

Glühwein



Leckerer Glühwein

Meine Nichte hat mir auch das Rezept für den selbst zubereiteten Glühwein geschickt.

Ich habe ihn leider nicht verkosten können, da ich keinen Alkohol trinke. Aber ich habe ihn für eine Bratensauce für Fleisch verwendet, das ich im Bräter darin geschmort habe.

Leider war das Rezept nicht von ihr selbst, sondern von [Chefkoch](#). Ich verwende eigentlich nur ungern Rezepte von dieser Plattform, weil hier wirklich jeder seine Rezepte veröffentlichen darf.

Aber da dieser Glühwein von meiner Nichte war, den ich auch verkocht habe, mache ich einmal eine Ausnahme und veröffentliche das Rezept hier.

Fotos © pixabay.de

Vanillekipferl



Selbst zubereitete Vanillekipferl © pixabay.de

Ich hatte ja in der Vor-Adventszeit diverse Adventsplätzchen gebacken und meine ganze, noch übrig gebliebene Familie damit versorgt und beliefert. Anscheinend habe ich die Plätzchen gut zubereitet und gebacken, denn es gab nur Lob. Zudem war es glücklicherweise so, dass die Plätzchen auch einige Wochen Wartezeit gut überstanden haben und noch zu essen waren. Gerade Lebkuchen soll man ja einige Zeit lagern, bevor man sie isst, sie schmecken dann noch besser. Denn derzeit zu Pandemie-Zeiten und auch dem sowieso erhöhten Paketaufkommen in der Adventszeit hat die Zustellung manchmal lange gedauert.

Nun hat meine Nichte, auch mein Patenkind, auf die Zustellung der Plätzchen geantwortet und mir ihrerseits Plätzchen und Glühwein geschickt. Natürlich auch selbst zubereitet.

Als ich sie fragte, ob sie mir denn das Rezept für die Vanillekipferl und den Glühwein schicken könne, machte sie dies auch nach einigen Wochen. Und siehe da, das Rezept für Vanillekipferl war doch tatsächlich von meiner Mutter, also

ihrer Oma.

Die Vanillekipferl wurden nicht sehr aufwendig und teuer mit frischer Vanille zubereitet. Ich denke, das muss bei dieser großen Menge an Plätzchen, die man meistens zubereitet, auch nicht sein. Ich habe, wie es im Rezept steht, Vanillezucker verwendet. Ob dieser von meiner Nichte nun aus dem Tütchen kam oder eventuell mit Vanillestangen und Zucker selbst zubereitet war, kann ich nicht sagen. Ich verwende die Tütchen.

Penis-Eintopf



Ein traditionell jüdisches Gericht

Ich habe dieses Rezept auf [Grouprecipes](#) von meinem Online-

Schlachter erhalten, der es mir empfohlen hat, als ich ihm mitteilte, dass Ochsenziemer, die er mir geliefert hatte, nichts zum Kurzbraten sind, sondern zum Schmoren oder lange Garen.

Ich habe daher den Titel des Rezeptes beibehalten, auch wenn er etwas abstrus klingt, und habe das Rezept nicht „Ochsenziemer-Eintopf“ genannt.

Ich übernehme auch den einführenden Text aus dem Englischen bei diesem Rezept, den ich recht lustig fand.

Anscheinend war dieses Rezept ursprünglich ein jüdisches Rezept. Offenbar spielten Innereien, einschließlich Penis, einst eine große Rolle in der jüdischen Küche.



Beim Anbraten

Wenn Sie unglücklich sind mit dem Mann in Ihrem Leben, bringen Sie das mit einem schönen, deftigen Teller Penis-Eintopf zum

Ausdruck! Vor allem, wenn Sie dazu sagen, „Schatz, ich habe den ganzen Tag an Dich gedacht, während ich das Abendessen zubereitet habe.“ ...

Wenn man sich an den Geschmack und die Konsistenz des Penis gewöhnt hat, dann ist dieser Eintopf richtig lecker!

Ochsenziemer-Ragout mit Tortiglioni



Würziges Ragout mit Innereie mit ungewohnter Konsistenz

Mein erstes Gericht mit Ochsenziemer, also dem Penis eines Ochsen, ging schief. Das war aber auch nicht verwunderlich. Dies ist mir schon des öfteren passiert, wenn ich eine Innerei das erste Mal zubereitet habe und essen wollte.

Ochsenzimer ist nichts zum Kurzbraten. Das habe ich feststellen müssen, als ich den ersten Ochsenziemer in der Grillpfanne gegrillt habe und ihn dann im Backofen noch nachgaren ließ. Er war hart und zäh und nicht essbar.

Ich teilte dies meinem Online-Schlachter mit, der dies auch bestätigte, indem er mir einen Link für einen Penis-Eintopf schickte. Somit also ein Rezept für langes Garen und Schmoren. Das Rezept war auf Englisch und beschrieb die Zubereitung eines traditionell jüdischen Eintopfs, das ich so auch nicht kannte oder davon wusste. Ich habe aber dieses Rezept nicht nachgekocht. Sondern einfach ein eigenes Rezept kreiert. Mit Ochsenzimer. Und den mir bekannten Zutaten für ein gutes Ragout.

Der Penis eines Ochsen scheint anders aufgebaut zu sein als der menschliche Penis. Letzterer ist ein Schwellkörper, in den bei einer Erektion Blut aus dem Körper fließt und somit der Penis sich vergrößert und versteift. Der Ochsenzimer hat einen bestimmten Bestandteil, der an Knorpel erinnert. Es ist aber kein fester, harter Knorpel, den man nicht kauen kann. Sondern ist eher eine feste Kollagenmasse. Diese wird beim Schmoren weich und man kann sie kauen. Das scheint auch kein Wunder zu sein, denn der Ochsenziemer ist immerhin etwa einen halben Meter lang. Und irgendwie muss es ein Stier ja zustande bringen, dass sein Schniedel fest und hart wird und er somit eine Kuh besamen kann.



Beim Anbraten

Ich bereite dieses Ragout mit mir bekannten Zutaten zu. Und lasse den Ochsenziemer, den ich vor dem Schmoren quer in grobe Stücke schneide, im Ragout drei Stunden schmoren. Innereien sind ja immer eine Geschmacks- und auch Einstellungssache. Viele Menschen, vielleicht besonders Frauen, würden dieses Gericht vielleicht nicht essen. Wenn man sich bewusst macht, dass man einen Penis isst. Und der Ochsenziemer schmeckt nicht wie ein Ragout aus Muskelfleisch wie Gulasch oder Geschnetzeltes. Wie schon erwähnt, scheint er leicht feste Kollagenfasern zu beinhalten. Man kann diese zwar kauen. Aber das Ragout hat so seinen eigene Konsistenz und auch Geschmack. Aber es ist eine interessante Variante einer Innereie. Die durchaus schmackhaft ist, wenn man sie nur selten zubereitet. Kalbsbries, Kalbshirn oder auch Pansen schmeckt ja auch sehr eigen und hat jeweils eine eigene Konsistenz und Geschmack.

Und außerdem liegt dieses Gericht ganz im Sinne dessen, dass

man nachhaltig zubereitet und isst. Und eben nicht nur die Edelstücke wie Filet oder Rumpsteak zubereitet und isst. Sondern eben auch einmal die weniger geschätzten Teile eines Tieres, die in diesem Fall zu den Innereien und hier den Genitalien gehören.

Überbackenes Rumpsteak mit Rosenkohl-Speck-Gemüse



Würziges, überbackenes Steak

Hier habe ich die Zubereitung von Rumpsteaks variiert und sie mit etwas Hartkäse unter dem Grill in der Mikrowelle überbacken.

Vorher brate ich die Rumpsteaks natürlich noch auf jeder Seite einige Minuten kross an.

Die Rumpsteaks gelingen auf diese Weise schön medium und sind innen schön rosé.

Als Beilage wähle ich einfach zwei Zutaten, nämlich Bauchspeck und Rosenkohl, die ich in Butter in der Pfanne anbrate und leicht würze. Den Rosenkohl habe ich vor dem Anbraten noch in kochendem Salzwasser vorgegart.

Geschmorte Lammkeule mit Karoffelklößen



Herrlich weich geschmortes Fleisch

Das nenne ich doch einmal ein gelungenes Feiertags-Essen.

Eine leckere Lammkeule, in Olivenöl angebraten und einige Stunden im Bräter im Backofen weich geschmort.

Die Lammkeule ist nach dem Schmoren so weich, dass man das Fleisch mit der Gabel abzupfen kann.

Dazu eine leckere Sauce, zubereitet aus Fleischfond und Glühwein.

Und als Beilage Kartoffelklöße mit Brotkrusten-Croutons. Bei den Klößen habe ich es mir zugegebenermaßen einfach gemacht, ich habe tiefgefrorene Kartoffelklöße, also ein Industrieprodukt, gewählt. Aber da diese Klöße die Bezeichnung „Sonntagsklöße“ tragen, passen sie sehr gut zum Feiertags-Essen. Sie sind von guter Qualität und sehr schmackhaft. Allerdings schmeckt man ihnen an, dass sie nicht frisch zubereitet und ein Industrieprodukt sind. Wenn Sie die Klöße selbst manuell zubereiten wollen, suchen Sie in meinem Foodblog nach einem Grundrezept für Kartoffelklöße.

Für die Sauce verwende ich neben Fleischfond auch Glühwein. Das Weingut [Andres](#) aus Neustadt an der Weinstraße hat in diesem Jahr einige ganz besondere Weine im Sortiment und mir davon Muster geliefert. Und zwar jeweils einen Weiß-, Rosé- und Rotwein. Allerdings, und das ist das Besondere, mit speziellen adventlichen Gewürzen als Glühweine hergestellt. Und da ich selbst keinen Alkohol trinke und somit diese Weine nicht abends in heißem Zustand mit Adventsplätzchen verkosten will, nehme ich sie einfach zum Kochen. Und für diese Sauce zur Lammkeule verwende ich einen großen Teil des roten Glühweins.

Leider hat mir das Weingut Andres keinen alkoholfreien Glühwein aus Traubensaft als Muster zur Verfügung gestellt. Denn diesen hat es auch neu im Sortiment. Ich hätte diesen

alkoholfreien Glühwein gerne zum Essen dazu verkostet.

Aber so genieße ich ein gekühltes, alkoholfreies Jever Pilsener zum Essen, gebraut in Jever in Niedersachsen.

Orangen-Skyr-Torte



Sehr leckere Torte

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen oder besser gesagt, eine Torte. Damit ich die Torte auch an Weihnachten genießen kann, bereite ich sie am Tag vorher zu, denn sie muss aufgrund der verwendeten Blattgelatine über Nacht im Kühlschrank erkalten und fest werden.

Und es ist wieder eine Torte, die man nicht backen muss.

Der Boden besteht aus Butterkeksen und Butter, die eine Stunde in der Backform im Kühlschrank erhärtet.

Und die Füllmasse besteht aus Skyr, Orangenstücken und natürlich für die Festigkeit Blattgelatine.

Die Füllmasse besteht zwar aus 1 l Skyr, aber da mit den Orangenstücken doch noch etwas Flüssigkeit hinzukommt, verwende ich lieber zwei Blatt Gelatine mehr als eigentlich benötigt.

Fertig ist eine wunderbare Torte, die nur 15 Minuten Zubereitungszeit benötigt. Und sehr schmackhaft ist. Und der Kühlschrank besorgt, wie erwähnt, die restliche Arbeit über Nacht.

Mousse au chocolat



Sehr cremig und lecker

Hier habe ich ein altes, ausgedrucktes Rezept für Mousse au chocolat in einem meiner Kochbücher gefunden.

Da ich dieses Dessert schon sehr lange nicht mehr zubereitet habe, dachte ich mir, dass es gut für den Weihnachtsabend passt.

Es gelingt wirklich sehr gut, schmeckt hervorragend und ist sehr cremig. Man schmeckt richtig, dass es frisch zubereitet wurde.

Gegrillter Ochsenziemer mit Kartoffelpüree



In rohem Zustand

An diesem Weihnachten gibt es einen Penis. Nein, keine Masturbation oder einen F*ck. Nicht doch an Weihnachten! Nein, einen Ochsenziemer, also den Penis eines Ochsen.

Mein Online-Schlachter, bei dem ich ab und zu Innereien beziehe und der wirklich fast alle Innereien auch anbietet, hatte bisher auch Stierhoden im Sortiment. Leider jedoch keinen Penis, den ich gern einmal essen wollte. Nun seit letztem Jahr hat er auch Ochsenziemer im Sortiment.

Und mein Bruder, der mir in den letzten Jahren immer ein Fresspaket von einem Onlineshop eines großen, deutschen Supermarktes zu Weihnachten geschenkt hat, ließ sich überzeugen, mir dieses Weihnachten ein Innereien-Paket von

meinem Online-Schlachter zu bestellen.

Somit kam ich unter anderem zu vier Stierhoden und zwei Ochsenziemern. Und bereite das erste Mal in meinem Leben einen Penis eines Ochsen zu. Und verspeise ihn natürlich auch.

Ich bin ja nicht schwul und hätte daher nie gedacht, dass ich einmal einen Penis eines anderen Wesens in den Mund nehme. Aber es ist zumindest nicht von einem anderen Mann, sondern von einem Tier. □

Erwartungsgemäß ist der Ochsenziemer recht groß bzw. lang. So ein Ochse hat ja auch eine andere Größe und Masse als ein Mensch. Also sind Vergleiche mit dem eigenen Schniedel nicht besonders angebracht.

Und vom Stier sind zunächst die Stierhoden. Womit der Stier zu einem Ochsen, also einem kastrierten Bullen wird. Und von diesem kommt man dann an den Ochsenziemer, den Penis. Somit kommt man vom einen Tier zum zwar gleichen Tier, aber eben in anderer Form. Und das ist dann fast wie ein kleines Déjà vu.

Der Penis ist übrigens, für die, die es nicht wissen, kein Muskel, sondern ein Schwellkörper. Er hat somit eine schwammige Konsistenz. Denn in den Penis pumpt der Körper bei einer Erektion Blut hinein, wodurch es eben zur Erektion kommt. Auf diese Weise ließe sich jetzt hier auch ganz schnell die Geschichte oder das Zustandekommen der berühmten „Morgenlatte“ beim Mann erklären. Aber das ist eine andere Geschichte.

Hier geht es um die Zubereitung eines ausgefallenen Produkts.

Zur Zubereitung des Ochsenziemers: Bereiten Sie den Ochsenziemer nicht auf diese Weise zu. Das Gericht gelingt nicht. Ochsenziemer ist anscheinend kein Produkt zum Kurzbraten. Sondern nur zum langen Schmoren bei geringer Temperatur.

Ich grille den Ochsenziemer, den ich zuerst mit Fleischgewürz würze, in Öl in der Grillpfanne zwei Minuten auf beiden Seiten kross an. Und lasse ihn noch zehn Minuten bei 160 Grad Celsius im Backofen nachgaren. Schließlich will ich bei diesem Produkt doch sicherstellen, dass es nicht rare zubereitet wird, sondern durchgegart ist.

Aber es ist wie bei so manchen Innereien, die ich noch nie zubereitet oder gegessen habe. Ich habe den Ochsenziemer nach dem Garen angeschnitten und probiert. Er ist durchgegart, aber innen noch rosé. Aber ich kann ihn nicht kauen. Er ist hart und zäh.

Aber ich bin zuversichtlich. Ich habe noch einen zweiten Ochsenziemer im Gefrierschrank. Und diesen werde ich kleinschneiden, als Ragout zubereiten und einige Stunden schmoren. Das sollte gelingen.

Es ist vermutlich wie beim Pansen, diesen muss man ja auch einige Stunden in Gemüfefond garen, bevor man ihn weiter zubereitet, also brät oder frittiert.

Mit den Röstaromen in der Pfanne und etwas Rinderfond bereite ich dann noch ein leckeres Sößchen zu.

Und als Beilage gibt es ein einfaches, aber frisch zubereitetes Kartoffelpüree.

Markklößchen - Suppe

mit

Suppenfleisch



Sehr aromatisch und schmackhaft

Eine wunderbare Suppe, die ein hervorragendes Aroma und einen tollen Geschmack hat.

Als Einlagen verwende ich Suppenfleisch und Markklößchen.

Bei den Markklößchen mache ich es mir etwas einfach, ich bereite sie nicht selbst aus Mark und Gewürzen zu. Sondern verwende ein industriell zubereitetes Produkt. Aber die Markklößchen haben eine gute Qualität und schmecken sehr gut.

Um einen guten Geschmack in die Suppe zu bekommen, verwende ich zusätzlich dreierlei Zutaten.

Einmal Hühnchenknochen, die ich von der Zubereitung von entbeinten Hähnchenschenkeln noch übrig und im Gefrierschrank aufbewahrt hatte.

Dann einige Stücke Parmesanrinde, die ich von verwendetem Parmesan übrig hatte, im Kühlschrank aufbewahrt hatte und die für eine Suppe oder auch einen Eintopf sehr gut geeignet sind.

Und schließlich noch eine Speckschwarte, die ich ebenfalls noch im Kühlschrank aufbewahrt hatte.

Alle drei Zutaten werden vor dem Servieren aus der Suppe genommen.

Ich würze dann die Suppe nur noch mit Salz und Pfeffer und schmecke sie ab.

Als Einlage verbleiben nur die erwähnten Markklößchen und das Suppenfleisch.

Garniert wird die Suppe noch mit frischer, kleingehackter Petersilie.

Weihnachts-Menü



Frohe Festtage

An Weihnachten gibt es ja immer ein wenig mehr zu essen als sonst die Woche über. Mal ganz abgesehen von den vielen

Süßigkeiten wie Weihnachtsplätzchen, Schokoladennikolausen und Christstollen, die schon allein bei den Kalorien gut zu Buche schlagen.

Nun, so gibt es auch an diesem Weihnachten wieder ein wenig mehr zu essen und gleich ein viergängiges Weihnachtsmenü.

Zwei dieser Gerichte habe ich schon zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt. Zwei Gerichte bereite ich heute frisch zu.

Ich habe ja in der letzten Woche nicht jeden Tag ein neues Rezept veröffentlichen können, weil ich leider mit einigen anderen Dingen zeitlich beschäftigt war. Eigentlich ist es mein Ziel, jeden Tag ein Rezept zu posten.

Nun, dann werden es heute an Weihnachten gleich vier Rezepte auf einmal. Ich hoffe, ich schaffe es zeitlich, alle Rezepte noch am heutigen Abend zu veröffentlichen.

Und auch an den Weihnachtsfeiertagen und am Sonntag folgen noch einige leckere Rezepte.

Das Weihnachtsmenü sieht folgendermaßen aus:

- [Markklößchen-Suppe mit Suppenfleisch](#)
- [Gegrillter Ochsenziemer mit Kartoffelpüree](#)
- [Mousse au chocolat](#)
- [Orangen-Skyr-Torte](#)

Nun denn, fröhliche Weihnachten und guten Appetit!

Neuer Kühlschrank



Ich habe mal wieder in ein neues Arbeitsgerät investiert.

Ich brauchte unbedingt einen neuen Kühlschrank. Mein alter Kühlschrank war schon etwas in die Tage gekommen. Zudem war

vermutlich vor einiger Zeit Feuchtigkeit in das Innere des Gehäuses gedrungen, so dass die linke, vordere Ecke langsam anfing, webzurosten.

Ich musste eine Weile warten, bis ich genügend Geld verdient und gespart hatte, um mir einen neuen Kühlschrank zu kaufen.

Gelaufen habe ich bei Amazon, das geht immer wieder am einfachsten und problemlosesten. Bestellen, Zahlung mit Kreditkarte, Lieferung nach einer Woche. Noch dazu kam der Kühlschrank noch vor Weihnachten, ich habe mir damit also selbst noch ein schönes Weihnachtsgeschenk gemacht.

Und es macht einfach sehr viel mehr Spaß, sich wieder ein schönes, leckeres Essen zuzubereiten, wenn man die geeigneten Produkte dazu in einem neuen, schönen und saubereren Kühlschrank für die Zubereitung lagern kann.

Himbeer-Heidelbeer-Torte



Leckere Torte

Zum Abschluss meines Foodblog-Events, an dem leider niemand teilgenommen hat, bereite ich nochmals eine Torte zu.

Diese Torte gelingt ohne Backen. Und sie ist in einer viertel Stunde zubereitet.

Dann benötigt sie allerdings über Nacht im Kühlschrank , um zu erkalten und fest zu werden.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.

Reiskuchen



Nussiger Reiskuchen

Dies ist kein Reiskuchen, wie man ihn vielleicht aus einem asiatischen Restaurant kennt.

Nein, es ist ein gewöhnlicher Rührkuchen. Nur habe ich dieses Mal anstelle einem Pfund Weizenmehl ein Pfund Vollkorn-Basmati-Reis verwendet.

Gemahlener Reis ist grobkörniger als Weizenmehl.

Deswegen wird der Rührkuchen auch etwas gröber als man es von einem gewöhnlichen Rührkuchen mit Weizenmehl gewohnt ist.

Aber der Reiskuchen schmeckt sehr gut, er hat sogar einen leicht nussigen Geschmack.

Ich verfeinere den Reiskuchen nach dem Backen noch mit etwas Pflaumen-Marmelade, die ich obenauf mit dem Backpinsel

aufstreiche.

Dreierlei Mandel-Plätzchen mit Superfood



Drei unterschiedliche Sorten

Meine dritten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke. Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen sehr gut und schmecken hervorragend.

Ich hatte dreierlei Superfood vorrätig, das sind Nahrungsergänzungsmittel. Einmal Spirulinapulver, das ist eine grüne Algenart. Dann gemahlener Hanfsamen, das dürfte bekannt sein. Und Macapulver, das ist eine Knollenart aus Peru.

Ich habe für die Mandel-Plätzchen den Teig zubereitet und dann gedrittelt. Und jeweils ein Superfood in ein Drittel des Teigs eingearbeitet. Man erhält somit auf diese Weise drei verschieden Mandel-Plätzchen.

Und bei den einen Mandel-Plätzchen kann man dann nicht nur singen, „Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wie grün sind Deine Blätter ...“, sondern dieses Mal sind auch die Plätzchen aufgrund der verwendeten Alge grün.

Und um die drei Plätzchen auch optisch auseinander halten zu können, verwende ich für jedes Superfood eine eigene Ausstechform.

Die grünen, fast runden Plätzchen sind mit Spirulina. Die blattförmigen Plätzchen sind mit dem gemahlenden Hanfsamen. Und die sternförmigen Plätzchen sind mit dem Macapulver.

Lecker!

Mandel-Makronen



Leckere Makronen

Meine zweiten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke. Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.

Ich hatte mir schon selbst ein Rezept überlegt und kreiert, wie diese Makronen zuzubereiten sind. Eischnee, gemahlene Mandeln und Zucker. Dazu Obladen, auf die man die Mandelmasse mit einem Spritzbeutel aufspritzt. Mehr braucht es nicht.

Ich habe dennoch im Internet nach einem Rezept für solche Makronen gesucht. Aber ich fand keine Neuheiten über die Zubereitung. Die Rezepte besanden meistens aus den schon selbst überlegten Zutaten. Nur einige Verfeinerungen fand ich in einigen Rezepten, wie z.B. die Zugabe von Zitronenschalen-Abrieb. Ich habe das anders gemacht. Und die Verfeinerungen nicht aufgriff. Nur die erwähnten Grundzutaten.

Wie man allerdings mit weniger Zutaten, wie ich sie verwende, wie es in einem Rezept vermerkt ist, mehr Plätzchen zubereiten

kann, als es mir gelungen ist, ist mir etwas schleierhaft. Nun gut, man spritzt eben weniger Mandelmasse auf die Obladen. □

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen sehr gut und schmecken hervorragend.