Onlineshop EMILIA veranstaltet Event

Der Onlineshop EMILIA hat sich auf italienische Lebensmittel spezialisiert. Und die Mitarbeiter machen sich auf die Suche nach dem absoluten Lieblingsrezept im Netz. Wer deren Leidenschaft für richtig gutes Essen teilt und ein Foodblog betreibt, kann daran teilnehmen.

Ich habe nicht mit einem Lieblingsrezept teilgenommen, was ja einfach nur Nudeln, Fleisch und Sauce wäre, sondern ich habe ein einfaches, schnell zuzubereitendes italienisches Pastagericht eingereicht: https://www.nudelheissundhos.de/2016/02/27/girandole-in-teewurst-sauce/

Um das beste Rezept von allen zu küren, werden alle eingesendeten Rezepte zu einem Voting aufgestellt. Die ersten zehn Plätze werden mit Preisen belohnt.

Mein Rezept ab jetzt hier zu finden: http://www.emilia.de/emilia-sucht-das-beste-rezept-im-netz-blogger-gesucht.html. Das Voting für die Rezepte beginnt am 11.04.2016. Nimm auch Du teil!

Umfrage: Blogevent zu welchem Produkt oder Thema?

Ich veranstalte hier eine Umfrage zu einem bevorstehenden Blogevent. Ich feiere mit meinem Foodblog Ende Mai das 4-jährige Jubiläum.

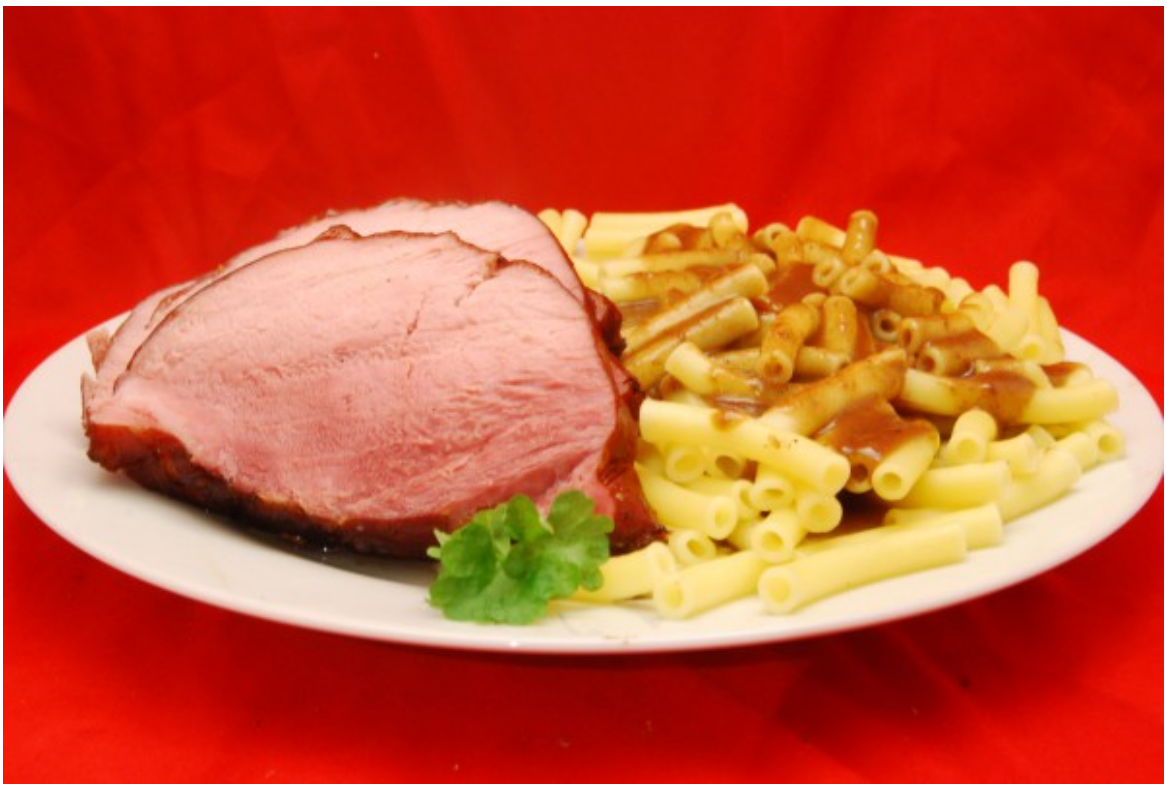
Da ich bisher Blogevents zu ausgefallenen Themen wie Gerichten mit Innereien oder Chilischoten und Backwaren veranstaltet habe, an denen wenige oder keine Leser teilnahmen, möchte ich nun von Dir wissen:

Zu welchem Produkt oder Thema soll ich ein Blogevent veranstalten?

ich veranstalte diese Umfrage bis Ende Mai zum 4-jährigen Jubiläum und lobe auch einen Preis unter alle Teilnehmern aus: Ein Exemplar meines eBook zum Backbuch „Rührkuchen“. Also, mitmachen, einen Vorschlag für ein Blogevent im Kommentarfeld posten und teilnehmen. Ich ziehe den Gewinner unter allen Teilnehmern Ende Mai.

Danke für Deine Teilnahme!

Schäufele in dunkler Braten-Sauce mit Maccheroni



Leckerer Braten, Pasta und Sauce

Ein passendes Sonntags-Gericht. Und es ist der eigentlich zum Motto meines Foodblogs passende Blogbeitrag zum Jubiläum meines Foodblogs mit dem 1.000 Blogbeitrag mit Nudel, Heiss und Hos: Mit Nudeln, Fleisch und Sauce. Ein solches Rezept habe ich auch schon lange nicht mehr veröffentlicht.

Als Nudeln wähle ich Maccheroni, als Fleisch ein Schäufele und als Sauce eine dunkle Bratensauce, zubereitet aus einer Mehlschwitze mit etwas Rotwein, etwas Kaffee, Chili und anderen passenden Gewürzen.

Als Gewürze kommen in die Sauce Sternanis, Kardamom, Piment, Gewürznelke, Wacholderbeeren, bunte Pfefferkörner, grüne Pfefferkörner, gelbe Senfsaat, Lorbeerblätter, Pul biber und Kreuzkümmel.

Ich gare das Schäufele eine Srunde bei 180 ºC Umluft im Backofen. Schweinefleisch soll ja durchgegart sein, und je länger ich es in der Bratensauce gare, umso weicher wird das Fleisch.

Mein Rat: Wenn man die Gewürze in ein Gewürzsäckchen gibt und dieses ausreichend tief in der Sauce hängt verwendet man dies. Ich musste die Gewürze direkt in die Sauce geben, damit sie mitgaren. Aus diesem Grund siebe ich die Sauce vor dem Servieren aus, da gehen dann leider Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel verloren.

Noch ein Rat: Das Mehl in der Butter so braun anbraten, wie der Bräunungsgrad der Bratensauce gewünscht ist. Ich brate das Mehl sehr dunkelbraun an.

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g Schäufele
- 250 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Mehl
- Chianti
- 1/2 Tasse Kaffee
- 1 Tasse Wasser
- ein Stück Sternanis
- 4 Kardamomkapseln
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- 8 Lorbeerblätter
- 1 TL bunte Pfefferkörner
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL Pul biber
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Butter in einem Bräter erhitzen und Schäufele auf allen Seiten kross anbraten. Schäufele herausnehmen.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in der Butter andünsten.

Mehl hinzugeben und in der Butter anbraten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Kaffee dazugeben. Wasser dazugeben. Schäufele wieder hinzugeben. Ganze Kräuter dazugeben. Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz würzen. Sauce gut verrühren.

Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Schäufele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Scheiben auf zwei Teller verteilen. Sauce durch ein Küchensieb geben und abschmecken. Pasta zu den Schäufelescheiben geben. Sauce großzügig über Schäufele und Pasta verteilen. Servieren.

Zusammenfassung Foodblog-Event „Kuchen, Tarte & Quiche“



Ich beende hiermit das Foodblog-Event „Kuchen, Tarte & Quiche“. Es folgt keine Zusammenfassung, da es keinen Teilnehmer am Event gab.

ich nehme an, dass das von mir veröffentlichte Hunde-, Katzen-, Meerschweinchen- und die Pferde-, Insekten- und auch die über 100 Innereien-Rezepte viele potentielle Teilnehmer abgeschreckt haben, an diesem Event teilzunehmen. Obwohl doch sehr hochwertige und preislich teure Gewinne ausgelobt waren.

Nun, da kann ich nichts ändern. Ich veranstalte dann Ende Mai 2016 ein erneuets Foodblog-Event zum 4. Geburtstag meines Foodblogs und werde die hier ausgelobten Preise nochmals für das Event ausloben.

Blogevent „Kuchen, Tarte & Quiche“ mit exklusiven Gewinnen

Adventszeit ist Backzeit. Ich habe ja in der letzten Zeit viel gebacken. Und im Sommer mein Backbuch zu Rührkuchen veröffentlicht. In Bearbeitung ist ein Backbuch zu Tartes, das demnächst erscheint. Was backe ich eigentlich nach dieser langen Backzeit mit Rührkuchen und Tartes? Ich werde wohl Torten backen.

Aus diesem Grund veranstalte ich ein Blogevent zum Thema „Kuchen, Tarte & Quiche“. Nicht zugelassen sind Rezepte zu

Torten oder Gebäck.



Exklusive Bambus-Schneidbox mit Kunststoffbrett

Die Firma Schneidebrett-Experte hat mir für dieses Blogevent eine hochwertige, sehr große Schneidbox als Preis zur Verfügung gestellt. Die Verbindung von Bambus mit Edelstahl macht die Schneidbox zu einer sehr edlen Variante eines Schneidebretts.

Das Schneidebrett kann beidseitig genutzt werden. Eine Seite ist mit einer Saftrill versehen – nützlich für das Schneiden und Auffangen von Fleisch-, Gemüse- oder Obstsäften. Die andere Seite ist glatt – besonders nützlich, wenn z.B. Kräuter geschnitten werden. Das Brett rastet durch die speziell gefertigte Edelstahlfeder immer fest auf dem Edelstahlkasten ein und verrutscht nicht. Das zusätzliche Kunststoffbrett ist z. B. für das Schneiden von Produkten wie Fisch, die gern Gerüche im Schneidebrett hinterlassen.

Die Schneidbox wird durch das durchdachte System unter dem Schneidbrett zu einem nützlichen und platzsparenden Küchenhelfer. Eine große Schale für Abfälle und drei kleine Schalen für das Schnittgut bewegen sich auf zwei Ebenen im Edelstahlkasten und werden nur dann herausgezogen, wenn sie gebraucht werden.

Die Schneidbox kann zum Reinigen und Spülen komplett auseinander gebaut werden. Der verwendete ABS Kunststoff für die Schubladen ist spülmaschinentauglich.

Das Schneidebrett ist der Hauptgewinn. Als zweiten und dritten Preis lobe ich ein Exemplar des eBooks „Rührkuchen – Backvariationen“ und „Tartes – Variationen“ aus.

Die Dauer des Blogevents ist nicht so lange, ich beende ihn am 20. Dezember. Dann ist noch Zeit genug, die Gewinner zu ziehen und das Schneidebrett mit einer Logistikfirma auf den Weg zu bringen, damit es als Gewinn und Geschenk rechtzeitig zu Weihnachten ankommt. Die Gewinner der eBooks erhalten jeweils einen Gutschein, den sie in meinem Buchshop einlösen und sich so das jeweilige eBook auch rechtzeitig zu Weihnachten herunterladen können.

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 Blogevent-Banner im Blog oder im Beitrag 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 Backrezepte 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 500×112:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/12/01/blogevent-kuchen-tarte-quiche-mit-exklusiven-gewinnen/" target="_blank"
title="Blogevent Kuchen, Tarte & Quiche"><img
```



Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/12/01/blogevent-kuchen-tarte-quiche-mit-exklusiven-gewinnen/" target="_blank"
title="Blogevent Kuchen, Tarte & Quiche"><img
```



Hochformat 130×250:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/12/01/blogevent-kuchen-tarte-quiche-mit-exklusiven-gewinnen/" target="_blank"
title="Blogevent Kuchen, Tarte & Quiche"><img
```

Und nun: Fröhliches Backen!

#twitterkocht: Bandnudeln mit

Gemüsechips



Leckeres vegetarisches Gericht

Heute fand das 4. Mal das Kochevent #twitterkocht auf dem Twitterkanal @3glocken statt.

Verschickt wurden 3Glocken-Bandnudeln. Dazu kaufen sollte man die restlichen, bei den Zutaten aufgeführten Produkte. Es wurde ein vegetarisches Gericht zubereitet. Zuerst bereitet man Gemüsechips zu. Dann eine Sauce, in die die gekochten Nudeln kommen. Letzteres wird garniert mit den Gemüsechips serviert.

Die Gemüsechips kann man in einer gefetteten Pfanne zubereiten. Oder mit einem gefetteten Backblech im Backofen. Da ich gerade die Friteuse griffbereit in der Küche stehen habe, greife ich auf sie zurück und frittierte die Gemüsescheiben einfach.

Ich hatte leider vor dem Blog-Event keine frische rote Beete mehr bekommen, also greife ich auf schon gegarte im Glas zurück. Alle drei Gemüsesorten zusammen bekommen aber 3–4

Minuten im 180 Grad Celsius heißen Fett in der Friteuse.

Ich gebe mehr Champignons in die Sauce als im Rezept vermerkt ist, denn ich habe noch Pilze, die verbraucht werden müssen. Bei meiner Zubereitung ist es also eher ein Nudel-Pilz-Gemüse.

Im Original wird für die Zubereitung der Sauce frischer Thymian verwendet, ich gebe mangels Thymian frischen Rosmarin hinzu.

Ich empfehle für das kommende Blogevent endlich einmal Fleisch, Nudeln und Sauce zuzubereiten.Verschickt vakuumiertes Entrecôte mit Nudeln. Dazu wird einfach eine schöne Fleischsauce zubereitet. Ganz nach dem Motto meines Foodblogs.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 rote Beete
- 1 Pastinake
- 1 Süßkartoffel
- 500 g gedrehte Bandnudeln
- 1 Schalotte
- 200 g Champignons
- 200 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL Mehl
- 2 Zweige Rosmarin
- grobes Meersalz
- rosa Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Süßkartoffel, Pastinake und rote Beete schälen, in Scheiben schneiden und diese halbieren.

Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen und Gemüsescheiben für 3–4 Minuten in das siedende Fett geben. Herausnehmen, auf

ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf einen Teller geben und mit grobem Meersalz würzen.

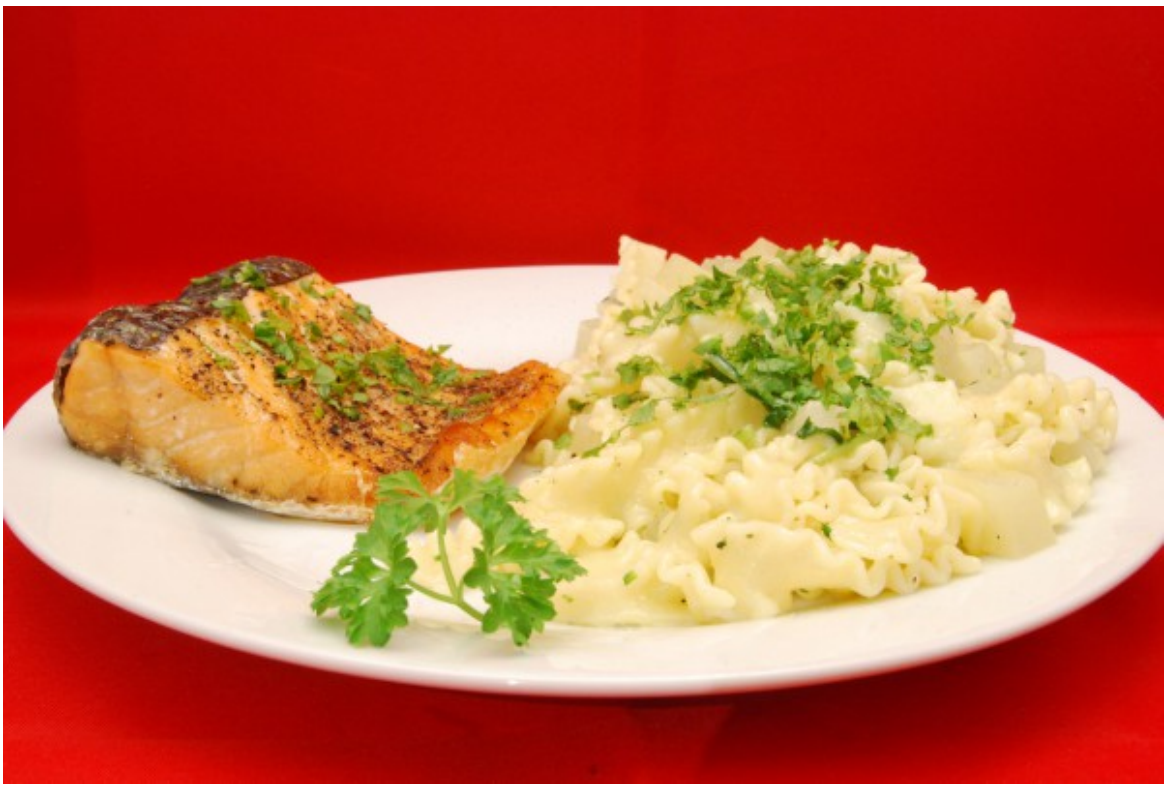
Schalotte schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte darin andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen. Nudeln dazugeben und alles vermengen.

Nudeln mit viel Sauce in vier tiefe Nudelteller geben. Gemüsechips dekorativ darauf anordnen. Servieren.

#TwitterKocht bei 3@Glocken: Gebackener Lachs mit Kohlrabi-Pasta-Gemüse



Leckerer Lachs mit Gemüse

Heute fand das 3. Mal das Koch-Event #TwitterKocht mit @3Glocken statt. Von 18–19 Uhr wurde auf @3Glocken gekocht.

Zubereitet wurde Lachs, dieser zusammen mit einem Gemüse aus Kohlrabi und Bandnudeln. Bei den Gerichten von @3Glocken sagt mir nicht so zu, dass am Ende der Zubereitung meistens alle Zutaten miteinander vermischt werden. Somit richte ich Lachs und Gemüse separat jeweils auf einem Teller an..

Ich musste bei der Zubereitung feststellen, dass ich doch tatsächlich vergessen hatte, Safran zu kaufen, der laut Rezept in das Gericht hineingehört. Am Wochenende war es mir nicht möglich, Safran zu kaufen, weshalb ich darauf verzichten musste. Die Sauce des Kohlrabi-Gemüses hat nun leider keine goldgelbe Farbe und kein entsprechendes schönes Aroma.

Mein Rat: Unbedingt das Grün der Kohlrabis aufbewahren. Somit hat man beim Anrichten noch etwas frisches Grün, mit dem man Lachs und Gemüse garnieren kann.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Lachs
- 2 Kohlrabi
- 500 g gewellte Bandnudeln
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 250 g Rucola
- etwas Petersilie
- 0,1 g Safran
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Backpapier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Zitrone in Scheiben schneiden. Lachs in zwei Stücke teilen und auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwei Stück Backpapier auf ein Schneidebrett geben. Lachstücke jeweils darauf geben, jeweils 1–2 Zitronenscheiben darauf geben und Lachsstücke mit Backpapier umhüllen. Mit der zusammengefalteten Seite nach unten auf ein Backblech geben und auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Währenddessen Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen. Rucola waschen und grob zerkleinern. Schale einer halben Orange auf einer feinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben. Orange auspressen und Saft dazugeben.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem Topf erhitzen und Kohlrabi darin anbraten. Orangensaft und -schale dazugeben. Sahne hinzugeben. Dann Fond

hinzugeben. Safran dazugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur einige Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken. Petersilie dazugeben und untermischen. Ebenso Rucola. Pasta dazugeben und alles gut vermischen. Warmstellen.

Backblech aus dem Backofen nehmen. Backpapier entfernen. Zitronenscheiben wegwerfen. Lachs jeweils halbieren und jeweils ein Lachsstück auf einen Teller geben. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Kohlrabi-Pasta-Gemüse dazugeben. Lachs und Gemüse mit kleingeschnittenem Kohlrabigrün garnieren. Servieren.

Wir hatten sehr viel Spaß beim Kochen und Genießen.

Zusammenfassung meines Blog-Events „Scharf muss es sein“



Moin. Hier die Zusammenfassung meines Blog-Events. Keine Teilnehmer. Keine Rezepte. Keine Blogbeiträge. Keine Verlosung. Keine Gewinner. Auch nicht schlimm. Dann muss ich keine eBook-Gutscheine verschicken.

Votet für mein Foodblog!



Ich habe vor einigen Wochen am Food Blog Award 2015 teilgenommen. Ich habe in den vier Kategorien:

- Bester Blog – Gesamt
- Best Food Picture
- Bestes Design
- Bestes Rezept

teilgenommen bzw. Beiträge eingereicht.

Vote für mein Foodblog auf Food Blog Award 2015!

Votet für mein Foodblog!



Ich habe vor einigen Wochen am AMA Foodblog Award 2015 teilgenommen. Ich habe in den fünf Kategorien:

- Rezept backen
- Rezept typisch regional
- Rezept vegan
- Hausgemacht

- Foodblog des Jahres

Beiträge eingereicht bzw. teilgenommen.

Vote für die Beiträge und mein Foodblog unter AMA Food Blog Award!

Votet für mein Rezept!



Spargel, Zuckerschote, Seetang

Vor zwei Wochen hatte ich für die METRO-Kochherausforderung den Auftrag, aus vorgegeben Zutaten ein Gericht zu kreieren. Ich habe ein 3-gängiges Gericht gezaubert, fotografiert und gebloggt.

Nun gibt es im METRO-Genussblog ein Voting über die Rezepte aller Teilnehmer. Vote für mein Rezept!

METRO-Kochherausforderung

Blog-Event „Scharf muss es sein“

Ich feiere heute den ***3. Geburtstag*** meines Foodblogs Nudelheissundhos. Vor genau 3 Jahren habe ich ihn ins Leben gerufen.

Veranstaltung:
Ich veranstalte dazu ein Blog-Event. Das Thema lautet *„Scharf muss es sein“* und widmet sich den Chilischoten. Chilischoten sind unter dem Namen Chilis, Peperoni, Pfefferschoten oder Peperoncini bekannt. Bei den scharfen Sorten handelt es sich unter anderem um Habanero, Jalapeño oder Bih Jolokia.

Dein schärfstes Gericht:
Ich bin interessiert, welches scharfe Gericht Ihr am liebsten esst. Was ist Euer Klassiker, was ist Euer schärfstes Gericht und welches würdet Ihr gern einmal zubereiten, habt Euch aber noch nicht getraut? Ihr könnt alle Gerichte hier anmelden, die einzige Bedingung ist, dass das Gericht in irgendeiner Form mit Chili zubereitet sein muss. Das beinhaltet nicht nur die Zubereitung mit frischen oder getrockneten Früchten, sondern natürlich auch mit Chilipulver oder Chilisaucen.

Rückblick auf das dritte Jahr:
Was hat sich in den letzten 3 Jahren und besonders im zurückliegenden Jahr in meinem Foodblog getan? Ich gehe nicht mehr in Restaurants zum Essen. Ich koche. Ich habe die Qualität meiner Texte und Fotos deutlich verbessert. Die Besucherzahlen und die Anzahl der Seitenaufrufe hat sich stark erhöht. Ich habe einige Kooperationspartner gefunden. Und auch Werbekunden, die kleine Werbungen – meistens in der Seitenleiste – schalten. Ich habe mittlerweile drei neue

Kochbücher geschrieben und veröffentlicht. Und auch kulinarisch Interessierte für Rezensionen zu den Büchern gefunden. Und schließlich habe ich es mit meinem Foodblog in die Liste der 20 besten deutschsprachigen Foodblogs beim Chefblogger geschafft. Aber man schafft sich auch Feinde. Wenn man Rezepte zu Pferdefleisch, Innereien oder Insekten veröffentlicht. Aber es muss auch Menschen geben, die mich nicht annehmen oder mögen.

Für meine Leser:
Aber darüber hinaus bleibt natürlich der Spaß beim Foodbloggen erhalten. Dies alles, der Erfolg meines Blogs und warum mir meine täglichen Geschäftskäufe von Lebensmitteln, das Zubereiten, Kochen, Fotografieren, Bloggen und Genießen immer noch Freude und Spaß bereitet, liegt natürlich vor allem an meinen Lesern. Ich hoffe, dass sich auch weiterhin viele Besucher auf dem Foodblog einfinden. Dass ich möglichst interessante Rezepte, Informationen, Rezensionen und Fotos veröffentliche. Und somit der Leser seinen Nutzen aus dem Veröffentlichten zieht, Antworten auf seine Fragen zu einem bestimmten Gericht erhält, Neuigkeiten, Anregungen und Inspirationen erfährt und möglichst viele der Gerichte nachkocht. Und schließlich aufgrund des guten Eindrucks, den das Foodblog hoffentlich hinterlässt, gerne wiederkommt.

Verlosung dreier Kochbücher:
Für das Blog-Event zum 3. Geburtstag lobe ich dieses Mal auch gleich drei Preise aus. Ich verlose unter den Teilnehmern an diesem Blog-Event meine drei neuesten Kochbücher „Rührkuchen“, „Da ist Schimmel im Essen …“ und „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ jeweils als eBook. Die Gewinner teile ich in der Zusammenfassung des Blog-Events nach dessen Beendigung mit. Jeder Gewinner erhält von mir einen Gutschein im Wert des jeweiligen Kochbuchs und kann diesen Gutschein für den Download des Kochbuchs auf meinem Buchshop einlösen.

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 Blog-Event-Banner im Blog oder im Beitrag 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 Blog-Event endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Gerichte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blog-Event 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 Blog-Events nach dessen Beendigung.

Blog-Event-Banner:



Querformat 500×112:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/30/blog-event-scharf-m
uss-es-sein/" target="_blank" title="Blogevent Chilischoten"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2015/05/Bann
```



Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/30/blog-event-scharf-m
uss-es-sein/" target="_blank" title="Blogevent Chilischoten"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2015/05/Bann
```



Hochformat 130×250:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/30/blog-event-scharf-muss-es-sein/" target="_blank" title="Blogevent Chilischoten"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2015/05/Bann
```

Nun läute ich also dieses Blog-Event ein und wünsche allen: „Gelobt sei, was scharf macht!“

Blogevent „Innereien“ – die Zusammenfassung



Seit heute 0:00 Uhr ist mein erster Foodblog-Event „Innereien“ beendet. Es haben sich leider nur zwei Foodblogger getraut, an diesem Event teilzunehmen, nämlich Petra und Peter. Ich hatte eine größere Teilnahme erwartet. Aber ich hatte schon aus

Mitteilungen anderer Foodblogger erfahren, dass leider auch bei vielen Foodbloggern Innereiengerichte nicht auf den Tisch kommen. Das finde ich schade, denn gerade bei Foodbloggern wünsche ich mir eine größere kulinarische Offenheit.



Von Petra von DerMutAnderer stammt das Gericht zu Kitzherz mit Curry-Wirsing. Sehr ausgefallen, Herz vom Hirschkalb zuzubereiten. Und die Kombination Wirsing mit Curry ist auch eher ungewöhnlich, klingt aber interessant.



Von Peter von Aus meinem Kochtopf stammt das Gericht zu Kalbsleber brasilianische Art. Einerseits traditionell zubereitet mit Zwiebeln, andererseits außergewöhnlich das dazu

gereichte Bananenmus.

Der Gewinner des Events ist ermittelt und wird von mir postalisch benachrichtigt.

Auf zum nächsten Foodblog-Event spätestens in einem Jahr zum dann 3-jährigen Jubiläum – oder schon vorher, wenn mir ein geeignetes kulinarisches Thema einfällt.

Foodblog-Event „Innereien“ zum 2-jährigen Foodblog-Jubiläum



Hiermit rufe ich meinen ersten Blogevent zum Thema „Innereien“ zum 2. Geburtstag meines Foodblogs ins Leben. Genau heute vor zwei Jahren habe ich diesen Blog gegründet. Ich experimentiere beim Kochen gern, probiere unterschiedlichste Zutaten aus und habe daher schon seit langem meine Liebe für Innereiengerichte

festgestellt.

- Teilnehmen kann jeder, der einen Foodblog betreibt.
- Zubereitet werden soll ein kreatives Gericht, für das in irgendeiner Weise eine oder mehrere Innereien verwendet werden.
- Das Gericht mit Zubereitung und Foto(s) im eigenen Foodblog posten und hier im Anschluss in einem Kommentar einen Link zu dem Beitrag posten.
- Eines der unterstehenden Banner muss als Hinweis auf das Event in den Beitrag eingebunden sein.
- Die Teilnahme ist bis zum **30. Juni 2014** möglich.
- Nur **ein Beitrag** kann gepostet werden.
- Nach Ende des Events poste ich eine Zusammenfassung aller eingereichten Rezepte in meinem Blog.
- Jeder Teilnehmer des Events erklärt sich damit einverstanden, dass ich Textteile seiner Zubereitung, eines seiner Fotos und einen Link zu seinem Beitrag in seinem Foodblog in dieser Zusammenfassung veröffentliche.
- Es gibt natürlich auch einen Gewinn: Unter allen Teilnehmern verlose ich ein digitales eBook meines neuen Kochbuchs „Auf unterschiedliche Art“ – der Rechtsweg ist ausgeschlossen –, das nach dem Event fertiggestellt sein sollte.
- Der Gewinner wird von mir per Mail benachrichtigt.

Ich freue mich auf sehr viele unterschiedliche, vielfältige und schmackhafte Innereienkreationen.

Für das Foodevent zu verwendende Banner:



Quellcode senkrechtes Banner 130×250 Pixel:





Quellcode waagrechtes Banner 400×90 Pixel:





Quellcode waagrechtes Banner 500×112 Pixel:



Kurze Beschreibung:
Innereien ist der Sammelbegriff für die essbaren Organe von Schlachttieren wie Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Lamm oder anderen Tieren.

Ich liebe Innereien. Sie sind schmackhaft, gesund und vielseitig zuzubereiten. Denke ich an in Streifen geschnittenen, gebratenen Pansen in einer Buttersauce oder an Nierenragout, schön kurz und rosé gegart, mit ein wenig Knoblauch, Kapern und Worcestershire-Sauce … ich würde jedes Schweinefilet dafür stehen lassen.

Innereien sind eine Bereicherung für jeden Speiseplan. Ohne sie wüsste ich manchmal gar nicht, was ich für leckere Gerichte in der Küche zaubern kann. Denn an den Mainstream-Fleischsorten eines Discounters oder auch Supermarkts wie Hähnchenbrust, Hähnchenschenkel, Schweineschnitzel, Schweinenackensteak oder -kotelett, Gulasch- oder Hackfleisch gehe ich manchmal nur achtlos vorbei. Was kann man daraus schon zubereiten außer den üblichen, gewohnten Gerichten, deren Zubereitung manchmal kaum Variation erlaubt?

Innereien sind auch aus preislicher Sicht sehr interessant. Und dies vor allem für Hausfrauen und -männer, die täglich für

eine mehrköpfige Familie kochen müssen. Die achtsam auf ihre Haushaltskasse schauen und jeden Cent umdrehen müssen. Und manchmal bei den standardisierten Fleischprodukten, auf die uns Fleischindustrie und Handel einschwören wollen, nicht mehr wissen, wie man den häuslichen Speiseplan mit leckeren Gerichten ergänzen, erweitern und variieren kann. Da kommt doch gereinigter, weißer Pansen, den man beim Schlachter an der Frischfleischtheke des Supermarkts bestellen kann, für 4 k/kg wie gerufen. Oder die Rinderniere für 5 €/kg. Auch Hähnchenherzen, -mägen oder -lebern zu dem gleichen Preis sind erschwinglich. Und selbst, wenn man zu einem der edelsten Innereienstücke in der Küche, dem Kalbsbries, greift, bleibt man mit 20 €/kg immer noch weit unter den Preisen eines Rinderumpsteaks, Entrecôtes oder gar Lammcarrés. Und hat mit diesen Innereien eine unglaubliche Variationsvielfalt für Küche und Gaumen.

Aber es gibt auch Köche und Esser, denen schon bei der Erwähnung eines Innereiengerichts schlecht wird und mit Rufen wie „Bäh“, „Igitt“ oder „Das kommt mir nicht auf den Teller“ fluchtartig das Weite suchen. Bei einer Rinderleber mag das für manchen gerade noch erträglich sein, jedoch bei Bries und Hoden sieht es schon wieder anders aus. Das kann verschiedene Gründe haben. Da können die oben erwähnte Fleischindustrie nebst Handel dazu beitragen, weil man in den wenigsten Fleischtheken von Schlachtern, Supermärkten und schon gar nicht Discountern eine Leber oder Niere entdecken kann. Die meisten Innereien muss man mühsam bestellen. Manche sind gar nicht zu bekommen. Oder man muss viel Zeit und Mühe investieren, um sie ordern zu können – manchmal kann auch ein Fleisch-Onlineshop behilflich sein. Ein anderer Grund können schlechte Kindheitserlebnisse und die Erinnerungen daran sein. Wenn die Mutter unbedingt einmal in der Woche eine Innereie auf den Speiseplan setzte, darauf drang, dass diese auch gegessen werde, sie vielleicht aber nicht sonderlich liebevoll und schmackhaft zubereitet hatte. Da reicht dann für manche Menschen schon der Geruch einer angebratenen oder anderweitig

zubereiteten Innereie, um innerlich den Rollladen herunter zu lassen. Der naheliegendste und augenscheinlichste Grund dürfte jedoch der folgende sein: Die Innereie wurde nicht gut und schmackhaft zubereitet und jemand mit einer Aversion gegen Innereien kam noch nie in den Genuss, ein wirklich leckeres Innereiengericht zu probieren. Wie sagte ein Nachbar, dem ich – ohne zu erwähnen, dass es sich um Pansen handelte – gebratenen Pansen zum Probieren kredenzte? „Ich bedanke mich nochmals für das Essen. Ich war sehr erstaunt über den Geschmack, ein Genuss."

Fazit: Eine Innereie muss gut zubereitet werden. Dann schmeckt sie auch.

Es gibt einen weiteren Grund, Innereien zuzubereiten: Die Ehrfurcht vor dem getöteten Tier. Wir leben in einer Gesellschaft, die durch Aufzucht, Schlachtung, Handel und Vertrieb der Fleischindustrie vorschreibt, nur noch Steaks, Schnitzel und Braten – also das „edelste" (Muskel-)Fleisch – zu kaufen und zuzubereiten. „Minderwertiges" Fleisch wie Innereien und sonstige „Schlachtanfälle" werden zu Haustierfutter verarbeitet oder als gemahlenes Tiermehl an Zuchttiere wieder re-verfüttert. Früher nahm sich der Schlachter beim wöchentlichen oder monatlichen Schlachten auf dem Bauernhof die Hoden des Stiers als Beigabe zu seinem Honorar und als Leckerbissen mit. Und nicht ohne Grund hat das Mark der Knochen den Beinamen „Auster des Schlachters", weil auch das Mark ihm vorbehalten war.

Es ist ein ehrenhafter Grundsatz eines jeden Kochs – ob privat oder beruflich – und Konsumenten in unserer Gesellschaft, von einem Tier, das zum Verzehr getötet wird, möglichst so viele Teile zu verwerten, wie es nur möglich ist. Nicht nur das Filetsteak, sondern auch das Herz, den Magen, die Leber und die Niere.

Zu den verzehrbaren Innereien gehören:

- Bries
- Euter
- Herz
- Hirn
- Pansen, Kutteln
- Leber
- Lunge
- Nieren
- Zunge

Quelle: lebensmittellexikon.de, 2014

Ich füge hinzu:

- Eierstöcke (in vietnamesischen Garküchen eine Delikatesse)
- Hoden
- Penis
- Nierenzapfen (Muskelfleisch, wird aber nicht zur Skelettmuskulatur gezählt)

Nicht zu den Innereien zählen:

- Bäckchen
- (Ochsen-)Schwanz
- Augen
- Ohren
- Schnauze (Schwein)
- Kämme (Hahn)
- Füße

Diese Auflistung ist sicherlich nicht vollständig.