

Gewürz-Öl

Es war mal wieder an der Zeit. Der Vorrat an Gewürz-Öl in meiner Öl-Karaffe war aufgebraucht.

Also habe ich wieder neues Gewürz-Öl hergestellt.

Frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Salbei oder Oregano hatte ich nicht vorrätig. Es ist doch eigentlich egal. Aber ich höre nicht auf diejenigen Leute, die sagen, es müssen unbedingt frische Kräuter in ein Gewürz-Öl.

Also habe ich als Gewürze nur einige Chili-Schoten und Knoblauchzehen verwendet.

Das ergibt ein aromatisches und etwas scharfes Gewürz-Öl.

Als Öl verwende ich ein gutes, spanisches Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:152]

Keine Rezepte

Ich habe mich jetzt entschieden, für diverse Gerichte keine Rezepte mehr zu veröffentlichen. Einfach, weil davon schon einige im Foodblog veröffentlicht sind. Es ist doch eigentlich egal. Aber ich höre nicht auf diejenigen Leute, die sagen, es müsse zu allem ein Rezept veröffentlicht werden.

So gibt es von der Zubereitung von Gemüsefond ein Grundrezept und bestimmt 5–6 weitere Zubereitungen.

Auch die Zubereitung von diversen Steaks – unabhängig, ob

rare, medium oder well done zubereitet – ist im Foodblog schon sehr oft zu finden.

Da die Zutaten weitestgehend immer die gleichen sind und auch die Zubereitung nicht sehr stark differiert, werde ich von diesen Gerichten im Foodblog nichts mehr veröffentlichen.

Vermutlich werden dann die Zubereitung von Fleischfond und Bratenfond demnächst auch darunter fallen.

Ausnahmen mache ich, wenn ich etwas Ungewohntes in diesem Zusammenhang zubereite, so z.B. einen Fischfond oder ein großes T-Bone-Steak. Diese Rezepte werde ich wieder hier veröffentlichen.

Der 1.000. Kommentar

Nachdem ich nun vor einige Monaten das 1.000. Rezept in meinem Foodblog feierte – und die Anzahl der Rezepte nun auf über 1.400 angewachsen ist –, feiere ich nun den 1.000. Kommentar.

Dies ist natürlich Euch, meinen verehrten Leser, zu verdanken, dass Ihr in den letzten knapp 5 Jahren, in denen ich nun mein Foodblog schon betreibe, so zahlreich meine Beiträge und Rezepte kommentiert habt. Dafür danke ich Euch natürlich herzlich. Macht weiter so! Ihr füllt das Foodblog mit Leben.

Erneut „Woche der Innereien“



Kommende Woche ist wieder einmal eine „Woche der Innereien“.

Ich habe bei meiner Lieblings-Online-Schlachterei [Böbel](#) wieder einmal eine Bestellung getätigt.

Es wird Gerichte mit Herz, Lunge, Leber, Niere, Pansen, Hirn und Hoden geben.

Ich freue mich schon sehr darauf. Ich freue mich auch darauf, die ersten Videos bei der Zubereitung von Innereien zu drehen und hoffentlich einem breiteren Publikum zugänglich zu machen – auch auf YouTube und Vimeo.

Und ich freue mich schon jetzt auf ein Pasta-Gericht mit in Butter gebratenem Pansen. Dafür lasse ich jedes Steak stehen.

Fotos ©: Schlachterei Böbel

Update des „Blick in andere

Foodblogs“



Es war an der Zeit, meine Links in der Blogroll und somit im Widget in der Seitenleiste meines Foodblogs zu Foodblogs anderer Kollegen einmal zu aktualisieren und ihnen ein Update zu geben.

Mittlerweile haben verschiedene Kollegen ihre Foodblogger-Tätigkeit eingestellt oder auf ein sehr geringes Maß reduziert und posten nur noch ganz selten ihre Rezepte. Daher fielen meinem Update auch die beiden Kollegen von „La mia cucina“ und von „Toettchen“ zum Opfer.

Dagegen kamen aber 10 neue Kollegen mit teilweise sehr bekannten Foodblogs und wirklich guten Rezepten neu hinzu.

Je nach Funktionsweise zeigt das Widget in der Seitenleiste nun zwischen 10 bis maximal 15 andere Foodblogs mit ihrem jeweils aktuellen Rezept an. Je nach Funktionsweise bedeutet, braucht das Widget zu lang und gibt es eine Zeitüberschreitung, um beim Aufrufen meines Foodblogs das andere Foodblog zu „kontaktieren“ und den Link zum jeweils

aktuellen Rezept zu „ziehen“, oder gibt es sonst einen Fehler beim Verbindungsaufbau, bricht es eben ab und zeigt das jeweilige Foodblog mit aktuellem Rezept nicht an.

Ich hoffe, Ihr habt Interesse an diesem „Blick in andere Foodblogs“, nutzt die Option häufig und erweitert Euren kulinarischen Horizont. Denn in anderen Foodblogs kann man auch immer gut hinzulernen und das eine oder andere sehr interessante Rezept finden. Viel Spaß bei der Nutzung!

Kochbuch mit Flüchtlingen



Ein kleines Startup hat ein Projekt mit Flüchtlingen kreiert. Daraus ist ein Kochbuch mit Rezepten von Flüchtlingen entstanden. Ich unterstütze ja gerne Projekte im Foodbereich, wenn es sich um sinnvolle und kreative Projekte handelt.

Das Startup möchte das Kochbuch gern produzieren und veröffentlichen und versucht nun, über ein Crowdfunding-Projekt die nötigen Gelder zusammenzubringen. Unterstütze auch Du dieses interessante [Projekt](#) und mache die Foodszene um die Rezepte der Flüchtlinge reicher.

Wie schmeckt eigentlich Armenien? Nach Zimt-Kürbis! Das Kochbuch verrät Dir köstliche unbekannte Gerichte von Geflüchteten, denn dabei handelt es sich um echte kulinarische Entdeckungen. Damit will das Kochbuch Deine Neugierde wecken und Brücken bauen. Du bekommst ein stilvolles Kochbuch gefüllt mit 60 Rezepten aus 14 verschiedenen Ländern, persönlichen

Geschichten und geschmackvollen Food-Fotografien. Das Ganze hochwertig auf 200 Seiten präsentiert – denn diese Rezepte haben unsere Wertschätzung verdient.

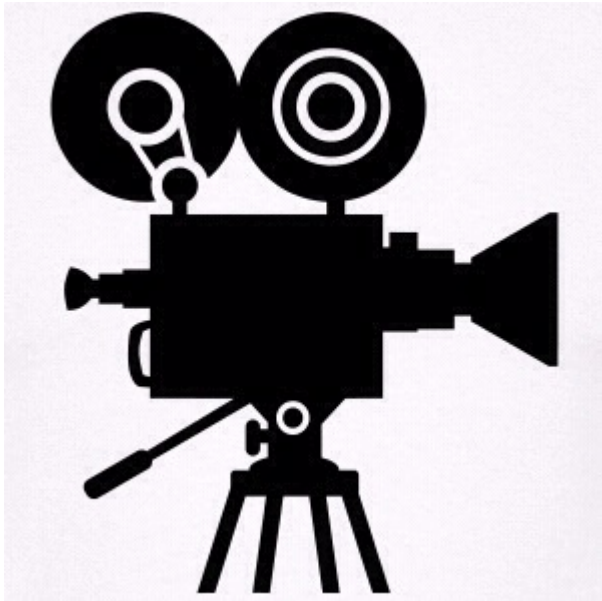
Zeitungs-Artikel



Hamburg-Marienthal

Es gibt jetzt auch einen ersten [Zeitungs-Artikel](#) über mein Foodblog zu lesen.

Casting für Kochsendungen



Tja, vielleicht werdet Ihr mich irgendwann demnächst auch einmal persönlich in einer Kochsendung im Fernsehen sehen.

Ich habe mittlerweile die dritte Anfrage einer Agentur für ein Casting für die Teilnahme an einer Kochsendung erhalten. Zwei Anfragen bezogen sich auf eine Teilnahme als Kochender bei einer Kochsendung, bei der es um einen Gewinn geht. Eine Anfrage bezog sich auf eine Teilnahme als Juror bei einer Kochsendung.

Die ersten Anfragen habe ich aus persönlichen Gründen abgelehnt. Doch mittlerweile habe ich meine Einstellung zu einer Teilnahme geändert und sage für ein Casting gern zu. Allerdings habe die letzte Anfrage auch abgelehnt, oder besser gesagt, auf das kommende Jahr verschoben. Ich bin zur Zeit immer noch nicht sehr fotogen, weil ich wegen fehlender Zähne und Zahnersatz in zahnmedizinischer Behandlung bin. Aber generell würde ich nun an einem Casting und dann auch einer Kochsendung sehr gern teilnehmen. Und es soll schließlich Spaß machen.

Kooperationen

Wie sicherlich bekannt ist, stehe ich auch Geschäftspartnern, meistens Agenturen für Online-Marketing, für Kooperationen zur Verfügung. Sponsored Posts, Produkttests oder Produkte für Foodblog-Events zur Verlosung werden gern in Auftrag gegeben oder gebucht.

Des öfteren erlebe ich aber das Prozedere, dass ich zwar ein seriöses Anschreiben per Mail erhalte, in dem ganz interessiert nach einer Kooperation mit mir bzw. meinem Foodblog gefragt wird. Jedoch dann, nachdem ich mit einer Mail über die Möglichkeiten einer Kooperation und der jeweiligen Höhe meines Honorars dafür antworte, keine Antwort mehr erhalte.

Das macht mich zornig. Ich bin der Meinung, dass es zum guten Umgangston im Geschäftsleben gehört, dass man eine Mail zumindest beantwortet und ein Angebot, mit dem man nicht einverstanden ist oder dessen Höhe eines Honorars einem zu viel ist, eben zumindest ablehnt. Zumal ich einem neuen Kunden auch gern ein geringeres Neuer-Kunde-Honorar für einen ersten Auftrag anbiete. Oder dass man auch gern über ein Honorar verhandeln kann. Aber nicht in der Verhaltensweise, dass man auf die Erteilung eines Angebots sich gar nicht mehr meldet.

Blogbeitrag veröffentlichen

Ich schreibe hier einmal, wie das Prozedere ist, um einen Blogbeitrag für ein Foodblog zu veröffentlichen. Dies ist sicherlich für den einen oder anderen Anfänger, der ein Blog betreiben will, interessant.

Außerdem ist es interessant für Agenturen, die ihren Kunden

Blogbeiträge mit Fotos oder Videos verkaufen wollen. Ich will damit zeigen, dass die Pflege eines Foodblogs aufwändig sein kann und das Blog und die Beiträge manchmal mehrere Stunden Zeit pro Tag in Anspruch nehmen können.

1. Gericht, Zutaten und Rezept überlegen und kreieren.
2. Drehbuch für das Gericht überlegen.
3. Zutaten vorbereiten und zusammenlegen.
4. Zubereitung und Kochen des Gerichts drehen.
5. Artikel- und Beitrags-Bild des fertigen Gerichts fotografieren.
6. Videos von der Digitalkamera auf das iPad übertragen.
7. Videos auf den Server übertragen.
8. Videos in die Mediathek des Foodblogs einbinden.
9. Fotos von der zweiten Digitalkamera auf das iPad übertragen.
10. Fotos in die Mediathek des Foodblogs einbinden.
11. Video(s) bei Bedarf bearbeiten.
12. Fotos bei Bedarf bearbeiten.
13. Einleitung des Rezepts schreiben.
14. Zutatenliste und Zubereitung des Gerichts schreiben.
15. Fotos in den Blogbeitrag einbinden.
16. Video in den Blogbeitrag einbinden.
17. Blogbeitrag veröffentlichen.

Kauf-Erfahrungen

Ich habe leider nicht die finanziellen Mittel, um z.B. all mein Fleisch beim Schlachter vor Ort oder sogar einem Bauernhof zu kaufen, wo ich bei letzterem mich sogar über die Zucht der Tiere informieren kann. Aus diesem Grund bin ich wie viele Menschen auch darauf angewiesen, beim Supermarkt oder auch Discounter zu kaufen. Ich habe derer in meiner Nähe sechs

Geschäfte: Edeka, Kaufland, Rewe, Lidl, Netto und Penny.

Früher habe ich noch Bier – normales oder auch alkoholfreies – getrunken, so dass ich nur bei den drei erstgenannten Supermärkten eingekauft habe, da sie meine gewünschte Biersorte hatten. Die drei letztgenannten haben fast gar kein Markenbier im Kasten, sondern fast ausschließlich Eigenmarken.

Nun, ich bin seit einiger Zeit von Bier komplett auf Saft umgestiegen. Und da dachte ich mir, jetzt kommen auch die letzteren drei Geschäfte in Frage, um dort einmal einkaufen zu gehen und Produkte, Qualität und Preise zu prüfen.

Diese Erfahrung wird schon jeder Konsument gemacht haben: Es lohnt sich, Sortiment und Preise der Geschäfte zu vergleichen. So habe ich heute bei Lidl festgestellt, dass er eine sehr gute Auswahl an Fleisch und Eis hat.

Edeka ist eigentlich mein präferiertes Geschäft, denn er hat die größte Auswahl. Zudem eine Frisch-Fleisch-, Frisch-Fisch- und Wurst-/Käse-Theke. Außerdem eine große Feinkost-Abteilung, in der ich viele asiatische Produkte finde. Und die Frisch-Fleisch-Theke hat den Vorteil, dass ich bei den dortigen Schlachtern auch ausgefallene Produkte wie Innereien, z.B. Herz, Niere, Lunge, Pansen und Kuheuter bestellen kann. Denn in den meisten Geschäften findet man an Innereien meistens nur Leber, die sich der Normalverbraucher ab und zu einmal auf dem Teller gönnt.

Rewe hat auch ein sehr großes Sortiment und eine große Auswahl, aber – selbst nach dem dieses Jahr erfolgten Umbau – ist das Geschäft doch sehr unübersichtlich. Zudem hat die Geschäftsführung nach dem Umbau einen Großteil der bisher erhältlichen Innereien aus dem Sortiment genommen, was ich sehr schade finde.

Kaufland hat auch ein sehr großes Sortiment, eigentlich findet man in ihm alles, was man an gängigen Produkten zu günstigen Preisen braucht.

Als nächstes werde ich Netto und Penny ausprobieren, da ich ja nicht mehr wie früher bei einem größeren Einkauf auch einen Kasten Bier mitkaufen will. Ich bin gespannt, wie deren Sortiment und Preise sind.

Am preiswertesten ist natürlich nach wie vor der Discounter Aldi. Er hat eine gute Auswahl und auch eine gute Qualität. Und er hat tatsächlich beim Saft die größte Auswahl und die preiswertesten Produkte, und dies bei gutem Trinkgenuss.

Insgesamt gesehen macht es Spaß, die einzelnen Supermärkte und Discounter zu erkunden und Sortiment, Qualität und Preise zu vergleichen. Und dies sollte man natürlich auch ausgiebig tun. Denn man entdeckt schnell, welche Produkte man zu welcher Qualität und zu welchem Preis man bei welchem Geschäft am liebsten kauft.

Voraussetzung ist natürlich meistens auch ein Auto als Transportmittel, denn die Märkte sind doch meistens etwas weiter vom Wohnort entfernt. Und man muss bei einem größeren Einkauf die vielen Tüten natürlich auch transportieren.

Frohe Weihnachten



Ich wünsche meinen Lesern und Kunden frohe Weihnachten, ruhige Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2017. Ich wünsche Ihnen alles Gute, vor allem Gesundheit. Und dass sich im neuen Jahr der eine oder andere Wunsch für Sie erfüllt. Und Gott hat ja manchmal noch so die eine oder andere Gabe für einen bereit.

Stechmücken



Nein, dies ist kein Rezept mit Stechmücken. Dies ist nur ein persönlicher Beitrag zum Umgang mit Stechmücken.

Stechmücken sind lästig. Denn sie stechen . Und hinterlassen meistens eine juckende Schwellung der Haut. Ein Biologie-Professor, der auf Stechmücken spezialisiert ist, hat in einer Fernsehsendung einmal gesagt, „Sie riechen Dich, sie finden Dich und sie stechen Dich“. Denn Stechmücken reagieren auf Kohlendioxid-Ausstoß. Und es sind nur die weiblichen Stechmücken, die stechen und Blut saugen, denn sie brauchen das Blut zur Ernährung ihrer Eier. Männliche Stechmücken trinken nur Wasser, Nektar oder andere Dinge.

Früher, wenn ich nachts im Bett lag und es surrte um meinen Kopf herum, bin ich nachts aufgestanden, habe das Licht angemacht, die Tür zu meinem Schlafzimmer zugemacht und versucht, die Stechmücke zu finden und sie zu töten. Dadurch bin ich natürlich wieder sehr wach geworden und war um meinen Schlaf gebracht.

Mittlerweile habe ich seit 1–2 Jahren meine Einstellung dazu geändert. Ich bin „Futter“ für die Stechmücke. Sie „frisst“ an mir. Ich bleibe also, wenn es um meinen Kopf herum surrt, ruhig liegen. Die Stechmücke riecht mich, landet auf mir und saugt einige Minuten einige Tröpfchen Blut. Dann fliegt sie davon, ich habe meine Ruhe und kann weiterschlafen. Und ich habe festgestellt, der Stich der Stechmücke tut nicht weh, man spürt ihn gar nicht. Eine juckende Schwellung auf der Haut am

nächsten Tag nehme ich gern in Kauf.

Ja, und irgendwann drehe ich dann den Spieß wieder um, bereite ein Insektengericht zu und haue dann eben die Insekten wieder in die Pfanne. So wie umgekehrt nachts die Stechmücke wieder von mir „frisst“.

Foto: ©Wikipedia

Kräuter-Öl



Würziges Kräuter-Öl

Ich wollte bei meinem Supermarkt endlich wieder einige langjährige Küchenkräuter kaufen, nur hatte er leider keine vorrätig. Also habe ich jeweils einige Kräuterzweige in der Packung geakaucht, jeweils etwa 10–15 g des frischen Krauts.

Und zwar Rosmarin, Zitronenthymian und Salbei.

Nun hatte ich zumindest endlich wieder frische Kräuter, um ein frisches Kräuter-Öl anzusetzen, das die kommenden Wochen etwas durchziehen kann.

Da ich auch frische, kleine, rote Chilis gekauft habe, konnte ich diese auch verwenden, um dem Öl etwas Schärfe zu verleihen. Und natürlich kommt etwas frischer Knoblauch hinzu, damit das Öl auch mit diesem Knoblaucharoma durchziehen kann.

Mein Rat: Für dieses frisch angesetzte Kräuter-Öl, für das ich nur frische Zutaten verwende, verwendet man natürlich auch nur ein qualitativ hochwertiges Oliven-Öl.

Zutaten:

Für das Kräuter-Öl:

- 1 großer Zweig Rosmarin
- viele Zweige Zitronenthymian
- 3–4 Blätter Salbei
- 3 Chilischoten
- 3–4 Knoblauchzehen
- etwa 200 ml Oliven-Öl

Geräte:

- kleines Fläschchen mit etwa 200–250 ml Fassungsvermögen und einer Ausgieß-Tülle

Zubereitungszeit: 5 Min.

Knoblauch schälen und längs zerteilen. Chilischoten putzen und Stiele entfernen.

Knoblauch und Chilis in das Fläschchen geben. Dann Kräuterzweige bzw. -blätter hineingeben. Mit Oliven-Öl auffüllen. Ausgieß-Tülle aufsetzen. Am besten in einer dunklen Speisekammer einige Wochen ziehen lassen, man kann das

Fläschchen aber auch in der Küche stehen lassen.

Pause im Foodblog



Ich lege eine Pause im Foodblog mit dem Veröffentlichen von Rezepten ein. Ich habe mir heute beim Discounter sechs Tiefkühl-Pizzen gekauft. Somit habe ich für die kommende Woche genug zu essen. Das muss auch einmal sein.

Muhahahaha.

(Scherz. Das nächste Rezept kommt morgen.)

Wir können ein kleines Gewinnspiel machen. Von welcher Marke ist die abgebildete Pizza? Und welchen Namen trägt sie? Ich lobe als Gewinn eine Discounter-Tiefkühl-Pizza aus und lasse sie auch garantiert tiefgekühlt zustellen.

„Woche der Innereien“

Ich feiere Ende der kommenden Woche meinen 55zigsten Geburtstag. Zur Feier des Tages habe ich etwas Geld investiert und bei der Online-Metzgerei Böbel einige Innereien eingekauft. Ich läute daher kommende Woche die „Woche der Innereien“ ein. Ich werde jeden Tag ein neues Innereien-Rezept veröffentlichen: Herz, Leber, Niere, Hirn, Lunge, Blase, Krohnfleisch, Bäckchen und Hoden. Ich beginne morgen mit einer Kalbshirn-Suppe. Auch wenn mich niemand mehr liebt, wenn ich Innereien-Gerichte zubereite, mache ich dies dennoch; denn Innereien sind preiswert, schmackhaft und vielseitig zuzubereiten. Es macht richtig Freude, mit Innereien zu arbeiten. Es macht Spaß, ein Innereien-Rezept zuzubereiten.