

# Maccheroni mit Bratwurst-Brät in Sahne-Weißwein-Sauce



Eine Anmutung wie normales Hackfleisch  
Bratwürste sind normalerweise dazu da, dass man sie in Fett in der Pfanne brät.

Hat man jedoch grobe Bratwürste, die nicht wie die handelsüblichen Bratwürste vorgegart sind, sondern frisches Brät enthalten, kann man auch anders verfahren.

Man kann dieses Brät auch aus dem meistens verwendeten Schweinedarm herausnehmen und damit Frikadellen zubereiten, eine Füllung oder Farce für Rouladen herstellen oder es auch einfach wie Hackfleisch mit einer Sauce für Pasta zubereiten.

Letzteres kann man auch in abgewandelter Weise mit vorgegarten, fertigen Bratwürsten machen.

Einfach Bratwürste kleinschneiden, in die Küchenmaschine geben

und fein häckseln.

Man erhält ein Produkt, das sehr stark an Hackfleisch erinnert. Und den Vorteil hat, dass es schon gewürzt ist.

Mit einigen Zutaten wie Sahne und Weißwein kann man damit eine leckere Bratwurstbrat-Sauce für Pasta zubereiten.

Da die verwendeten Bratwürste von der industriellen Herstellung schon mediterran gewürzt waren, gebe ich nur noch einen Teelöffel Kräuter der Provence hinzu.

Fertig ist die Brät-Sauce.

Dazu echte italienische Pasta, in diesem Fall Maccheroni.

Für 2 Personen

- 5 Bratwürste (300 g, mediterran gewürzt)
- 100 ml Sahne
- Soave
- 1 TL Kräuter der Provence
- 350 g Maccheroni
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.



Würzig und lecker

Würste kleinschneiden, in eine Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Brät darin anbraten.

Mit Sahne und einem Schluck Soave ablöschen.

Kräuter der Provence dazugeben.

Verrühren und kurz bei geringer Temperatur köcheln lassen.

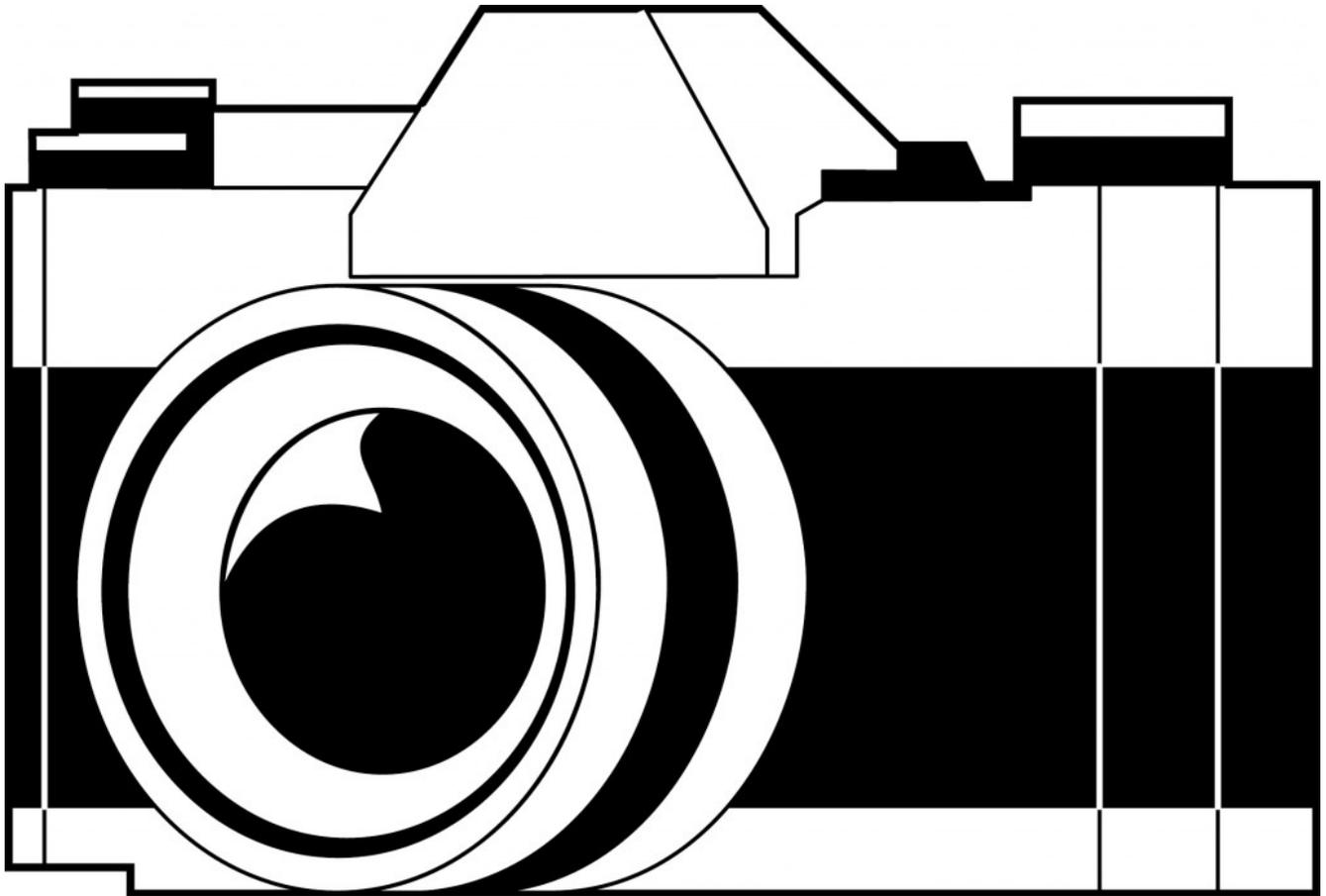
Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Brät mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Nicht nur Foodfotos ...



Ab und zu erneuere ich die Fotos in meinem kleinen Foto-Online-Shop und auch bei meinem Anbieter Adobe Stock Fotos.

Ich habe daher gerade neue Foodfotos in meinem Shop und bei meiner Foto-Agentur hochgeladen.

Außerdem habe ich bei dieser Gelegenheit nur in meinem Shop auch gleich die schönen Natur- und Stadt-Fotos meiner beiden Wanderungen in und um Hamburg hochgeladen.

Weitere werden folgen. Schaut sie Euch gern an, über den Link oben rechts in meinem Foodblog gelangt Ihr zum Foto-Online-Shop.

---

# Schaumige Creme-Suppe mit Chinakohl, Mini Pak Choi und Schweinefleischstreifen



Sehr leckere, cremige Suppe mit Einlage

Da ist mir doch wirklich eine sehr gute, schaumige und cremige Suppe gelungen.

Was benötigt man für eine Creme-Suppe?

Gemüsefond, Sahne und etwas Gemüse.

Dazu habe ich Chinakohl und Mini Pak Choi gewählt.

Zusammen mit etwas Knoblauch.

Als Einlage gibt es Schweinefleischstreifen, die ich einige Minuten in Butter kross anbrate. Und dann vor dem Servieren in die Suppe gebe.

Unbedingt auch die würzige Butter vom Fleisch zusätzlich auf die Suppe obenauf träufeln. Das gibt noch zusätzlich Geschmack.

Daher aber die Creme-Suppe vorher nicht zu sehr würzen.

Für 2 Personen

- 2 Mini Pak Choi
- einige große Blätter Chinakohl
- 4 Knoblauchzehen
- 300 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 400 g Schweinefleisch (Geschnetzeltes oder Schnitzelfleisch)
- Gewürzsalz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Chinakohl und Mini Pak Choi putzen und quer in dünne Streifen schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen.

Zuerst den Knoblauch kurz anbraten.

Dann das Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen.

Alles einige Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab einige Minuten wirklich sehr fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Parallel dazu Fleisch in kurze, sehr feine Streifen schneiden. Mit dem Gewürzsalz würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin 3 Minuten unter Rühren kross anbraten.

Suppe in zwei tiefe Schalen geben.

Fleisch auf die beiden Schalen verteilen.

Butter des angebratenen Fleisch über die Suppe träufeln.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Beeren-Mandelmilch-Torte**



Sehr lecker und fruchtig

Für diese Torte habe ich zwei Packungen mit unterschiedlichen Beeren verarbeitet.

Um etwas mehr Füllmasse zu haben, habe ich noch etwas Mandelmilch dazugegeben.

Die Masse erhärtet zwar im Kühlschrank, aber sie ist noch eher geleeartig als fest. Vermutlich hängt das damit zusammen, dass die pürierten Beeren ja keine Flüssigkeit bilden, die durch die Blattgelatine gebunden wird, sondern eher musartig bleiben.

Daher ist es notwendig, die Torte tatsächlich über Nacht im Kühlschrank erhärten zu lassen, damit man auf der sicheren Seite ist.

Garniert habe ich die fertige Torte mit etwas Leinsamen.

Geschmacklich ist die Torte toll, sie schmeckt hervorragend frisch und fruchtig.

---

# Fettuccine aglio e olio



Frische Fettuccine

Was braucht man mehr?

Vier einfache, aber frische italienische Zutaten.

Und schon hat man ein sehr, sehr leckeres Gericht.

Frische Pasta, gutes Olivenöl, frischer Knoblauch und echter Parmigiano Reggiano.

Für 2 Personen

- 250 g frische Fettuccine
- 10 Knoblauchzehen
- viel Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



Vier Zutaten, ein wunderbares Gericht

Knoblauch schälen und mit einem breiten Messer flach zerdrücken.

Eine sehr große Menge Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin einige Minuten braten.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Pasta auf zwei tiefe Nudel-Teller verteilen.

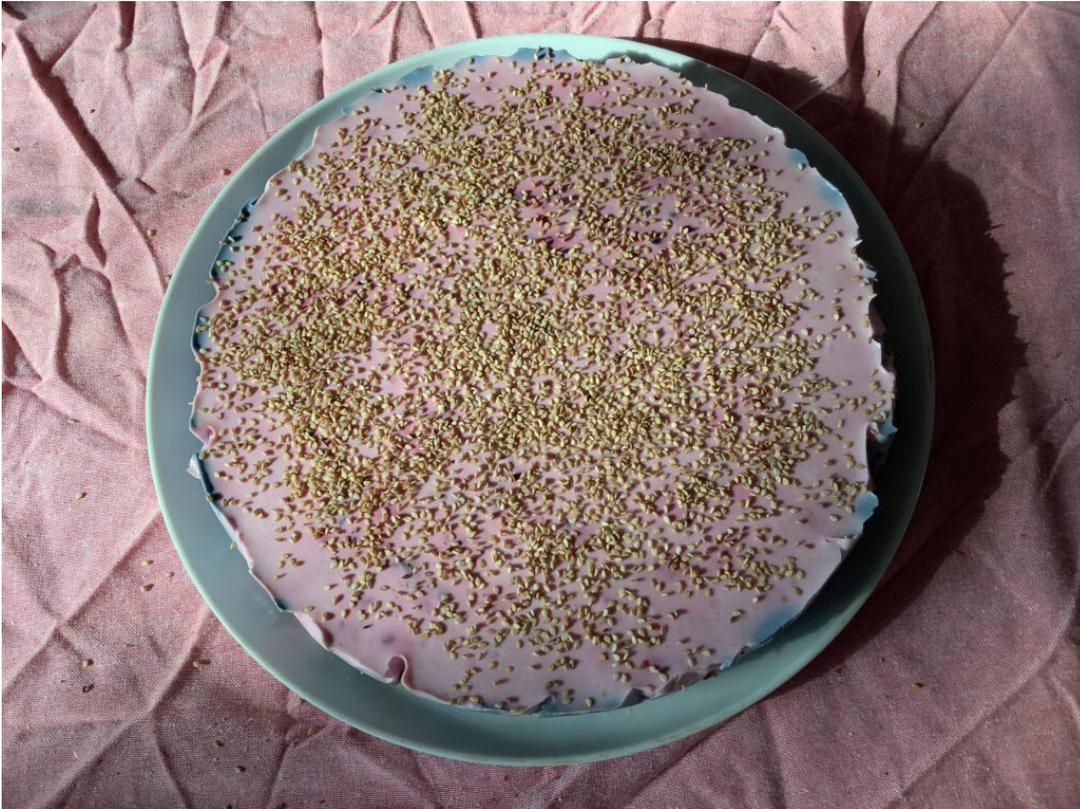
Olivenöl mit dem Knoblauch darüber geben.

Mit viel frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Beerentorte



Sehr leckere Torte

Diese Torte ist sehr gut gelungen und sie schmeckt wirklich bä(ee)rig-fruchtig gut. Sehr zu empfehlen, sie selbst zuzubereiten.

Auch hier übernimmt wieder einmal der Kühlschrank die Arbeit des Backofens.

Die Bildung des Bodens wie schon des öfteren aus kleingeschnittenem Toastbrot und Fett.

Als Früchte verwende ich Brombeeren und Himbeeren.

Dazu wie auch schon des öfteren Natur-Joghurt und Gelatine für die Bindung und Festigkeit.

Zum Schluss wird die fertige Torte noch mit Sesamsaat garniert.

### *Für den Boden:*

- 1/2 Packung Toastbrot (10 Scheiben, mit Vollkornmehl und Körnern)
- 250 g Butter (1 Packung)

### *Für die Füllmasse:*

- 125 g Himbeeren (1 Schale)
- 125 g Brombeeren (1 Schale)
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blatt Gelatine
- Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



ToastbrotscHEIBEN kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schale 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Butter zu den Toastbrot-Würfeln geben und alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Bodenmasse hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest stampfen.

Eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken.

Etwas Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine darin unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen.

Restliches Joghurt dazugeben und verrühren.

Frische Beeren dazugeben. Mit dem Pürierstab oder dem Stampfgerät fein zerrühren.

Masse auf den Boden der Torte geben.

Über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit der Sesamsaat garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

**Schweineschnitzel in  
Basilikum-Panade mit grünem**

# Spargel



## Grüner Teller

Ich habe selten so leckere und saftige Schweineschnitzel gegessen.

Ich paniere die Schweineschnitzel und brate sie auf jeder Seite jeweils kurz einige Minuten.

Parallel dazu werden die geputzten Spargel einfach nur in kochendem Wasser gegart.

Die Panade bereite ich aus einem Topf Basilikum und Paniermehl zu. Das ergibt eine schöne, grüne Panade, die erwartungsgemäß schön krautig und nach Basilikum schmeckt. Und sehr knusprig ist.

Für 2 Personen

- 500 g Schweineschnitzel (4 Stück)
- Salz
- weißer Pfeffer

- 1 kg grüner Spargel (2 Bund à 500 g)
- Butter

*Für die Panade:*

- 1 Topf Basilikum
- 4 EL Paniermehl
- 2 Eier
- 4 EL Mehl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Spargel putzen und die holzigen Enden abschneiden.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Spargel darin 10 Minuten garen.

Währenddessen Blätter des Basilikums abzupfen, in eine Küchenmaschine geben und zerhackeln. Paniermehl dazugeben und mit vermischen.

Eine Panierstraße aufbauen: Ein Teller mit dem Mehl, ein weiterer mit den verrührten Eiern und der dritte mit der Basilikum-Panade.

Schnitzel auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Eine große Portion Butter in zwei Pfannen zerlassen.

Schnitzel auf beiden Seiten nacheinander durch Mehl, Eier und Panade ziehen.

Schnitzel in den beiden Pfannen auf jeder Seite drei Minuten kross und knusprig braten.

Jeweils zwei Schnitzel auf einen Teller geben.

Spargel dazu verteilen. Salzen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# **Schweine-Niere mit Gemüse in Whiskey-Sauce auf mediterranean Reis**



Würzig und lecker

Endlich einmal wieder ein leckeres Innereien-Rezept. Mit Schweine-Nieren.

Dazu ein wenig Gemüse.

Und alles verfeinert und flambiert mit Whiskey.

Als Beilage vorgegarter, mediterraner Reis aus der Packung.

Das Ganze ist in wenigen Minuten zubereitet und angerichtet.

Für 2 Personen

- 2 Schweine-Nieren
- 4 Lauchzwiebeln
- 1 Zucchini
- Scotch-Whiskey
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

- 2 Packungen vorgegarter, mediterraner Reis (à 250 g)
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Nieren längs halbieren. Dann quer in kurze Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Dann Nieren dazugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit einem großen Schluck Whiskey ablöschen und flambieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce abschmecken.

Reis in den Packungen etwas durchkneten, damit er lockerer wird. Packungen aufschneiden. In der Mikrowelle bei 800 Watt 3

Minuten erhitzen.

Reis auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen, so dass er die Hälfte des Tellers einnimmt.

Niere mit Gemüse und Sauce auf jeweils die zweite Hälfte des Tellers geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Spaghetti mit Hummer-Sauce und Kräutersaitlingen und Knoblauch**



Sehr leckere Sauce

Ich hatte eine Dose Hummerbutter gekauft. Von der Firma Langbein Feinkostfabrik, die in Mecklenburg-Vorpommern ansässig ist.

Die Firma ist mir durchaus bekannt und bei Artikeln zu Fisch und Meeresfrüchten durchaus renommiert.

Die Hummerbutter besteht zum größten Teil aus Butterreinfett. Dann Auszüge aus Krustentieren. Und für die Farbe zusätzlich noch Paprikaextrakt. Somit zumindest keine künstlichen Farb-, Konservierungs- oder Verdickungsstoffe.

Mit der Hummerbutter kann man schöne Hummersuppen mit Einlagen wie Hummer, Krebstieren oder Krabben zubereiten.

Oder auch schöne Saucen für Fisch, Hummer und Meeresfrüchte. Oder auch für Pasta.

Bei diesem Rezept habe ich eine Hummersauce aus einer Mehlschwitze zubereitet.

Diese habe ich mit Whiskey und Sahne verfeinert.

Zusätzlich habe ich kleingeschnittene Kräutersaitlinge und Knoblauch in die Sauce gegeben.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 2 gehäufte EL Hummerbutter
- 2 EL Mehl
- 3 Kräutersaitlinge
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Gemüsefond
- 2EL Whiskey
- 2EL Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.



Kräutersaitlinge quer in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Pilze und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.

Mehl dazugeben und anschwitzen.

Mit dem Fond ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Mit Wiskey und Sahne verfeinern.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Pasta in die Sauce geben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Hummersuppe Nordseekrabben

mit



Ich hatte eine Dose Hummerbutter gekauft. Von der Firma Langbein Feinkostfabrik, die in Mecklenburg-Vorpommern ansässig ist.

Die Firma ist mir durchaus bekannt und bei Artikeln zu Fisch und Meeresfrüchten durchaus renommiert.

Die Hummerbutter besteht zum größten Teil aus Butterreinfett. Dann Auszüge aus Krustentieren. Und für die Farbe zusätzlich noch Paprikaextrakt. Somit zumindest keine künstlichen Farb-, Konservierungs- oder Verdickungsstoffe.

Mit der Hummerbutter kann man schöne Hummersuppen mit Einlagen

wie Hummer, Krebstieren oder Krabben zubereiten.

Oder auch schöne Saucen für Fisch, Hummer und Meeresfrüchte.  
Oder auch für Pasta.

Bei diesem Rezept haben ich die Suppe mit Whiskey und Sahne verfeinert.

Und kurz vor dem Servieren noch gepuhlte Nordseekrabben in die Suppe gegeben und darin kurz erwärmt.

Leider sind es keine deutsche Nordseekrabben, am besten wäre vom Standort Büsum in Dithmarschen. Leider sind es niederländische Nordseekrabben. Aber anyway, diese haben auch gut geschmeckt, und die Suppe insgesamt natürlich auch.

Für 2 Personen

- 80 g Hummerbutter (4 gehäufte EL)
- 2 gehäufte EL Mehl
- 600 ml Gemüsefond
- 2 EL Whiskey
- 4 EL Sahne
- 200 g Nordseekrabben

Zubereitungszeit: 5 Min.



Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze zubereiten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Mit Whiskey und Sahne verfeinern.

Suppe abschmecken. Bei Bedarf salzen und pfeffern.

Krabben kurz vor dem Servieren dazugeben und nur erhitzen.

Suppe auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Sahne garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Nackensteaks-Streifen und Kartoffelspalten mit asiatischen Dips



Krosse Nackensteak-Streifen

Ich habe ja eine Menge asiatische Lebensmittel vorrätig.

Dazu gehören auch einige fertige Saucen, die man für asiatische Gerichte verwenden und damit schöne Saucen zubereiten kann, indem man sie einfach mit etwas Wasser verlängert.

Wenn man mit diesen Saucen auch Saucen für Gerichte zubereiten kann, wieso dann nicht auch die Saucen pur als Dip verwenden?

Nun, das habe ich jetzt ausprobiert und es klappt hervorragend.



Vorne schwarze Bohnen-Sauce, hinten Chili-Bohnen-Sauce

Als Dips habe ich eine schwarze Bohnen-Sauce und eine Chili-Bohnen-Sauce verwendet. Letztere ist etwas scharf, aber die erstere Sauce ist milder und gleicht dies etwas aus.

Außerdem sind die Kartoffelspalten eher die neutralisierende Beilage bei diesem Gericht und mildern die kräftigen Dips auch etwas ab.

Als Hauptzutat verwende ich einige Schweine-Nackensteaks, die ich in Streifen schneide.

Sowohl Kartoffelspalten als auch Nackensteak-Streifen frittiere ich kurz in der Fritteuse.

Für 2 Personen

- 600 g Schweine-Nackensteaks (6 Stück)
- 20 Bio-Drillinge (etwa 300 g)
- 4 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 4 EL Chili-Bohnen-Sauce
- grobes Meersalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 9 Min.



Leckere, kross frittierte Kartoffelspalten

Drillinge mit Schale längs in vier Spalten schneiden.

Nackensteaks quer in schmale Streifen schneiden.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Kartoffelspalten in der Fritteuse 6 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Auf zwei Teller verteilen und warmhalten.

Nackensteak-Streifen in die Fritteuse geben und 3 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei Teller verteilen.

Jeweils die Saucen auf insgesamt vier kleine Schalen geben.

Nackensteaks-Streifen, Kartoffelspalten und jeweils zwei Saucen zusammen servieren.

Guten Appetit!

---

# Kürbis-Milchreis



Leckerer, sämiger Dessert

Ein Rezept für ein leckeres, sämiges Dessert.

Aufgrund der Saison diesmal mit kleingehäckseltem Kürbis.

Ich habe einen Hokkaido-Kürbis gewählt, und keinen Butternuss-Kürbis. Ich wollte etwas Farbe ins Dessert bringen.

Ich gare aber den Kürbis nicht im Milchreis mit, sondern bereite ihn separat zu, siebe ihn ab und gebe ihn dann unter den Milchreis. Auf diese Weise wird das Dessert nicht komplett orange, sondern hat noch ein wenig ein buntes Farbenspiel.

Das Besondere am Dessert ist auch, dass ich den Milchreis in Mandelmilch gare. Somit bekommt er noch einen leicht nussigen, süßen Geschmack. Meine Kuh-Milch war nämlich aufgrund zu langer Aufbewahrungsdauer „überreif“.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Mandelmilch
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- Kürbiskern-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.



Mandelmil

ch in einem Topf zum Kochen bringen.

Reis hineingeben und bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

Parallel dazu Kürbis putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

In der Küchenmaschine fein häckseln.

Wasser in einem Topf erhitzen und den Kürbis die letzten 5 Minuten darin garen.

Kochwasser durch ein Sieb abschütten. Kürbis zum Reis geben und vermischen.

Dessert auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Kürbiskern-Öl beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Zwischenringe



Zwischenringe 3er-Set

Ich habe bei meiner digitalen DSLR Canon EOS 5D in Zubehör investiert.

Ich hatte meine Foodfotos anfangs mit einem Zoom-Objektiv

fotografiert, das aber starke Vignettierungen zeigte. Für die Fotografen-Laien unter den Besuchern des Foodblogs, Vignettierungen sind runde, schwarze Verzeichnungen an den vier Ecken eines Fotos. Dies kommt durch die Eigenart des Objektiv-Aufbaus zustande, und dies auch manchmal nur durch eine spezielle Verwendung.

Denn bei den Foodfotos habe ich das jeweilige Motiv 20 cm vor der Linse. Und da spielt das Zoom-Objektiv nicht mit.

Man kann diese Vignettierungen zwar durch eine Software entfernen. Aber mir war dies zu aufwändig, die Foodfotos vor dem Veröffentlichen auch noch in einer Software bearbeiten zu müssen.

Also habe ich vor 1–2 Jahren auf Anraten eines Kollegen in ein Normal-Objektiv mit 50 mm Brennweite investiert. Dieses Objektiv erzeugt keine Vignettierungen, und ich konnte damit in der letzten Zeit gute Foodfotos aufnehmen.

Leider habe ich es jedoch immer vermisst, auch sehr nahe an ein Motiv herangehen und fotografieren zu können, um einen Teil eines Gerichts oder eben Details aufzunehmen.

Dies geht mit dem Normal-Objektiv nicht, denn es hat einen technischen Mindestabstand zum Motiv, unter dem der Auslöser nicht mehr auslöst.

Nun habe ich mich nochmals an die Kollegen in einem renommierten Fotografie-Forum gewandt. Und den Rat bekommen, es mit Zwischenringen zu versuchen.



Können auch kombiniert werden

Zwischenringe werden einfach mit einem vorhandenen Objektiv verwendet und vergrößern den Abstand der Optik des Objektivs zum Bildsensor der Kamera um mehrere Millimeter oder Zentimeter. Und liefern damit einen anderen Darstellungsmaßstab und bilden somit Makrofotos ab. Man kann somit mit einem oder mehreren Zwischenringen zwischen Objektiv und Kamera sehr nah an ein Motiv herangehen und Details fotografieren.

Zwischenringe haben außerdem den Vorteil, dass sie für wenig

Geld zu kaufen sind. Denn meine Überlegung, ein Makro-(Zoom-)Objektiv zu kaufen, hatte ich nämlich sehr schnell fallen gelassen. Die Kosten von mindestens 300,- €, die aber auch in niedrige vierstellige Euro-Zahlen hochgehen können, überschreiten einfach meine finanziellen Möglichkeiten.

Somit habe ich auf Rat meiner Kollegen in diese Zwischendinge investiert: Automatik Zwischenringe, 3-teilig 31 mm, 21 mm und 13 mm, für Makrofotographie für Canon EF/EF-S EOS 5D. Und bei Amazon für laue 30,- € gekauft.

Und siehe da, sie sind einfach anzuwenden und funktionieren sehr gut.

Wie man an den beiden letzten Blogbeiträgen zu Chinakohl-Rouladen und Kürbis-Milchreis sehen kann, kann ich damit endlich auch wieder sehr nahe an ein Motiv herangehen und Details eines Gerichts aufnehmen. Genau das, was ich schon seit längerer Zeit wieder machen wollte.

© *Fotos: Amazon*

---

# **Chinakohl-Rouladen mit Basmati-Reis**



## Leckere Putenfleisch-Füllung

Rouladen. Einmal nicht aus Rindfleisch. Auch nicht aus Weiß- oder Spitzkohl.

Sondern mit dem artverwandten Chinakohl.

Die Blätter eines großen Chinakohls sind ja auch recht groß und können daher gut für Rouladen verwendet werden.

Ich habe die Rouladen vor dem Garen mit Küchengarn zu einem Päckchen zusammengepackt, damit von der Füllung nichts herausfällt.

Die Füllung besteht zum größten Teil aus Puten-Hackfleisch.

Dazu Schnittlauch und Kapern. Gewürze wie Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Und für die Bindung Eier und Semmelbrösel.

Die fertige gemischte Hackfleisch-Masse gebe ich in der Schüssel noch eine Stunde in den Kühlschrank. Die Semmelbrösel können dann noch etwas quellen und die Masse wird fester und kompakter.

Die Hackfleisch-Masse teile ich dann in vier Stücke, rolle sie jeweils zu einer Kugel und wickle sie noch jeweils mit einer

Scheibe Schinkenspeck ein.

Fertig ist die Füllung.



Würzig und lecker

Für 2 Personen

*Für die Füllmasse:*

- 400 g Puten-Hackfleisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Kapern (Glas)
- 2 Eier
- 5 EL Semmelbrösel (Packung)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver

*Zusätzlich:*

- 16 große Chinakohl-Blätter
- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 1 Tasse Basmati-Reis
- Soave

- Butter
- 4 Scheiben Kräuterbutter
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20–25 Min.



Mit Sauce und Kräuterbutter gewürzt

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Schnittlauch kleinschneiden und dazugeben. Kapern ebenfalls dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Eier aufschlagen und dazugeben. Semmelbrösel ebenfalls dazugeben.

Mit der Hand kräftig vermischen. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Jeweils zwei Chinakohl-Blätter kreuzweise aufeinander legen.

Auf ein Blatt jeweils längs eine Scheibe des Schinkenspecks legen.

Hackfleisch-Masse vierteln. Jeweils eine Kugel formen. Jeweils auf die Mitte der zwei Chinakohl-Blätter legen.

Einige Stränge Küchengarn zurechtschneiden.

Chinakohl-Blätter um die Hackfleisch-Masse zusammenrollen und mit dem Küchengarn befestigen.

Butter in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen. Rouladen darin anbraten.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen. Zugedeckt etwa 20–25 Minuten garen.

Parallel dazu Basmati-Reis in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Küchengarn der Rouladen entfernen. Jeweils zwei Rouladen auf einen Teller geben.

Reis dazu verteilen.

Weißwein-Sauce der Rouladen auf dem Reis verteilen.

Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf den Reis geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Tellerset



Mein Discounter hatte mal wieder ein Tellerset im Angebot. Für einen sehr geringen Preis.

Ich habe zwar zwei Tellersets in meiner Küche. Eines aus Porzellan in weiß und eines in Keramik in türkis. Aber Tellersets zur Abwechslung beim Servieren kann man immer brauchen.

Das Tellerset besteht aus insgesamt 12 Tellern. 4 Speisenteller, 4 Dessertteller und 4 Schalen.

Die Teller sind aus Opalglas hergestellt. Sie haben die Farbe helles Grau.

Da sie aus Opalglas hergestellt sind, sind sie sehr leicht, im Vergleich zu den Tellern aus Keramik oder Porzellan. Und dürfen daher sicherlich nicht auf einen harten Fussboden fallen.



Sie sind spülmaschinen- und mikrowellengeeignet.

Ich werde in der kommenden Zeit sicherlich das eine oder andere Gericht auf diesen neuen Tellern oder Schalen anrichten und für mein Foodblog fotografieren.

---

## **Pansen und Shiitake-Pilze in Whiskey-Sahne-Sauce auf Linguine**



Würzig und schmackhaft

Ich liebe Innereien. Und vor allem Pansen.

Dieser wird zuerst vorgegart, indem er etwa 3–4 Stunde in einem Gemüfefond gegart wird.

Dann wird er weiterverarbeitet. Oder portionsweise für weitere Gerichte eingefroren.

In diesem Fall brate ich ihn in Olivenöl kross an.

Zusammen mit Shiitake-Pilzen. Ich mag auch diese Pilze wirklich sehr gern.

Somit habe ich als Hauptzutaten für dieses Gericht zwei Zutaten, die ich sehr schätze.

Die flüssige Sauce bilde ich mit Whiskey, mit dem ich Pansen und Pilze flambiere. Achtung beim Flambieren, je nach Menge des Whiskeys ergibt dies eine sehr große Stichflamme, mit dem man sich gern die Haare versengt. ☐

Dann kommt Sahne hinzu.

Und schließlich wird noch gewürzt.

Als Beilage gibt es italienische Pasta dazu. Und zwar Linguine.

Lecker!

Für 2 Personen

- 300 g vorbereiteter Pansen
- 150 g Shiitake-Pilze
- 200 ml Sahne
- Scotch-Whiskey
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Linguine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Pilze ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen und Pilze darin 10

Minuten kross und knusprig braten.

Währenddessen Pasta 10 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Einen guten Schluck Whiskey über den Pansen und die Pilze geben und diese damit flambieren.

Sahne dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Pansen, Pilze und Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit!