Schweineherz-Ragout mit 4-Sorten-Stampf

Fast wäre es ein Gericht mit zwei Hauptbestandteilen Ton in Ton in der Farbe geworden.

Denn das Schweineherz in der Rotwein-Sauce sieht leicht lila aus. Und auch die Vitelotte und die Süßkartoffel haben eine lila oder doch rote Farbe. Leider hat die weiße Pastinake die Farbe des Stampfs dann doch wieder heller gemacht, so dass eher ein leichtes Orange dabei herauskam.

Das Stampf bilde ich aus vier Zutaten, Vitelotte, Süßkartoffel, Pastinake und Wurzel. Es gelingt gut und schmeckt sehr fein.

Und warum ich das Herz-Ragout 2 1/2 Stunden schmore? Nun, zum einen wird das Schweineherz dadurch wirklich sehr zart und schmackhaft. Und zum anderen schmelzen die Zwiebeln bei dieser langen Schmorzeit in der Sauce, binden diese und geben ihr dazu noch eine leicht süße Note. Es schmeckt hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:885]

Süße Reis-Pfannkuchen mit Mango-Kompott

Nach der süßen Pasta und der süßen Pizza nun das dritte Gericht, das süß zubereitet wird.

Dieses Mal Pfannkuchen mit Milchreis.

Dazu frisches Mango-Kompott, zu dem ich den Mango erst etwas karamelisiere, dann in Cognac flambiere und etwas dünste.

Die Zubereitung nach Anleitung auf der Tüte des Milchreises habe ich verworfen. Bei der Menge an Pfannkuchen-Teig mit viel Milch würde der Teig in der Pfanne nur mit einigen Eigelbe sicherlich nicht stocken. Ich habe stattdessen mehr Eier und auch die ganzen Eier verwendet.

Die Pfannkuchen schmecken natürlich schön süß und munden wirklich gut. Der Puderzucker rundet das Gericht noch etwas ab.

Das Mango-Kompott ist leider nicht so schön orangefarben geworden, wie man eine Mango normalerweise kennt. Denn die verwendeten Mangos waren leider schon ein wenig überreif.

Verwenden Sie zum Backen der Pfannkuchen Rapsöl. Es lässt sich höher erhitzen. Olivenöl würde zu leicht verbrennen.

Aber alles in allem ein schön rundes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:884]

Spiegeleier, Grünkohl und Süßkartoffeln

Die Zubereitung von Spiegeleiern mit Spinat und Kartoffeln ist ja landläufig bekannt.

Nun, ich habe dieses Gericht hier in einer Variation mit

Grünkohl und Süßkartoffeln zubereitet.

Da ich Grünkohl verwende, ist es eigentlich fast ein regionales Gericht aus dem Norden.

Der Grünkohl wird einfach geputzt, kleingeschnitten und in etwas Öl in der Pfanne gebraten. Er fällt dabei zusammen wie auch Spinat.

Die Süßkartoffeln schmecken sehr gut, eben leicht süß. Und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:883]

Gefüllte Champignons

Für dieses Gericht benötigt es zwei Packungen mit wirklich sehr großen Champignons.

Angedacht war eigentlich, zu den gefüllten Champignons noch schwarzen Reis als Beilage zu servieren.

Aber die Champignons waren dann doch ausreichend für eine ganze Mahlzeit ohne eine Beilage.

Und ich habe die Füllung genau abgepasst! Als hätte ich es vorher abgemessen oder abgewogen. Die Füllung reicht tatsächlich ganz genau für die 16 Champignons.

Dazu gibt es noch ein kleines Weißwein-Söße chen.

Und die Champignons mit der Füllung munden wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:881]

Gebratene Steckrüben-Scheiben mit rotem Vollkorn-Reis

Trauen Sie sich das zu. Ich habe es hier mit Steckrüben-Scheiben ausprobiert. Und mit Kürbis-Scheiben hat es vor einiger Zeit auch gut geklappt. Es sollte auch mit Knollensellerie-Scheiben funktionieren.

Und Sie erhalten ein schnell zubereitetes Gericht, das zudem vegan ist.

[amd-zlrecipe-recipe:882]

Markklößchen in Tomaten-Sauce mit Spaghetti

Trauen Sie, ein Rezept zu variieren. Trauen Sie sich, auch einmal etwas anderes als gewohnt zuzubereiten.

So wie hier bei diesem Rezept. Normalerweise werden bei diesem Rezept Fleischbällchen angebraten und in einer Tomatensauce zubereitet.

Ich habe einfach einmal stattdessen Markklößchen verwendet. Aus der Packung.

Sie können die Markklößchen auch selbst frisch zubereiten. Aus Knochenmark, Eiern, etwas Semmelbrösel und Gewürzen sollten Ihnen damit gute Resultate gelingen.

Das Gericht ist schnell zubereitet und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:879]

Meinungsumfrage: „Was gefällt Dir an meinem Foodblog?“

Ich habe die letzten fünf Monate in meinem Foodblog eine Meinungsumfrage durchgeführt. In dieser Umfrage ging es darum, die Besucher und Leser meines Foodblogs zu fragen, was ihnen an meinem Foodblog am besten gefällt.

Bei dieser Meinungsumfrage waren maximal drei Antworten möglich. Es haben insgesamt sechs Besucher abgestimmt, mit insgesamt neuen Antworten.

Meine „Rezepte“ erhielten vier Stimmen und erhielten somit die meisten Stimmen. Die „Blogbeiträge“ und „Foodfotos“ erhielten jeweils zwei Stimmen. Und der „Foodblog-Name“ erhielt noch eine Stimme.

Ich habe Sozialwissenschaften studiert. Und musste mich daher in meinem Studienfach Soziologie auch mit dem Thema Statistik und Meinungsumfrage auseinandersetzen. Ich weiß daher, dass die Anzahl der abgegebenen Stimmen bei der Anzahl der Besucher auf meinem Foodblog und der aufgerufenen Seiten keine repräsentative Stimmenabgabe darstellen.

Allerdings kann ich von einem Trend reden, der sich in den abgegebenen Stimmen zeigt.

Und dass meine Rezepte, Blogbeiträge und Foodfotos die meisten Stimmen erhielten, zeigt mir doch deutlich, dass ich mit meinen fast täglich veröffentlichten Rezepten richtig liege.

Quot erat demonstrandum.

Puten-Pilz-Gulasch mit Weißwein-Sahne-Sauce und Polenta

Dieses Gulasch ist eher ein Pilz- als ein Puten-Gulasch, da ich die doppelte Menge an Champigons gegenüber der Menge an Puten-Gulasch verwende.

Die Sauce bilde ich aus einem trockenen Weißwein und Crème fraîche.

Dazu gibt es als Beilage Polenta, die ich vor einigen Wochen

erst bei einem Online-Shop erstanden habe. Diese ist leider etwas flüssig geraten. Lassen Sie Polenta nach dem Garen ruhig noch eine Weile zugedeckt im Topf quellen, damit sie fester und kompakter wird.

[amd-zlrecipe-recipe:880]

Hähnchenbrustfilet mit kleiner Gemüse-Beilage

Kross gebratene Hähnchenbrustfilets.

Mit einer kleinen Gemüse-Beilage aus Chinakohl, Kirsch-Tomaten, Lauchzwiebeln, Oliven und Knoblauch.

Trauen Sie sich. Würzen Sie manche Produkte zur Abwechslung nur einmal ganz einfach. Wie diese Produkte, die ich nur mit Kräutersalz würze.

Einfach, schnell, schmackhaft, lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:878]

Fruchtig-süße Pizza

Dies ist mein zweites Produkt als Backware in der Adventszeit.

Schon länger hatte ich die Idee, auch einmal eine süße Pizza zuzubereiten und zu backen. Und nicht nur immer eine deftige und herzhafte.

Nun hatte ich ein Glas Nuss-Nougat-Creme vorrätig. Und kam auch noch zu einem Pizza-Teig aus der Packung, also einem Convenience-Produkt.

Da bot es sich doch tatsächlich an, zusammen mit noch anderen Produkten diese Idee einmal in die Tat umzusetzen.

Also habe ich zu Pizza-Teig und Nuss-Nougat-Creme noch ein Glas Himbeer-Marmelade verwendet. Und für die fruchtige Note frische Kiwi und Heidelbeeren.

Fertig ist eine leckere, fruchtig-süße Pizza. Diese kann man durchaus als Hauptgericht essen. Oder sie bietet sich eben an als Snack für zwischendurch. Oder ersetzt auch einmal den Kuchen am Wochenende oder zum Nachmittags-Kaffee.

Essen Sie die Pizza nicht heiß. Die Nuss-Nougat-Creme und die Himbeer-Marmelade sind nach dem Backen noch zu flüssig, es würde alles vom Pizza-Stück heruntertropfen. Geben Sie die Pizza in den Kühlschrank und essen Sie sie kalt.

[amd-zlrecipe-recipe:877]

Gebratene Schweineleber mit Calamarati und Conchiglioni

Wie vor kurzem der gebratene Pansen mit gemischter Pasta, bereite ich nun auf die gleiche Weise Schweineleber zu.

Auch diese gelingt hervorragend. Ich brate die Schweineleber-Stücke nur einige Minuten in gutem Olivenöl an. So bleiben sie innen saftig und leicht rosé. Sie munden einfach delikat.

Dazu eine Mischung aus Calamarati und Conchiglioni, von denen ich jeweils einen Rest noch übrig hatte.

Ich gebe einfach anstelle einer Sauce etwas gutes Olivenöl auf die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:876]

Gebratener Pansen mit Calamarati und Conchiglioni

Ich liebe ja in Butter gebratenen Pansen. Dieses Mal habe ich ihn allerdings in einem guten Olivenöl gebraten. Da ich zum gebratenen Pansen unterschiedliche Pasta serviere, über die ich als Sauce einfach etwas gutes Olivenöl träufle.

Sie bereiten keine Innereien zu? Ich erwidere Ihnen: Tun Sie dies. Sie werden das Gericht sicherlich mögen und auch noch andere Innereien zubereiten wollen.

Denn Pansen wird ja vor der eigentlichen Zubereitung für ein

Gericht noch vorbereitet, indem man ihn vier Stunden in einem Gemüsefond gart. Denn Pansen, also der Widerkäuermagen des Rindes, besteht aus einem sehr zähen Muskelfleisch. Und der Magenschleimhaut, die aus einer dicken Galertschicht besteht.

Ich habe für die Vorbereitung des Pansens dieses Mal aber keinen selbst zubereiteten Gemüsefond verwendet. Ich habe etwa 800 g Pansen gegart, also zwei große Packungen. Und da würde ich für das Garen des Pansens etwa 2–3 l Gemüsefond verbrauchen. Da wäre mein ganzer selbst zubereiteter, portionsweise eingefrorener Vorrat an Gemüsefond aufgebraucht. Nein, dieses Mal habe ich dafür auf Gemüse-Brühpulver zurückgegriffen. Dieses ist aber ein Bio-Produkt, von mir mit verschiedenen anderen Brühpulvern getestet und von mir für gut befunden.

Der mehrere Minuten in heißen Olivenöl gebratene, krosse und knusprige Pansen schmeckt einfach vorzüglich. Da ist zum einen das krosse und knusprig gebratene Muskelfleisch. Und das Weiche der galertartigen Magenschleimhaut. Dies zusammen macht den besonderen Genuss des gebratenen Pansens aus.

Wie schon erwähnt, serviere ich den gebratenen Pansen einfach auf guter, italienischer Pasta, von der ich noch von zwei Sorten einige Reste übrig hatte, die aber zusammen zwei Mahlzeiten geben. Und die Pasta wird einfach noch mit etwas gutem Olivenöl beträufelt.

Mehr braucht es nicht für dieses leckere Gericht, auf das ich mich schon gefreut hatte.

[amd-zlrecipe-recipe:875]

Foodblog-Event: „Pesto“

Ich veranstalte wie gewohnt mein halbjährliches Foodblog-Event während der Adventszeit, dieses Mal zum Motto „Pesto“.

Was ist Ihr liebstes Pesto? Welches Gericht können Sie zubereiten, das mit einem ausgefallenen Pesto auffällt und sehr schmackhaft ist? Welches Hauptprodukt für das jeweilige Gericht verwenden Sie? Pasta, Reis oder Hülsenfrüchte? Oder sogar Pesto in der Minimal-Verwendung als Aufstrich für Schrippen?

Kochen Sie das Gericht, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.

Weingut Tesch mit sechs verschiedenen Riesling

Ich habe vom Weingut Tesch eine Riesling-Lagenbox mit sechs verschiedenen, guten Riesling zur Verlosung erhalten. Diese Box lobe ich als ersten Preis aus. Als weitere zweiten und dritten Preise lobe ich jeweils ein Koch- bzw. Backbuch aus meiner eigenen Feder aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt dieses Mal drei Wochen, ich beende ihn am 20.12.2019. Dann bleibt noch ausreichend Zeit, die Gewinne pünktlich zu Weihnachten zu verschicken. Ich informiere die Gewinner per Mail und versende dann die drei Preise.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 20. Dezember. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Kochrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:

Querformat 500×130:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/01/foodblog-event-pesto/" target="_blank" title="Blogevent Pesto"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2019/10/Bann
```

Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/01/foodblog-event-pesto/" target="_blank" title="Blogevent Pesto"<>img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2019/10/Bann
```

Hochformat 130×350:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/01/foodblog-event-pesto/" target="_blank" title="Blogevent Pesto"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2019/10/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Vanille-Pudding mit Rosinen, Cognac und Honig

Ich habe in der letzten Zeit des öfteren ein Rezept zu einem Dessert mit Vanille-Pudding veröffentlicht, den ich aus der Tüte zubereitet habe. Ich erwidere Ihnen: Ich mache alles anders. Das muss jetzt so sein. Dieses Mal bereite ich den Pudding nicht aus einer Tüte aus Pulver zu, also einem Convenience-Produkt. Sondern aus frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:871]

Kürbis-Kuchen

Passend zur Jahreszeit, in der Kürbise Saison haben, und zur heute beginnenden Adventszeit das erste Backwerk aus meiner Küche.

Nein, es sind keine Weihnachts-Plätzchen, passend zum 1. Advent.

Ich erwidere Ihnen: ein frischer, saftiger Kürbis-Kuchen.

Ich wollte ursprünglich für den Rührteig Mehl und kleingeriebenen Kürbis im Verhältnis 1:1 verwenden. Also 250 g Mehl und 250 g Kürbis.

Da ich jedoch, da geriebener Kürbis immer ein wenig saftig ist, für eine bessere Stabilität des Rührkuchens ein fünftes Ei in den Rührteig gebe, war mir der Rührteig doch ein wenig zu flüssig. Und ich hatte Bedenken, dass er beim Backen nicht fest wird, sondern flüssig bleibt. Also habe ich 100 g Mehl mehr dazugegeben.

Ich habe den Rührkuchen sozusagen aus der Lameng zubereitet, da ich ja schon Erfahrungen mit Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln habe.

Und er gelingt einwandfrei, frisch und saftig.

Ich erwidere Ihnen erneut: Plätzchen zum 1. Advent müssen nicht sein, solch ein saftiger Kuchen reicht völlig aus.

[amd-zlrecipe-recipe:874]

Milchreis-Pudding mit Kiwi-Kompott

Ein neues Rezept für die Kombination von Convenience-Produkt mit frischen Zutaten.

Ein Vanille-Pudding aus der Tüte. Dazu frischer, in Milch gekochter Rundkornreis.

Mit einem frisch zubereiteten Kiwi-Kompott.

So bessert man ein einfaches Convenience-Produkt ein wenig auf und es wird sogar noch sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:873]