

# Schweinebauch Bratkartoffeln

mit

Ein rustikales Gericht.

Schweinebauch gewürzt und in der Pfanne gebraten.

Ich bereite die Bratkartoffeln dieses Mal auf norddeutsche Art zu. Und somit mit Speck und Zwiebeln.

Der gebratene Schweinebauch ist mir vor einiger Zeit besser gelungen, als ich ihn in der Grill-Pfanne gegrillt habe. Damals habe ich ihn nach dem Grillen aber noch 10 Minuten im erhitzten Backofen nachgaren lassen. Das hat vermutlich den Unterschied ausgemacht.

[amd-zlrecipe-recipe:1029]

---

## Rotbarsch-Filet in Tomaten-Sauce mit Bandnudeln

Feine Rotbarsch-Filets. Die ich nur quer in kurze Streifen schneide und nicht würze.

Denn die Würze kommt von der Tomaten-Sauce, die ich separat zubereite und für die ich Kräuter der Provence verwende.

Dazu als Beilage Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:1028]

---

## Wurzel-Stangensellerie-Suppe mit Chili

Ein kräftiges, würziges Süppchen. Das auf selbst zubereitetem Gemüsefond basiert.

Dazu kommen einige Wurzeln. Und Staudensellerie.

Verfeinert wird das Ganze mit viel Chili-Salz.

Die Suppe hat damit eine feine, scharfe Note.

[amd-zlrecipe-recipe:1027]

---

## Schokolade-Kirsch-Kuchen

Ein Rührkuchen. Mit Schokolade. Und frischen Kirschen.

Ich habe die Kirschen im letzten Jahr im Sommer geputzt, entsteint und eingefroren.

Denn dieser Kuchen war eigentlich schon lange geplant.

Da zu den Zutaten für einen normalen Rührkuchen auch die Kirschen und die Schokolade hinzukommen, gebe ich für mehr Festigkeit und Stabilität doch noch zwei zusätzliche Eier

hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:1026]

---

## **Gegrilltes Rotbarsch-Filet mit Steckrüben-Stampf**

Frische Filets vom Rotbarsch. In der Grill-Pfanne in heißem Öl gegrillt.

Passenderweise mit Bratfisch-Gewürz gewürzt. Ich habe diesmal einfach auf diese Gewürzmischung zurückgegriffen.

Dazu ein feines Stampf aus einer Steckrübe.

[amd-zlrecipe-recipe:1025]

---

## **Gelbe Soja-Nudeln mit Lachs**

Eigentlich wollte ich für dieses Gericht frischen Lachs zubereiten und in der Pfanne in Butter braten.

Leider musste ich feststellen, dass ich keinen frischen Lachs mehr vorrätig hatte, sondern nur noch gebeizten.

Also habe ich einfach diesen verwendet.

Kleingerupft und in der Pfanne in Butter gebraten.

Ich muss ihn nicht würzen, denn die Beize bringt genügend Würze mit sich.

Dazu gibt es gelbe Soja-Nudeln, die in wenigen Minuten gegart sind.

[amd-zlrecipe-recipe:1023]

---

## Sashimi

Frische Black-Tiger-Garnelen.

Zwei Schalen mit heller Soja-Sauce.

Fertig ist das leckere Sashimi für den Abendsnack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:1024]

---

## Saure-Sahne-Kuchen



Ich hatte drei Becher saure Sahne vorrätig. Und wollte diese in einem Kuchen verarbeiten.

Also recherchierte ich im Internet nach einem Rezept.

Ich fand jedoch immer nur Rezepte für normale Rührkuchen, die mit Schokolade als Schokoladen-Kuchen zubereitet wurden. Und in die ein Becher saure Sahne untergemischt wurde. Ich wollte jedoch alle drei Becher verwenden.

Ich stieß auch auf ein Rezept, in dem saure Sahne mit Gelatine verarbeitet wurde und diese als eine Art Guss auf einen Kuchen obenauf gegeben wurde.

Ich habe Gelatine nicht vorrätig. Und habe auch noch nie mit ihr gearbeitet. Was nicht bedeutet, dass ich dies nicht tun will. Beim nächsten Einkauf beim Supermarkt ist der Kauf von Gelatine schon geplant.

Da ich aber vor kurzem einen American Cheesecake zubereitet habe und dieser ein großer Erfolg war, übernahm ich einfach

das Rezept des American Cheesecakes mit einigen Abwandlungen.

Denn die Füllmasse des American Cheesecake war vor dem Backen derart flüssig, dass ich nie erwartet hätte, dass der Kuchen nach dem Erkalten im Kühlschrank eine derart große Festigkeit und Stabilität haben würde.

Und was mit Frischkäse funktioniert, funktioniert auch mit saurer Sahne.

Um in etwa die gleichen Gewichtsverhältnisse wie beim American Cheesecake zu erhalten, gebe ich noch einen Becher Schmand in die Füllmasse.

Und wie beim American Cheesecake ergeben Eier und Schlagsahne, also der bekannte Eierstich, und Speisestärke die gewünschte Stabilität und Festigkeit.

Zumindest ist die Füllmasse genauso flüssig wie beim American Cheesecake, was ja aber nichts zu bedeuten hat.

Ob das Experiment gelingt, kann ich noch nicht sagen, denn der Kuchen backt gerade hinter mir im Backofen.

Ich habe nur im Vergleich zum American Cheesecake den Zucker weggelassen. Denn dieser würde ja der sauren Sahne die Säure nehmen und ich würde keinen Saure-Sahne-Kuchen backen.

PS: Am darauffolgenden Tag kann ich verkünden, der Kuchen ist hervorragend gelungen und kompakt und fest. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:1022]

---

# Gemüse-Eintopf mit Würstchen

Verwenden Sie einfach das Gemüse, das Sie derzeit vorrätig in Ihrem Kühlschrank haben und das sich für einen Gemüse-Eintopf eignet.

Bei mir sind dies aktuell Champignons, Staudensellerie, Blumenkohl, Steckrübe und Wurzeln.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als weiteres kommen noch jeweils zwei Bockwürste in den Eintopf, die ich kurz vor Ende der Garzeit nur noch in der Brühe erhitze.

[amd-zlrecipe-recipe:1021]

---

# Trippa-ri-Tita-Messina-Ragout mit Bandnudeln

Hier habe ich das original sizilianische Gericht, das ich in den letzten Tagen gegessen habe, nochmals zubereitet, da es mir sehr gut geschmeckt hat.

Ich habe es hier abgewandelt und keinen Eintopf mit Kartoffeln zubereitet, sondern eher ein Pansen-Ragout mit Bandnudeln als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:1019]

---

# Honigmelone mit Rosinen, Cognac und Schmand

Ich habe einfach einige Zutaten, die ich vorrätig hatte und die gut zusammenpassen, als Dessert zusammengestellt.

Geputzte, geschälte und kleingeschnittene Honigmelone.

Dazu Rosinen.

Ein Schluck Cognac.

Etwas Schmand.

Und für die Süße etwas Puderzucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1018]

---

# Schweine-Koteletts mit Bandnudeln

Einfaches Gericht.

Lecker gewürzte Koteletts.

Dazu als kleine Beilage Pasta.

Mit einer Weißwein-Sauce mit Zwiebel und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1017]

---

# Lollo-rosso-Salat

Da haben die Hersteller von Lebensmitteln doch tatsächlich dazugelernt.

Ich habe eine Packung Lollo-rosso-Salat gekauft.

Dieser war geputzt, gewaschen und grob zerkleinert.

Und auf der Packung stand doch tatsächlich „Convenience-Salat“.

Kaum zu glauben. Aber endlich einmal eine passende, nicht irreführende Bezeichnung eines Lebensmittels.

Ganz gestimmt hat die Bezeichnung im Endeffekt dann aber doch nicht. Der Salat war nur grob zerrupft. Für einen Salat waren die Salatteile dann doch zu groß und ich musste sie für den Salat noch mit der Hand etwas zerkleinern.

Angerichtet habe ich den Salat mit einem italienischen Dressing.

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker. Balsamico di Modena. Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:1016]

---

# Trippa ri Tita Messina

Ein original sizilianisches Rezept, das mir ein Kooperationspartner meines Foodblogs und auch Kollege empfahl.

Wer Innereien nicht so gern isst, sollte ruhig dieses Gericht einmal probieren. Im Gegensatz zu sauren Kutteln, die nicht jedem schmecken, profitiert dieses Gericht von der Süße der hinzugefügten Rosinen.

Es ist zwar ein original sizilianisches Rezept, aber ich musste doch Abstriche tätigen und Zutaten ersetzen.

So hatte ich keine Lunge und Milz vorrätig, die im originalen Rezept zusätzlich zum Pansen in das Gericht kommen.

Anstelle roter Zwiebeln verwende ich weiße Zwiebeln. Anstelle Tomatenmark gestückelte Tomaten aus der Dose, da ich diese gerade vorrätig habe. Anstelle wildem Fenchel – wo bekommt man denn in Deutschland dieses frische Kraut? – gebe ich kleingewiegten frischen Thymian und Petersilie hinzu. Und anstelle Zibibbo-Trauben Rosinen. Eigentlich sind nur der Pansen und die Kartoffeln 100%ig authentisch. □

Da aber schon im originalen Rezept darauf verwiesen wird, gerne beim Wein keinen sizilianischen Wein zu verwenden, sondern hier lokal und regional zu kochen und einen Wein aus der jeweiligen Gegend zu wählen, dürften diese ersetzten Zutaten dem ganzen Gericht im Geschmack keinen großen Abbruch tun.

Das Ganze ergibt trotzdem einen leckeren Eintopf, der eine leicht süßliche Note hat.

# American Cheesecake



Immer wieder sehe ich in Kochsendungen einen schön gebackenen American Cheesecake als Dessert zu einem mehrgängigen Menü. Und schon lange will ich diesen Kuchen auch einmal backen. Denn bisher kenne und backe ich nur deutsche Käsekuchen.

Der Unterschied zwischen Käsekuchen und Cheesecake ist derjenige, dass ersterer mit Quark, letzterer allerdings mit Frischkäse zubereitet und gebacken wird.

Und als Erklärung dafür wird geschrieben, der Deutsche mag es eben eher leicht und locker, der Amerikaner dagegen sehr cremig.

Ich habe im Internet recherchiert und auf [lecker.de](https://www.lecker.de) ein schönes Rezept für diesen Kuchen gefunden.

Die Zubereitung bietet sich für mich gerade an, weil ich zu drei Packungen Frischkäse Doppelrahmstufe gekommen bin. Der genau für diesen Kuchen benötigt wird.

Ursprünglich wollte ich den Kuchen abändern und statt des Bodens aus Vollkorn-Keks einen Mürbeteig zubereiten. Dann dachte ich mir, ach was, wenn schon ein originaler American Cheesecake, dann schon auch original mit einem solchen Boden aus Vollkorn-Keks.

Man wird beim Zubereiten der Füllmasse den Eindruck haben, dass diese sehr flüssige Masse doch nicht kompakt und fest wird. Sie werden sich wundern, nach einer Nacht zum Abkühlen im Kühlschrank ist die Masse sehr fest und kompakt und der Kuchen kann wunderbar zugeschnitten werden.

Der Kuchen basiert wie eine Tarte auf dem Prinzip des Eierstichs, also einer Masse aus Eiern und Schlagsahne. Dazu kommt noch die Speisestärke, die der Füllung zusätzlich Stabilität und Festigkeit verleiht.

Und tatsächlich, der Kuchen schmeckt wirklich hervorragend. Aber er ist auch sehr mächtig. Völlig anders als ein luftiger und lockerer, deutscher Käsekuchen.

Sollten Sie bisher Kuchen immer mit Fett und Mehl in der Backform zubereitet haben, um den Kuchen nach dem Backen besser von der Form zu lösen, verwenden Sie dieses Mal bitte Backpapier. Das hat seinen Sinn.

[amd-zlrecipe-recipe:1014]

---

# Schweine-Leber mit frischen Fettuccine

Endlich einmal wieder frische Schweine-Leber.

Schweine-Leber sollte man doch ganz durchgegart essen, deswegen brate ich sie auf jeder Seite doch drei Minuten kross an.

Normalerweise wendet man Leber vor dem Braten in Mehl, um sie knuspriger zu machen.

Ich habe darauf verzichtet, da ich die Gewürze und Röststoffe in der Pfanne mit einem Schluck Rotwein ablöschen will, um ein Sößchen für die Pasta zu bilden.

Als Beilage bereite ich mit der Nudelmaschine frische Fettuccine zu.

[amd-zlrecipe-recipe:1013]