

Frittierte Bifteki mit Kartoffelspalten



Knusprig und kross frittiert

Ein einfaches Rezept. Für die Fritteuse. Manchmal muss es einfach schnell gehen und man hat nicht viel Zeit. Dieses Gericht ist in weniger als 10 Minuten zubereitet und ist schmackhaft und lecker.

Bei den Bifteki greife ich auf fertige Produkte aus der Kühltruhe meines Discounters zurück. Die Bifteki bestehen aus Hackfleisch, sind fein gewürzt und mit Feta verfeinert.

Und die Kartoffelspalten sind Tiefkühlware, aber ein gutes Produkt und sehr lecker.

Für 2 Personen

- 600 g Bifteki (2 Packunegn à 300 g, 6 Stück)
- 2 Portionen Kartoffelspalten (Tiefkühlware)
- 6 Scheiben Knoblauchbutter
- Salz

Zubereitungszeit: 9 Min.



Fett in der Fritteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Bifteki darin 4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Kartoffelspalten in der Fritteuse 4–5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Auf die beiden Teller verteilen.

Jeweils eine Scheibe Knoblauchbutter auf ein Bifteki geben.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tortellini mit Gemüse-Allerlei in frischer Tomaten-Zitronen-Sauce



Sehr lecker

FrISChe Tortellini. Zwar industriell gefertigt und in der Packung. Aber eben frISChe Pasta. Gefüllt mit Ricotta und Spinat.

Dazu ein Gemüse-Allerlei mit Bohnen, Spargel, Zucchini,

Lauchzwiebel und Knoblauch. Und frischem Basilikum.

Da die Bohnen am längsten brauchen, werden sie als erstes in Butter angebraten.

Leicht tomatisiert mit Tomatenmark. Und fruchtig-frisch verfeinert mit Zitronenschalen-Abrieb und -Saft.

Für 2 Personen

- 1 kg Tortellini (2 Packungen à 500 g, gefüllt mit Ricotta und Spinat)
- 1 Zucchini
- 10 Stangenbohnen
- 10 grüne Spargel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- Schalenabrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
- 1/2 Topf Basilikum
- 2 Tassen Gemüsefond (400ml)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
Bohnen separat aufbewahren.

Blätter des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Schale der Zitronen auf einer kleinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Dann den Saft der Zitronen auspressen und dazugeben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Bohnen einige Minuten anbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und alles einige Minuten weiter kross anbraten.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Mit dem Fond ablöschen.

Zitronenschale-Abrieb und -Saft dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Sauce abschmecken.

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

Tortellini auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen und jeweils eine Hälfte des Teller einnehmen lassen.

In die jeweils andere Hälfte des Tellers das Gemüse-Allerlei mit Sauce geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Dreistöckige Torte mit roten Trauben



Einfach, kompakt, schmackhaft – sehr gelungen
Dies ist mein erster Versuch, eine dreistöckige Torte zuzubereiten.

Ich hatte einen Wiener Boden vorrätig. Dies ist ein Tortenboden aus Biskuit mit Kakao, also ein dunkler Boden. Noch dazu ist er dreiteilig, also hat drei Lagen.

Das Problem ist nun, dass er nicht genau den Durchmesser einer normalen Spring-Backform hat. Also ist am Rand noch jeweils etwa 1 cm Platz. Eine Füllung der Böden würde also sicherlich über den Rand hinaus hinuntertropfen.

Es ist auch schwierig, hier mit Frischhaltefolie oder Alufolie dieses Hinuntertropfen der Füllung zu verhindern.

Also habe ich mir einen kleinen Trick überlegt.

Ich habe die unterste Lage des Wiener Bodens mit Pflaumenmus bestrichen, für Süße. Dabei konnte ich auch das erste Mal mein

Konditormesser ausprobieren, das hervorragend funktionierte.

Bei den beiden oberen Lagen habe ich dann die kleinen, roten Trauben in einem Ring jeweils dicht außen an den Rand gesetzt.

Damit konnte ich die Füllmasse eines Joghurts mit Gelatine in die Mitte setzen und die Trauben verhinderten ein wenig das Heruntertropfen der flüssigen Füllmasse am Rand. Aber eben auch nur bedingt.

Es ist eben ein erster Versuch. Und optisch ist diese Torte sicherlich kein Hingucker.

Aber die Füllmasse ist über Nacht im Kühlschrank, der anstelle des Backofens mal wieder die komplette Zubereitung übernimmt, fest geworden.

Sie lässt sich anschneiden und schmeckt gut.

Ich werde sicherlich nochmals dazu kommen, eine dreistöckige Torte zuzubereiten und muss mir dann noch bessere Maßnahmen überlegen.

Für den Boden:

- 1 Wiener Boden (mit Kakao, dreilagig)

Für die Füllmasse:

- 225 g Pfalumenmus
- 500 g kleine, rote Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Trauben vom Strunk abzupfen und in eine Schüssel geben.

Einen Tortenboden in eine Spring-Backform legen. Pflaumenmus mit dem Konditormesser auf der untersten Bodenschicht verstreichen.

Zweite Tortenboden darauf legen.

Die Hälfte der Trauben in einem dicken Ring am Rand des Tortenbodens verlegen.

5 Blatt Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Ein wenig Joghurt eines Bechers Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine ausdrücken und unter Rühren mit dem Schneebesen im Joghurt auflösen.

Restlichen Joghurt des einen Bechers hinzugeben. Verrühren. Leicht abkühlen und fest werden lassen.

In der Mitte des zweiten Tortenbodens die Füllmasse aufgießen und mit dem Konditormesser gut verteilen. Die Füllmasse soll bis an den Rand des Tortenbodens reichen, aber möglichst nicht heruntertropfen.

Dritten Tortenboden darauflegen.

Vorgang mit dem zweiten Teil der Trauben, dem zweiten Becher Joghurt und den zweiten fünf Blatt Gelatine wiederholen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen.

Stückweise anschneiden. Servieren.

Guten Appetit!

Schupfnudeln in Whiskey-Sahne-Sauce



Beim Flambieren

Ich habe bei den Schupfnudeln auf industriell gefertigte Schupfnudeln zurückgegriffen. Sie sind einfach zuzubereiten, und schmecken lecker.

Für die Zukunft werde ich aber mal im Hinterkopf behalten, dass ich Schupfnudeln auch einmal frisch aus Kartoffelmasse zubereite und das Rezept hier veröffentliche.

Ich brate die Schupfnudeln zusammen mit kleingeschnittener Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Butter an.

Wenn alle Zutaten genügend Röststoffe haben, lösche ich mit einem Schuss Whiskey ab und flambiere das Gericht.

Dann kommt noch etwas Sahne hinzu.

Und verfeinert mit frischem, kleingeschnittenem Basilikum.

Garniert wird das Ganze mit frisch geriebenem Parmigiano

Reggiano.

Für 2 Personen

- 1 kg Schupfnudeln (2 Packungen à 500 g)
- 2 milde Bio-Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Scotch-Whiskey
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Topf Basilikum
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Eine große Portion Butter in zwei Pfannen erhitzen.

Schupfnudeln und Gemüse in die Pfannen geben und unter Rühren 10 Minuten kross braten.

Mit einem Schuss Whiskey ablöschen und flambieren.

Sahne dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum dazugeben.

Auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüse-Tarte



Leckere, pikante Tarte

Wenn man mit viel Gemüse, das man vorrätig hat und das verbraucht werden muss, eine leckere Gemüse-Pizza zubereiten kann, dann kann man auch eine leckere Gemüse-Tarte damit zubereiten und backen. Gesagt, getan.

Ich habe Bohnen, Spargel, Fenchel, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer verwendet.

Der Ingwer wird auf einer Küchenreibe fein gerieben. Er gibt der Tarte im Nachgeschmack eine leicht süße, scharfe und fruchtige Note.

Gewürzt wird nur mäßig mit Salz und weißem Pfeffer, die Tarte soll nicht überwürzt werden.

Ich habe die Tarte einmal ausnahmsweise 1 $\frac{1}{2}$ Stunden gebacken und keine 1 Stunde, wie im Grundrezept für eine Tarte vermerkt ist. Das hat auch seinen Sinn.

Denn ich wollte unbedingt ganz sicher gehen, dass alle Gemüsesorten gut durchgegart werden. Denn dieses Mal gare ich das Gemüse nicht vor.

Und der Pizza-Teig verträgt das lange Backen gut.

Eine Gemüse-Taste ist pikant und herzhaft.

Daher eignet sich ein Hefeteig besonders dafür. Dieses Mal habe ich mir anderweitig beholfen und keinen frischen Hefeteig zubereitet. Sondern einen fertigen, industriell gefertigten Pizza-Teig aus der Packung verwendet.

Die Torte gelingt saftig und schmackhaft.

Und am besten isst man sie aus der Hand und nicht mit der Kuchengabel, wie auf dem Foto zu sehen. Der Boden ist stabil genug dafür.

Frikadellen mit Auberginen



Alles würzig und kross gebraten

Ein einfaches Gericht, für das beide Zutaten in Pfannen in viel Öl gebraten werden. Die Frikadellen in Rapsöl, die Auberginen in Olivenöl.

Ich habe auch das erste Mal die Auberginen vor der weiteren Zubereitung geschält. Es ist richtig, dass die Schale beim Garen oder Braten meistens nicht sehr gut durchgart und man dann beim Essen auf den Schalen herumkaut. Ich habe diesen Tipp aus einer Kochsendung.

Für die Frikadellen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 3 Eier

- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Für die Auberginen:

- 2 Auberginen
- grobes Meersalz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Garzeit 18 Min.



Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.
In eine Schüssel geben.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben. Ebenso die Semmelbrösel

und den Senf.

Kräftig mit Salz und Pfeffer und dann einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen können.

Herausnehmen. Masse in vier Teile teilen und mit den Händen Kugeln daraus formen.

Viel Rapsöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen.

Kugeln hineingeben und mit dem Pfannenwender etwas platt drücken. Frikadellen auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross braten. Dabei beim Braten der zweiten Seite den Deckel auf die Pfanne geben.

Frikadellen herausnehmen und warmhalten.

Auberginen putzen und schälen. Dann quer in dicke Scheiben schneiden.

Sehr viel Olivenöl in zwei Pfannen erhitzen und Auberginen-Scheiben darin auf jeder Seite mehrere Minuten sehr kross und knusprig braten.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Jeweils zwei Frikadellen auf einen Teller geben.

Auberginen-Scheiben dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kalte Frikadellen mit Senf und Lollo-Rosso-Salat



Leckere, kalte Frikadellen

Ein kaltes Gericht für den Sack am Abend vor dem Fernseher.

Die Frikadellen bereitet man am besten am Vortag zu und lässt sie über Nacht im Kühlschrank erkalten.

Zu dem Lollo-Rosso-Salat gebe ich noch eine kleingeschnittenen Zwiebel und einige Knoblauchzehen.

Das Dressing wie gewohnt aus Olivenöl, Weißweinessig, Gartenkräutern, Salz, Pfeffer und Zucker.

Für die Frikadellen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 3 Eier

- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zusätzlich:

- mittelscharfer Senf

Für den Salat:

- 1 Lollo-Rosso-Salat
- 1 milde Bio-Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen getrocknete Gartenkräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Weißwein-Essig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.
| Wartezeit 12 Stdn.



Frischer Salat

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben. Ebenso die Semmelbrösel und den Senf.

Kräftig mit Salz und Pfeffer und dann einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen können.

Herausnehmen. Masse in vier Teile teilen und mit den Händen Kugeln daraus formen.

Viel Rapsöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen.

Kugeln hineingeben und mit dem Pfannenwender etwas platt drücken. Frikadellen auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross

braten. Dabei beim Braten der zweiten Seite den Deckel auf die Pfanne geben.

Frikadellen herausnehmen und abkühlen lassen.

Auf einem Teller über Nacht im Kühlschrank gut erkalten lassen.

Am darauffolgenden Tag den Salat putzen, in kleine Stücke schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Dazugeben.

In einer Schale mit Essig, Öl, Kräutern, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing zubereiten.

Löffelweise über den Salat geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Jeweils zwei Frikadellen auf einen Teller geben. Jeweils einen Esslöffel Dressing dazugeben.

Salat in jeweils einer Salatschale dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Nackensteaks in Chips-Panade mit Brokkoli



Kross und knusprig

Ein Rezept für leckere, panierte Steaks. Mit etwas einfachem Gemüse.

Es ist das erste Mal, dass ich eine Panade aus Chips ausprobiere, zubereite und esse.

Inspiriert hat mich natürlich eine Kochsendung. Ausprobieren werde ich demnächst auch einmal eine Panade mit Müsli.

Man verwendet einfach eine kleine Packung Chips. In meinem Fall war es eine Packung Chips mit Bourbon-Whiskey-Flavour. Am besten, man zerkrümelt die Chips noch in der Packung mit den Händen ganz fein und verwendet sie dann als Panade.

Für das Panieren baut man – wie gewohnt – eine Panierstraße auf. Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit Eiern und ein Teller eben mit krümeligen Chips.

Vor dem Panieren werden die Steaks noch etwas gesalzen und gepfeffert.

Dazu einfach in kochendem Wasser gegarte Brokkoli-Röschen, die ich vor dem Servieren einfach nur salze.

Fertig ist ein krosses, knuspriges und leckeres Gericht.

Die panierten Steaks haben eine gewisse Anmutung an Cordon Bleu, das ja auch paniertes Kalbs- oder Schweinefleisch ist, nur eben zusätzlich gefüllt.

Für 2 Personen

- 800 g Schweine-Nackensteaks (2 Packungen à 400 g, 6 kleine Steaks)
- 1 Brokkoli
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Für die Panade:

- 6 EL Mehl
- 4 Eier
- 1 kleine Packung Chips

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Brokkoli putzen, Strunk entfernen und Brokkoli in kleine

Röschen zerteilen. Kleine Blättchen des Brokkoli mitverwenden und kleinschneiden.

Chips mit den Händen in der Packung krümelig zerreiben.

Mehl auf einem Teller verteilen. Eier aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und auf einem zweiten Teller verteilen. Chips auf dem dritten Teller verteilen.

Steaks auf jeder Seite salzen und pfeffern.

Öl in zwei Pfannen erhitzen.

Steaks nacheinander durch Mehl, Eier und Chips ziehen und schön panieren.

Dann in den beiden Pfannen auf jeder Seite 3–4 Minuten kross braten.

Währenddessen Brokkoli in einem Topf mit kochendem Wasser fünf Minuten garen.

Jeweils drei Steaks auf einen Teller geben.

Brokkoli dazu verteilen. Salzen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüse-Pizza



Lecker und vegetarisch

Ein Rezept für eine Gemüse-Pizza. Die Pizza ist natürlich vegetarisch.

Und würde man den Mozzarella durch einen veganen Käse ersetzen, wäre die Pizza sogar für Veganer geeignet.

Bei den Tomaten bin ich einmal einen anderen Weg gegangen als bisher bei Pizzen. Ich habe keine passierte Tomaten aus der Packung verwendet. Sondern Kirsch-Tomaten. Diese habe ich jeweils geviertelt, in eine Schüssel gegeben und mit dem Stampfgerät fein zerstampft. Auch diese fein gestampften Tomaten eignen sich gut für eine Pizza.

Das verwendete Gemüse kann man nicht roh auf die Pizza geben. Es würde im Backofen nicht durchgegart werden. Also habe ich das Gemüse geputzt, grob zerkleinert und in kochendem Wasser vorgegart.

Lang zu garendes Gemüse wie Bohnen oder Spargel 5 Minuten. Weniger lang zu garendes Gemüse wie Brokkoli 3 Minuten, Auberginen nur 2 Minuten. Ich seihe das vorgegarte Gemüse in einem Küchensieb ab und lasse es erkalten. Dann verteile ich es auf der Pizza.

Pilze und Peperoni gare ich nicht vor, diese kommen roh auf die Pizza.

Diese Pizza riecht schon beim Backen nach italienischer Pizza, denn die Kräuter der Provence verteilen einen schönen Duft in der ganzen Küche.

Allerdings weiß ich gar nicht, ob eine original italienische Pizza denn eine vegetarische Gemüse-Pizza in ihrem Angebot hat.

Anyway, die Pizza schmeckt und ist leicht und gut verdaulich.

Für 2 Personen

- 1 Pizza-Teig (1 Packung)
- 300g Kirsch-Tomaten
- 2 Mozzarella-Kugeln (à 125 g)
- 4 grüne Spargel
- 6 Bohnenstangen
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Schalen Fenchel
- 1/2 Aubergine
- 1/2 Zucchini
- ein großes Stück Brokkoli
- 5 Shiitake-Pilze
- 1 gelbe Peperoni
- Salz
- weißer Pfeffer
- Kräuter der Provence

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Backzeit 20–30 Min.



Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Pilze zerkleinern und in eine Schale geben.

Peperoni putzen, quer in Ringe schneiden und in die Schale geben.

Pizza-Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Zuerst Bohnen, Spargel, Sellerie und Fenchel drei Minuten darin kochen.

Dann Brokkoli für eine weitere Minute dazugeben.

Schließlich noch Aubergine und Zucchini für weitere zwei Minuten dazugeben.

Kochzeit also insgesamt fünf Minuten.

Gemüse durch ein Küchensieb geben und erkalten lassen.

Tomaten vierteln, in eine Schüssel geben und mit dem Stampfgerät fein zerstampfen.

Mozzarella auf einer groben Küchenreibe in eine Schüssel zerreiben.

Tomaten auf dem Pizza-Teig verteilen.

Käse darüber geben.

Gemüse, Pilze und Peperoni auf der Pizza gut verteilen.

Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence gut würzen.

Im Backofen auf mittlerer Ebenen 20–30 Minuten – je nach Bräunungsgrad – backen.

Herausnehmen und mit einem Pizzarad oder einem großen, scharfen Messer in sechs rechteckige Teile zerschneiden.

Jeweils ein Stück Pizza auf zwei Teller geben und Pizza in drei Durchgängen auf diese Weise verspeisen.

Guten Appetit!

Minze-Pudding



Schmeckt minzig-frisch

Ein Rezept für ein leckeres Dessert mit frischer Minze.

Ein gewöhnlicher Pudding aus Milch, Eigelb, Zucker und Stärke.

Verfeinert mit kleingewiegter, frischer Minze.

Einfach und schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Nur brauchen die Puddinge einige Stunden im Kühlschrank, bis sie erhärtet sind ...

Einige Blättchen der frischen Minze zum Garnieren zurückbehalten.

Rührkuchen Hartweizengrieß

aus



Nur leicht grobkörniger ...

Hier ein Rezept für einen zwar gewöhnlichen Rührkuchen aus einem Rührteig.

Jedoch hatte ich überlegt, ob man denn nicht auch Hartweizengrieß anstelle fein gemahlenem Weizenmehl verwenden kann.

Hartweizengrieß ist eigentlich nichts anders als Weizenmehl. Nur eben leicht gröber gemahlen.

Und wenn man aus Hartweizengrieß auch Pasta zubereiten kann, wieso dann nicht auch einen Rührkuchen. Zumal ja eigentlich Hartweizengrieß DIE Zutat für leckere, frische Pasta ist.

Also, ausprobiert, und siehe da, der Kuchen gelingt und er schmeckt. Er schmeckt eben nur leicht ... grobkörniger.

American Cheesecake



Hervorragender Kuchen!

Dieser Kuchen schmeckt einfach göttlich!

Ich habe schon einmal ein Rezept für einen American Cheesecake veröffentlicht. Ich veröffentliche dieses nochmals, da ich einige kleine Änderungen am Rezept vorgenommen habe.

Beim Boden habe ich anstelle Vollkorn-Kekse Butter-Kekse verwendet. Aber der Boden gelingt damit wirklich hervorragend. Er ist fest, stabil und knusprig.

Beim Frischkäse hatte ich leider nicht wie im Original-Rezept 900 g zur Verfügung, sondern nur 800 g. Aber auch damit gelingt der Kuchen wirklich sehr gut. Und wer kommt eigentlich auf die Idee, solch einen krummen Wert von 900 g Frischkäse in ein Original-Rezept zu schreiben, da doch die Frischkäse-

Packungen jeweils nur 200 g enthalten? Das wären dann also 4 $\frac{1}{2}$ Packungen und man hätte $\frac{1}{2}$ Packung übrig. Unsinnig. 800 g Frischkäse tun auch ihren Dienst.

Dann hatte ich eine Packung Frischkäse, der auch Skyr enthielt. Aber dies tut dem Gelingen des American Cheesecakes keinen Abbruch.

Erst im Nachhinein nach der Zubereitung ist mir eingefallen, dass Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone den frischen Geschmack des Kuchens sogar noch unterstützt und verfeinert hätte. Und ich hätte sogar eine Bio-Zitrone vorrätig gehabt. Schade. Wenn Sie ebenfalls eine solche Zitrone vorrätig haben, mischen Sie Abrieb und Saft unter die Käse-Masse. Vielleicht geben Sie dann 10 g Speisestärke aufgrund der erhöhten Flüssigkeit noch zur Käse-Masse hinzu.

Ich kann diesen Kuchen wirklich nur empfehlen. Er schmeckt frisch und lecker. Und ich freue mich jeden Abend darauf, wenn ich zwei Stück davon vor dem Fernseher genießen kann!

Kartoffel-Gemüse-Auflauf



Sehr lecker und würzig

Ein Rezept für einen einfachen Auflauf. Mit den Hauptzutaten Kartoffeln und diversen Gemüsen.

Für leichte Schärfe sorgen eine Peperoni und dann Ingwer.

Gegart werden die Kartoffeln und das Gemüse in Gemüsefond.

Für Würze sorgen Prosciutto italiano und Mozzarella.

Von der Menge her passt alles nicht mehr in eine mittlere Auflaufform. Es bedarf schon einer großen Auflaufform. Oder auch ein kleiner Bräter ist geeignet.

Für 2 Personen

- 4 große Kartoffeln
- 1 Aubergine
- 1 Bund Lauchzwiebeln (6 Stück)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Avocado
- 1/2 Topf Basilikum
- 50 g Prosciutto italiano (4 Scheiben)

- 2 Mozzarellakugeln (à 125 g)
- 3/4 l Gemüsefond
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Aubergine putzen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, schälen und quer in kleine Ringe schneiden.

Schalotte, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Ingwer schälen und auf einer Küchenreibe fein zerreiben.

Basilikumblätter kleinschneiden.

Kartoffeln, Gemüse und andere Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut vermischen.

Schinken grob zerkleinern.

Alles in einen kleinen Bräter oder eine große Auflaufform geben.

Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Mit dem Gemüsfond auffüllen. Leicht salzen.

Schinken darüber verteilen.

Mozzarella auf einer großen Küchenreibe darüber reiben.

Auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen.

Mit dem Schaumlöffel Auflauf herausheben und auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia mit Spitzkohl-Salat



Leckere, würzige Bratwürste

Salsiccia sind original italienische, frische Bratwürste.

Sie sind pikant gewürzt, leicht salzig und eine gelungene Alternative zu den anderen Bratwürsten, die man beim Discounter oder auch Supermarkt bekommt.

Einfach auf jeder Seite fünf Minuten in heißem Olivenöl in der Pfanne braten.

Dann gelingen die Salsiccia innen medium, sind also noch ganz leicht rosé.

Sie schmecken hervorragend.

Dazu passend ein frischer Spitzkohl-Salat, der eine Nacht im Kühlschrank durchgezogen ist. Gewürzt unter anderem mit Kümmel.

Geschmortes Putenbrustfilet in Algen-Estragon-Sauce mit Salzkartoffeln



Salzkartoffeln als neutralisierende Beilage

Putenfilet einmal anders zubereitet. In einer Sauce aus Wasser und Senf geschmort.

Der Senf ist mit etwas Algen und Estragon hergestellt.

Nach dem Schmoren braucht man die Sauce vermutlich nicht nachwürzen, der Senf bringt genügend Würze mit.

Dazu als neutralisierende Beilage einfache Kartoffeln.

Lecker und schmackhaft.

Für 2 Personen

- 500 g Putenbrustfilet
- 1 Schalotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Glas Algen-Estragon-Senf (100 g)
- 300 ml Wasser
- 8 Kartoffeln
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Filet darin kross anbraten.

Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Senf dazugeben.

Mit dem Wasser ablöschen.

Vermischen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Grob zerkleinern.

In einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Filet herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren.

Kartoffeln auf zwei Teller verteilen.

Jeweils einige Scheiben Filet dazugeben.

Sauce über die Kartoffeln und das Filet geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinekrustenbraten mit Semmelknödeln in Rum-Sauce



Aus Bequemlichkeit keine frisch zubereiteten Klöße

Rum, Whiskey oder Cognac passt ja immer gut zu Fleisch.

Entweder flambiert man das Fleisch damit. Oder verwendet die Spirituose in größerer Menge für die Sauce.

So habe ich es bei diesem Braten gemacht. Und habe ihn in einer Sauce aus Rum und Wasser geschmort.

Als Würze für den Braten verwende ich nur eine Fleisch-Gewürzsalz-Mischung. Diese reicht aus, die Sauce zu würzen. Nachwürzen ist nicht notwendig.

Von der Optik und dem Geschmack erinnert der Braten doch eher an ein gepökeltes Kasseler. Denn der Braten ist kräftig rot und auch leicht salzig. Aber er schmeckt!

Bei der Kruste – oder besser gesagt Schwarte – mache ich mir nicht die Mühe, diese noch unter dem Grill zum Aufpoppen zu bringen, damit sie die Bezeichnung „Kruste“ auch verdient. Meistens gelingt mir dies nämlich nicht richtig. Ich schmore

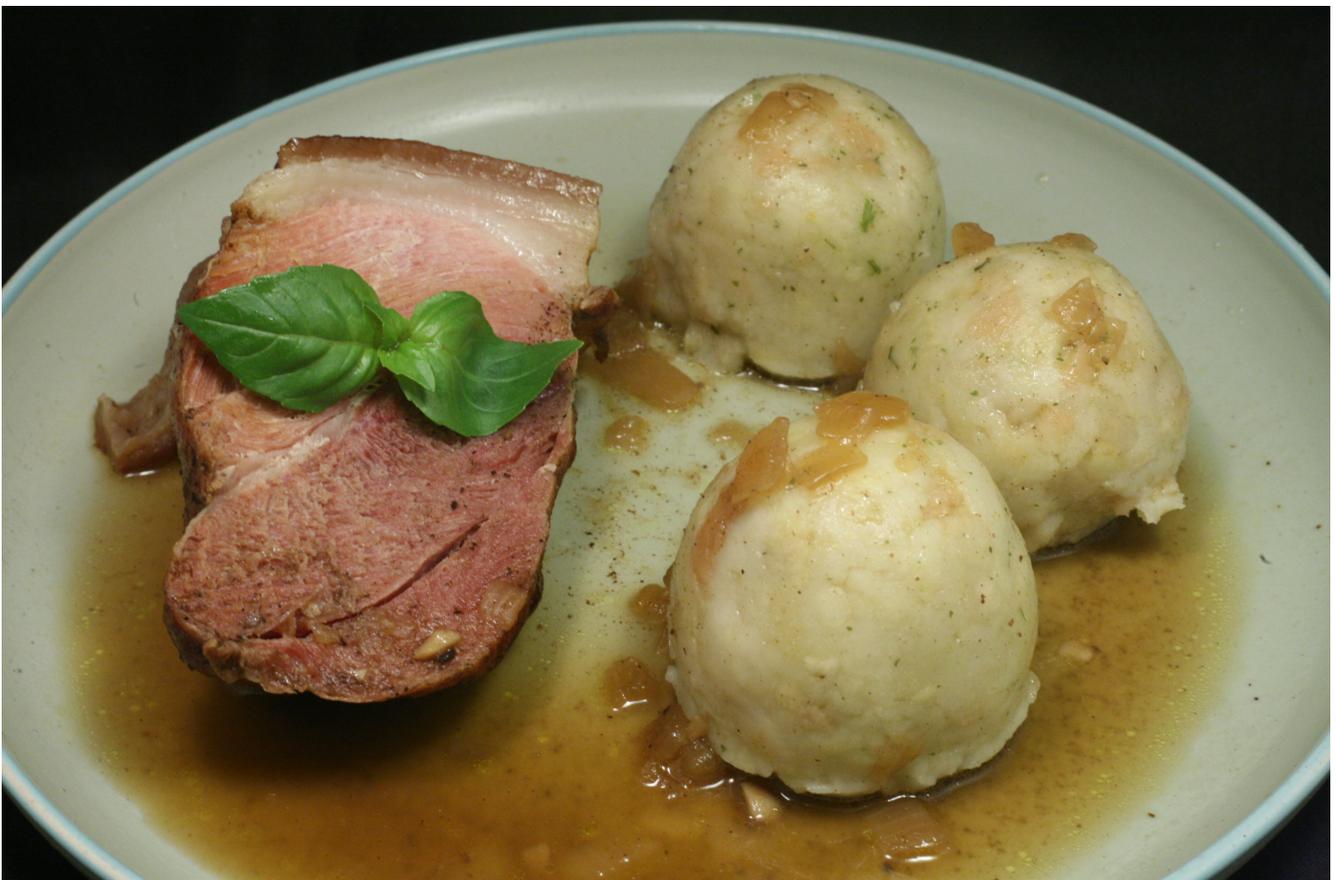
sie einfach mit der Sauce mit, sie gibt dem Braten Geschmack und ist sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Semmelknödel aus der Packung. Bei diesem Rezept habe ich mir nicht die Mühe gemacht, die Semmelknödel selbst frisch zuzubereiten.

Für 2 Personen

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Fleisch-Gewürzsalz-Mischung
- 200 ml Rum (40 % Alkohol)
- 200 ml Wasser
- 6 Semmelknödel (1 Packung)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch hineingeben und einige Minuten kross anbraten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Rum und dem Wasser ablöschen. Röststoffe vom Topfboden mit dem Kochlöffel gut ablösen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Knödel nach Anleitung in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen.

Braten herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Knödel dazugeben. Sauce über die Knödel geben.

Servieren. Guten Appetit!