser
- Rapsöl

Zubereitungszeit: 4 ½ Stdn.

Portionsweise einfrieren

Öl in einem großen Bräter erhitzen.

Knochen und einen kleinen Teil des Gemüses im Öl kräftig gute 10 Minuten lang anbraten. Es werden für den Fond viele Röststoffe am Bräterboden und an Knochen und Gemüse benötigt.

Tomatenmark auf den Bräterboden dazugeben und etwa 5 Minuten kräftig anrösten. Dabei auch immer wieder mit dem Kochlöffel umrühren.

Restliche Gemüseabfälle und die Petersilie dazugeben und den Bräter damit vollständig auffüllen.

Ganze Gewürze obenauf legen.

Mit drei Flaschen Rotwein und dem Wasser auffüllen, bis der Bräter komplett gefüllt ist.

Bei mittlerer Temperatur zugedeckt vier Stunden köcheln lassen.

Nach zwei Stunden Garzeit mit der vierten Flasche Rotwein nachgießen.

Fond mit dem Gemüse und den Knochen sukzessive durch ein großes Küchensieb in eine Schüssel geben. Knochen und Gemüse in der Biotonne entsorgen.

Fond dann nochmals durch ein frisches Küchenhandtuch durch das gleiche Küchensieb in eine zweite, große Schüssel geben.

Fond dann portionsweise in Behältern für weitere Zubereitungen einfrieren.

Vier Jahreszeiten

Jetzt werden Sie sicherlich sagen, ja, kenne ich. Aber der Titel des Rezeptes, sofern man das so nennen kann, ist in zweierlei Hinsicht zutreffend.

Eine leckere, frische Pizza

Zum einen habe ich heute einmal nicht meine eigene Küche mit der Zubereitung eines leckeren Gerichts in Anspruch genommen. Sondern ich habe die lokale Wirtschaft angekurbelt und in Gang gehalten. Das muss man ja von Zeit zu Zeit auch einmal machen. Also habe ich auf meinem Spaziergang durch meinen Stadtteil unterwegs in einem Imbiss eine Pizza geordert und mit nach Hause genommen. Bis ich zuhause war, war die Pizza natürlich kalt, aber das hatte ich mit eingeplant, denn ich habe sie dann abends für den Fernsehabend wieder in der Mikrowelle erhitzt.

Fast Food kann man das auch nicht nennen, denn die Pizza wurde im Imniss frisch zubereitet, wenn auch mit einfachen Zutaten. Aber der Teig war frisch, ebenso wie die vier Hauptzutaten. Und ich habe sie in der Verpackung frisch in Empfang genommen.

Zurück zum Titel des Rezeptes. Ich habe eine Pizza Quattro Stagioni bestellt. Wer des öfteren Pizza isst oder kauft, weiß, dass das ins Deutsche übersetzt „Pizza Vier Jahreszeiten“ bedeutet. Und diese Pizza Quattro Stagioni hat

traditionell in einem italienischen Restaurant diese vier Hauptzutaten: Schinken, Salami, Champignons und Artischocken. Dazu natürlich noch der Pizzaboden, die Tomatensauce, der Käse und diverse Gewürze.

Nun, der Imbiss ist sicherlich eine der preiswertesten Möglichkeiten, solch eine Pizza zu bestellen und zu essen, und die Gerichte dort sind eben somit preislich an der unteren Grenze. Was ich sagen will, ist, dass im Imbiss keine Artischocken für die Pizzen verwendet werden und somit gegessen werden können. Aus diesem Grund ist die gekaufte Pizza nur bedingt eine „Pizza Vier Jahreszeiten“, denn es fehlte eine notwendige Zutat. Aber der Inhaber des Imbiss ersetzte mir die Artischocken auf meinen Wunsch einfach durch frischen Knoblauch.

Und warum der Titel in zweierlei Hinsicht zutreffend ist, war allein dem Umstand zu verdanken, dass ich an diesem Tag nach meinem Spaziergang, als ich wieder zuhause war, etwas klassische Musik genossen habe und meine Nachbarn unter und über mir damit beschallt habe. Man gönnt sich ja sonst nichts. Und zwar waren es die „Vier Jahreszeiten“ von Vivaldi.

In Ermangelung eines Rezepts für die Zubereitung eines nicht stattgefundenen Gerichts und Essens gibt es hier nur zwei schöne Fotos von der gekauften Pizza. Und abschließend muss ich sagen, sie war richtig lecker!

Mit vier Zutaten

Chili con carne mit Bandnudeln

Ohne Kidney-Bohnen

Ich hatte mich getäuscht. ich habe nach einem Rezept für Chili con carne recherchiert, war jedoch der Meinung, dass ich dafür unbedingt Kidneybohnen als Zutat benötige.

Dann stieß ich jedoch darauf, dass ich mich getäuscht hatte und diese nicht unbedingt für ein Chili con carne notwendig sind.

Es gibt durchaus Rezepte ohne diese Bohnen. Jedoch sind in allen Rezepten zwei Zutaten gleichbleibend, das sind Hackfleisch und Chili-Schoten. Wie es der Name des Gerichtes schon sagt.

Anstelle der Chili-Schoten habe ich der Einfachheit halber Chili-Pulver verwendet.

Dann kommen noch Tomaten aus der Dose, Paprika und diverse Gewürze hinein.

Als Beilage verwende ich Bandnudeln, die in das Chili con

carne hineinkommen und mit diesem gut vermischt werden.

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Tomaten (800 ml)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Chili-Pulver
- Zucker
- 350 g Bandnudeln
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Mit Bandnudeln

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Tomaten dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Chili-Pulver kräftig würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und 30 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in leicht gesalzenem, kochenden Wasser garen.

Sauce abschmecken.

Pasta zum Chili con carne geben.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Kochwasser der Pasta verlängern.

Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit etwas frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Edel-Schinken-Wurst-Pizza

Mit sehr leckerem Schinken und Wurst

Ich bin bei meiner Recherche nach guten Produkten für die Zubereitung von meinen Gerichten vor kurzem auf einen Onlineshop gestoßen, der hervorragende Schinken- und Wurstspezialitäten anbietet. Und natürlich hat dieser Shop seinen Sitz in Spanien, denn woher sollte denn anders einer der besten Schinken auf der Welt kommen, als aus Spanien, und zwar der Serrano Schinken.

Der Onlineshop heißt Jamonarium und liefert natürlich europa- oder sogar weltweit seine Produkte. Ich habe es mir nicht nehmen lassen und gleich einmal einige wunderbare Produkte bestellt, die ich kurz nach Ostern geliefert bekommen habe. Es handelt sich um eine Chorizo, eine Bauernwurst, Cebo Iberico Vorderschinken und natürlich Serrano Schinken.

Ich wähle für die Zubereitung ein Gericht, in dem ich alle vier wunderbaren, wohlschmeckenden, spanischen Produkte zusammenbekomme und mir dann schmecken lassen kann.

Die Franzosen haben ihren Flammkuchen, die Italiener ihre Pizza, aber leider haben die Spanier nichts vergleichbares dazu anzubieten. Das bestätigte mir heute auch nochmals ein Bekannter, der 15 Jahre in Madrid gelebt hat. Somit gibt es für diese Kombination der vier Produkte eine italienische Pizza.

Wenn die Italiener für ihre Pizzen Prosciutto di Parma verwenden, darf es nun auch gern ein spanischer Serrano Schinken sein.

Für die Pizza benötige ich nur noch einen frischen Hefeteig, passierte Tomaten und Mozzarellakäse zum Überbacken. Aber ich kann auf diese Weise eine leckere Schinken-Wurst-Pizza zubereiten und essen. Wobei diese Pizza aufgrund der wertvollen Zutaten unter „Edel“-Pizza rangiert.

Die Pizza bitte vor dem Backen nicht mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken und Wurst bringen genügend Würze für den Genuss mit.

Vor dem Backen …

Und damit Sie auch noch einige Informationen über die für die Pizza verwendeten Produkte erhalten, hier einiges zu den Produkten, das ich der Website des Onlineshops Jamonarium entnommen habe:

Chorizo: Die natürliche iberische Chorizo El Coto de Seve ist eine Chorizo, die hauptsächlich aus Naturprodukten hergestellt wird. Diese Chorizo sird ausschließlich aus iberischem Schweinefleisch hergestellt, das später gewürzt wurde. Das charakteristischste an dieser Chorizo ist ihre rote Farbe, die durch den Herstellungsprozess entsteht.

Bauernwurst: Die typisch katalanische Bauernwurst wird mit magerem Fleisch hergestellt, in Naturdarm gefüllt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Sie wird in natürlichen Trocknungsräumen in der Dunkelheit getrocknet, bis sie die optimale Reife erreicht hat.

Iberica Cebo Vorderschinken: Der Iberica Cebo Vorderschinken

hat eine Reifezeit von 18 Monaten. Dieser reine iberische Schinken wird aus den Hinterbeinen des iberischen Freilandschweins gewonnen, die mit natürlichem Futter und Hülsenfrüchte ernährt werden. Das Fleisch der Schweine hat eine dunkelrote Farbe und ihr Fett – zwischen Weiß, Rosa und Transparent – hat eine cremige Textur und ein intensives Aroma. Es ist ein Produkt von höchster Qualität und wird weltweit als eine der großen gastronomischen Highlights geschätzt.

Serrano Schinken: Der Selection Schinken Gran Reserva ist ein unvergleichbarer Serrano Schinken, es handelt sich ohne Zweifel um einen der besten Serrano Schinken, die es gibt. Er wird mit Schinken von Schweinen der weißen Rasse hergestellt. Diese Schweine stammen aus Salamanca und ernähren sich von Viehfutter, Gräsern und Kräutern, außerdem bekommen diese Schinken eine luftgetrocknete, traditionelle Verarbeitung mit über 15 Monate Reifezeit in natürlichen Kellern.

Für 2 Personen:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Pizza:

- 100 ml passierte Tomaten (Packung)
- 2 Mozzarella (à 150 g)
- 100 g Serrano Schinken (6 Scheiben)
- 100 g Iberica Cebo Vorderschinken (10 Scheiben)
- ein Stück Chorizo
- ein Stück Bauernwurst

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 20 Min.

Krosse, würzige Pizza

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Würste in jeweils etwa 20 hauchdünne Scheiben schneiden.

Mozzarella auf einer Küchenreibe in eine Schale grob reiben.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Hefeteig rechteckig auf dem Backblech auslegen und ausdrücken.

Passierte Tomaten auf dem Hefeteig verteilen.

Pizza mit den Schinkenscheiben und den Wurstscheiben belegen.

Mit Mozzarella bestreuen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke

schneiden.

Jeweils ein Stück Pizza auf zwei Teller geben und servieren.

Die Pizza stückweise nach und nach aufessen.

Guten Appetit!

Sauerkirsch-Pudding mit Vanille-Sauce

Kein Schokoladen-Pudding …

Nein, Sie täuschen sich, das ist kein Schokoladen-Pudding mit Vanille-Sauce.

Sondern ein Pudding mit Sauerkirsch-Marmelade, die relativ dunkel und fast nach Schokolade aussieht.

Sie können übrigens für dieses Rezept eine beliebige Marmelade verwenden, die Sie gerade vorrätig zuhause haben. Dem Geschmack tut dies sicherlich keinen Abbruch.

Da ich zum normalen Pudding-Rezept noch Marmelade dazugebe, was die Puddingmasse vom Gewicht und Volumen erhöht, reicht die normale verwendete Menge an Speisestärke nicht, um den Pudding zum Erstarren zu bringen. Ich gebe daher in die Puddingmasse, nachdem sie aufgekocht und wieder stark abgekühlt ist, noch einige Blätter Gelatine für Steifigkeit hinein.

Und die Vanille-Sauce wird natürlich frisch auch nach dem Grundrezept zubereitet.

Für 2 Personen:

Für den Pudding:

- Grundrezept

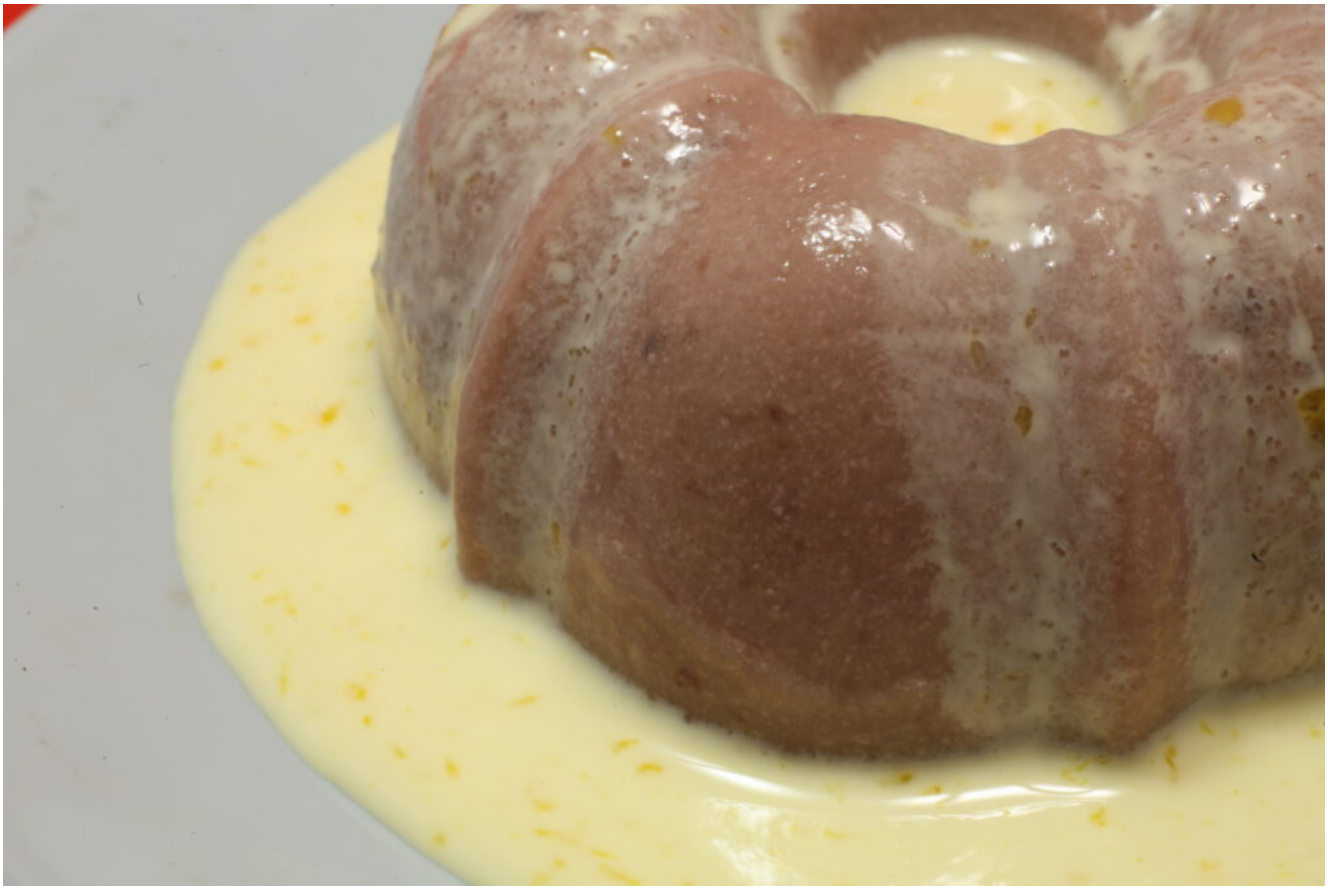
Zusätzlich:

- 200 g Sauerkirsch-Marmelade
- 2 Blatt Gelatine

Für die Vanille-Sauce:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 3 Stdn.



Mit frischer Vanille-Sauce

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

In die Puddingmasse vor dem Aufkochen Marmelade dazugeben und alles gut verrühren.

Puddingmasse wieder stark abkühlen lassen.

Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Zur Puddingmasse geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Pudding in Schalen abfüllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Kurz vor dem Servieren Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Vanille-Sauce dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Chili con carne mit Basmati-Reis

Mit Basmati-Reis

Ich hatte mich getäuscht. ich habe nach einem Rezept für Chili con carne recherchiert, war jedoch der Meinung, dass ich dafür unbedingt Kidneybohnen als Zutat benötige.

Dann stieß ich jedoch darauf, dass ich mich getäuscht hatte und diese nicht unbedingt für ein Chili con carne notwendig sind.

Es gibt durchaus Rezepte ohne diese Bohnen. Jedoch sind in allen Rezepten zwei Zutaten gleichbleibend, das sind Hackfleisch und Chili-Schoten. Wie es der Name des Gerichtes schon sagt.

Anstelle der Chili-Schoten habe ich der Einfachheit halber Chili-Pulver verwendet.

Dann kommen noch Tomaten aus der Dose, Paprika und diverse Gewürze hinein.

Als Beilage verwende ich Basmati-Reis, auf den ich das Chili con carne gebe und und dann serviere.

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Tomaten (800 ml)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Chili-Pulver
- Zucker
- 1 Tasse vorgedämpfter Basmati-Reis (2 Packungen à 250 g, mit Kokosnuss, Chili und Zitronengras)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Würzig und lecker

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Tomaten dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Chili-Pulver kräftig würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und 30 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Weißwein verlängern.

Reis-Packungen etwas kneten, um den Reis etwas aufzulockern.

Packungen stehend in der Mikrowelle bei 800 Watt 2 Minuten erhitzen.

Reis auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Chili con carne darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Dorade Royale mit Fettgebackenem

Vor der Zubereitung

Vom gestrigen Ostersonntag hatte ich noch Panierteig von den panierten und frittierten Heringen übrig.

Was tun damit? Ich hatte mich getäuscht und hatte doch keine weiteren Zutaten vorrätig, um diese im Panierteig zu panieren.

Also überlegte ich, damit irgendwie eine Beilage für die leckere Dorade Robyale zuzubereiten. Und es bot sich natürlich auch an, diese zu frittieren.

Aber dieses Mal bin ich wirklich in eine Art Bezeichnungsnot geraten, denn wie sollte ich diese Beilage benennen?

Ich kam nur auf den relativ einfach gehaltenen Begriff von „Fettgebackenem“. Das ist eigentlich der Oberbegriff für eine solche Beilage. Aber es sind weder Fritten noch Churros noch Krapfen.

Denn ich wollte einfach experimentieren, habe den Panierteig in eine Tülle mit einem Spritzaufsatz gefüllt und den Teig stückweise in das siedende Frittierfett gespritzt. Es bilden sich somit kleine Teigklümpchen als Fettgebackenes. Es ist zwar keine besonders ansprechende Beilage, aber da ich gewürztes Kichererbsenmehl für den Teig verwende, ist das Fettgebackene doch sehr kross und würzig.

Und die Doraden sind natürlich sehr saftig und lecker. Genau richtig als Gericht für einen Feiertag.

Eine leckere, saftig gegarte Dorade Royale

Es gibt ja zwei Arten, diese Doraden zuzubereiten.

Ich habe sie zunächst mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf beiden Seiten mehliert, damit sie beim Anbraten in Olivenöl eine schöne Kruste bekommen.

Dann kann man sie, was sich eher anbietet, im Backofen noch etwa 10 Minuten nachgaren.

Oder man gart sie auf der Herdplatte mit etwas Weißwein in der zugedeckten Pfanne bei geringer Temperatur fertig. Die krosse Haut verliert dadurch zwar ein wenig von ihrer Knusprigkeit. Aber die Doraden gelingen doch sehr saftig und wohlschmeckend.

Für 2 Personen:

- 2 Doraden Royale (à etwa 800 g)
- einige Zweige frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Basilikum
- 6 Knoblauchzehen

- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Mehl
- weißer Spätburgunder
- Olivenöl

Für den Teig:

- 150–200 g Kichererbsenmehl
- 2 Eier
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Nach der Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mit etwas Milch den Teig etwas verflüssigen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Knoblauch schälen und mit einem großen Messer platt drücken.

Seitenflossen der Doraden abschneiden.

Auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Mehl auf einem großen Teller verteilen und Doraden auf jeweils beiden Seiten mehlieren.

Bauchhöhle der Doraden mit Knoblauch, Rosmarin und Basilikum füllen.

Öl in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen.

Doraden auf beiden Seiten jeweils zwei Minuten kross anbraten.

Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Zugedeckt 15 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Währenddessen Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Teig in eine Spritztülle mit einem großen Spritzaufsatz füllen.

Teig stückweise in das siedende Fett in der Fritteuse spritzen.

Teigstückchen zwei Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Nochmals salzen.

Jeweils eine Dorade auf einen Teller geben.

Das Fettgebackene dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Frittierte, panierte Heringe mit Pastinake-Kürbis-Püree

Kross und knusprig frittiert

Das Osterfest ist an sich ein eher fleischloses Fest, was den kulinarischen Speisezettel anbelangt. Gerade am Karfreitag gibt es normalerweise kein Fleisch zu essen. Und auch an Ostern kann man durchaus einmal fleischlose Gerichte zubereiten. Und greift vielleicht zu Fisch und Meeresfrüchten.

Heute ist Ostersonntag. Und es gibt Fisch. Und zwar Heringe.

Diese sind in Hamburg und ganz Norddeutschland ein beliebtes Gericht, das man zur jeweiligen Saison sehr gerne zubereitet.

Heringe kauft man am besten schon küchenfertig vorbereitet, also ohne Kopf und Schwanz und ausgenommen. Der Hering hat ein so dünnes Gerüst aus Wirbelsäule und Gräten, dass man diese mit zubereitet und einfach so mitessen kann.

Traditionell ist die Zubereitungsart von Heringen gern diese, sie einfach gewürzt in Fett in der Pfanne zu braten. Als Beilage gibt es frische Bratkartoffeln. Mit Speck und Zwiebeln, wie man sie in Norddeutschland gerne isst.

Dieses Gericht war mir aber etwas zu einfach, und außerdem gibt es meines Wissens dazu schon ein Rezept in meinem Foodblog.

Also habe ich mir kurzerhand etwas anders ausgedacht.

Ich bereite mit Kichererbsenmehl, Eiern, Milch und Salz, Pfeffer und Paprika einen leckeren Panierteig zu. Und paniere die Heringsfilets darin.

Dann werden sie in dieser Weise einfach knusprig in der Fritteuse in siedendem Fett frittiert.

Und als Beilage gibt es feines Püree, dies in zweifachem Wortsinn, einmal fein, weil mit dem Pürierstab fein püriert, und dann nochmal fein, weil einfach lecker und schmackhaft.

Für 2 Personen:

- 10 ausgenommene Heringe (2 Packungen à 500 g oder frisch von der Fischtheke)

Für den Panierteig:

- 150–200 g Kichererbsen (oder Kichererbsenmehl)
- 2 Eier

- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Für das Püree:

- 10 Pastinaken
- 1/4 Hokkaido-Kürbis
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskatnuss

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.

Mit leckerem und würzigem Püree

Kichererbsen in der Getreidemühle fein mahlen.

Pastinaken putzen, schälen und grob zerkleinern.

Kerngehäuse des Kürbis entfernen und den Kürbis grob zerkleinern.

Pastinaken und Kürbis in leicht kochendem Wasser 20 Minuten garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Gemüse zurück in den Topf geben.

Eine gute Portion Butter dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Muskatnuss würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren. Warmhalten.

Heringe auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Kichererbsenmehl in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Etwas Milch dazugeben, damit der Teig flüssiger wird.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Gut mit dem Schneebesen verquirlen. Abschmecken.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Heringe nacheinander einzeln durch den Panierteig ziehen und sofort in das siedende Fett in der Fritteuse geben.

Heringe vier Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Jeweils fünf Heringe auf einen großen Teller geben.

Püree dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Den restlichen Panierteig kann man zum Panieren anderer Zutaten verwenden oder auch für Pfannkuchen.

Basmati-Reis mit scharfer Tomatensauce

Leckeres, einfaches Gericht

Ein einfaches Gericht.

Mit einer leckeren, leicht scharfen Tomatensauce.

Die Peperoncino gibt der Sauce die leichte Schärfe.

Und alle anderen Zutaten die leckere Würze.

Als Beilage einfach vorgedämpfter Reis aus der Packung, wie man ihn beim Discounter oder Supermarkt bekommt.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen vorgedämpfter Basmati-Reis (à 250 g, mit Kokosnuss, Chili-Schote und Zitronengras)

Für die Sauce:

- 2 große, braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas frische Petersilie
- 1 TL Tomatenmark
- 200 g passierte Tomaten (Packung)
- ¼ rote Paprika
- 1 Peperoncino
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- weißer Burgunder
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Schmackhafte Sauce

Alle Zutaten putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zutaten darin kurz anbraten.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Passierte Tomaten dazugeben.

Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce abschmecken.

Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Reispackungen etwas durchkneten, um den Reis aufzulockern.

Dann Packungen oben aufschneiden.

Packungen stehend der Mikrowelle bei 800 Watt 2 Minuten erhitzen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Vegane Fischstäbchen mit Rosmarinkartoffeln und Mini-Rispentomaten

Eine Anmutung wie richtige Fischstäbchen

Heute ist Karfreitag. Also sollte es Fisch geben. Fisch? Nein!

Oder doch? Oder …

Ich habe probeweise eine Packung vegane Fischstäbchen gekauft. Da ich auch schon einmal veganes Hackfleisch gekauft und zubereitet habe, wollte ich dies mit den Fischstäbchen auch tun. Das vegane Hackfleisch ist bei mir in der Bewertung durchgefallen, es schmeckte nicht sonderlich gut, und ich werde es sicherlich nicht mehr kaufen.

Die veganen Fischstäbchen sind laut Verpackungsbeschreibung vorwiegend aus Weizenmehl, Weizeneiweiß und Sojaeiweiß hergestellt.

Ich habe sie kurz in der Fritteuse in siedendem Fett frittiert. Und leicht gesalzen.

Dazu gibt es als Beilagen Rosmarinkartoffeln und Rispentomaten, die ich in der Pfanne in Butter schwenke bzw. anbrate.

Erstaunlicherweise schmecken die veganen Fischstäbchen gut. Sie haben eine leichte Anmutung an normale Fischstäbchen und schmecken auch leicht fischig. Woher dieser Geschmack kommt, kann ich nicht ausfindig machen. Aber ich kann sie empfehlen. Als vegane Alternative zu einem Fischgericht. Somit ist das nachhaltig und gut für die Umwelt.

Nachteilig ist nur folgendes: Laut Verpackungsaufschrift führt man sich mit den veganen Fischstäbchen auch Säuerungsmittel, Verdickungsmittel und Backtriebmittel zu. Also rein chemische Bestandteile. Und das ist für empfindliche Mägen nicht geeignet. Meinem Magen bekommt das daher nicht so gut.

Also ist die Frage, ob Nachhaltigkeit, da sie ja sein muss, als Gegenzug mit Chemie daher kommen muss. Oder ob es nicht auch anders geht?

Für 2 Personen:

- 400 g vegane Fischstäbchen (10 Stück, 2 Packungen à 200

g)
- 4 große Kartoffeln
- 2 EL getrockneter Rosmarin
- 16 Mini-Rispentomaten
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- vegane Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Leckeres Gericht

Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

In grobe Stücke schneiden.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Tomaten darin einige Minuten unter gelegentlichem Umrühren kross anbraten.

Dann etwas zur Seite schieben und nur noch in der Pfanne warmhalten. Dabei aber die Kartoffeln in die Pfanne geben und gut erhitzen.

Rosmarin über die Kartoffeln geben.

Immer wieder die Butter mit dem Rosmarin mit einem Esslöffel über die Kartoffeln gießen und die Kartoffeln in der Butter schwenken.

Parallel dazu Fischstäbchen 4 Minuten im Fett in der Fritteuse frittieren.

Fischstäbchen herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Fischstäbchen auf zwei Teller verteilen.

Tomaten und Kartoffeln salzen und pfeffern.

Tomaten und Kartoffeln auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemischter Salat mit Fenchel, Spitzkohl und Champignons

Mit Fenchel und Spitzkohl

Ein leckeres Rezept für einen einfachen Salat.

Der Salat ist schon fertig geputzt, gewaschen und so zum Essen vorbereitet. Es ist eine Salatmischung aus drei verschiedenen Salatsorten, Endivie, Frisée und Radicchio.

Aber ganz so einfach soll es nicht gehen. Es kommt noch Spitzkohl und Fenchel hinzu, jeweils in der Küchenmaschine fein gerieben.

Und kleingeschnittene Champignons.

Beim Dressing wird improvisiert, kein Joghurt mehr zuhause, als muss statt dessen Sahne her. Dazu Weißweinessig und Olivenöl. Und die gängigen Gewürze.

Für 2 Personen:

- 150 g gemischter Salat (Endivie, Frisée, Radicchio, 1 Packung)

- ¼ kleiner Spitzkohl
- 2 große Fenchelschalen
- 2 große, braune Champignons

Für das Dressing:

- Weißweinessig
- Olivenöl
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min.

Mehrere Salatsorten

Für das Dressing:

Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in eine Schale geben. Essig, Öl und Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen zu einem

sämigen Dressing verquirlen.

Strunk des Spitzkohls entfernen.

Fenchelschalen putzen. Etwas Fenchelgrün zum Garnieren zurückbehalten.

Champignons halbieren, dann in feine Scheiben schneiden.

Spitzkohl und Fenchel nacheinander in der Küchenmaschine ganz fein reiben.

Alle Zutaten in eine große Salatschüssel geben.

Dressing mit einem Esslöffel löffelweise über den Salat geben.

Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Fenchelgrün kleinschneiden und auf den Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!