

Glückwünsche



Liebe Besucher des Foodblogs,
der Weihnachtsmann wünscht eine schöne
Adventszeit, ein frohes Weihnachtsfest und
ein gutes Neues Jahr 2026!

Happy Birthday!



Zum 60. Geburtstag!

Es gab einen sehr runden Geburtstag zu feiern. In meiner Straße, keine 200 m entfernt, befindet sich ein kleines Kiosk. Mit Getränken, Tabak und den notwendigsten Lebensmitteln für diejenigen, die es nicht mehr zu Aldi oder Edeka schaffen. Und natürlich Lesestoff in Form von Zeitschriften und Zeitungen. Außerdem ist der Kiosk ein Paketshop von DHL, bei dem ich meine Pakete zum Versenden aufgabe.

Nun aber zum Wesentlichen. Der Kiosk wurde früher von einem Türken geführt, der aber diesen vor 12 Jahren aufgab. Der jetzige Inhaber ist Deutscher, der lange Jahre für einen Kleidungskonzern weltweit für den Einkauf tätig war. Dann ist er nach langen Jahren der Abwesenheit aus seiner Heimatstadt Hamburg wieder zurückgekommen, hat sich selbstständig gemacht und eben diesen Kiosk übernommen.

Ich selbst bin 1–2 Mal pro Woche im Kiosk, trinke dort wahlweise ein leckeres Limo oder ein ebenso leckeres, alkoholfreies Bier und schnacke mit ihm oder einem der Stammkunden, die dort auch zeitweise im Kiosk sind.

Und eben dieser Geschäftsführer hat Ende Oktober seinen 60. Geburtstag gefeiert! Er hat natürlich, da Ende Oktober auch noch ein Brückentag mit dem Feiertag war, in dieser Zeit 1 1/2 Wochen Urlaub genommen, den Kiosk in dieser Zeit geschlossen und mit seiner Familie und Freunden diesen runden Geburtstag angemessen gefeiert.

Seit Montag, den 3. November, ist er wieder zurück und der Kiosk ist jetzt wieder geöffnet.

Ich habe es mir nicht nehmen lassen und habe ihm zum 60. Geburtstag nachträglich einen kleinen Kuchen gebacken. Dekoriert mit 6 kleinen Geburtstagskerzen, für jedes Lebensjahrzehnt 1 Kerze. Und habe ihm diesen kleinen Kuchen am Montag vorbeigebracht, vorher natürlich die Kerzen angezündet und ihm gebührend nachträglich zum Geburtstag gratuliert.

Was soll ich sagen, er hat sich riesig darüber gefreut und den kleinen Kuchen mit den brennenden Geburtstagskerzen gleich abgelichtet, vermutlich um das Präsent Familie und Freunden zu zeigen.

Und hier im Foodblog will ich natürlich das Rezept für den kleinen Kuchen und vor allem auch die Zubereitung nicht zurückhalten. Denn es war kein kompletter Rührkuchen, den ich gebacken habe. Sondern jeweils ein Viertel einer solchen Kuchenmasse – verfeinert mit drei Obstsorten – in vier feuerfesten, passenden, großen Schalen. Aber da musste ich schon ein wenig ausprobieren, um die richtige Backdauer herauszufinden, denn ein Viertel der Backmasse in kleinen Formen benötigt eben keine Stunde Backzeit eines gewöhnlichen Rührkuchens. Die Küchlein sind übrigens zucker- und fettreduziert.

Für 4 kleine Kuchen:

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 300 g Weizenmehl
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Äpfel
- entkernte, getrocknete Pflaumen (1 Packung, 50 g)
- entkernte, getrocknete Datteln (1 Packung, 50 g)

Zusätzlich:

- 4 feuerfeste Schalen
- Öl
- 8 EL Paniermehl

***Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min.
bei 170 °C Umluft***

Zubereitung:

Äpfel entstielen, schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel längs in Viertel und dann in feine Scheiben und schließlich quer in sehr kleine Stückchen schneiden. In eine Schüssel geben.

Pflaumen und Datteln ebenso in sehr kleine Stücke schneiden, dazugeben und alles gut vermischen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen alles gut verquirlen. Mehl, Backpulver und die Margarine in kleinen Stücken dazugeben und alles mit der Hand oder der Küchenmaschine vermischen. Obstmischung dazugeben und ebenfalls nochmals mit der Hand alles vermischen.

Schalen mit etwas Öl und einem Backpinsel einreiben, dann jeweils 2 EL Paniermehl hineingeben und somit den ganzen inneren Teil der Schalen mit Paniermehl besteuben. Damit lösen sich die Küchlein besser von den Schalen.

Jeweils etwa 4 EL der Kuchenmasse in eine Schale geben. Den Kuchenteig dann mit dem Backlöffel glatt streichen. Alle 4 Schalen die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene die angegebene Zeit in den Backofen geben.

Schalen herausnehmen, Kuchen abkühlen lassen, dann jeweils auf ein Arbeitsbrett stürzen. Nach Belieben weiter verwenden oder einzeln servieren und essen. Guten Appetit! Und herzlichen Glückwunsch zum 60. Geburtstag, lieber Arnd!

Gegrillte, marinierte

Bauchscheiben vom Duroc-Schwein und Spargel mit Sauce Hollandaise

Dieses Rezept ist ein wenig exklusiv und luxuriös. Sie können es gerne an einem Sonn- oder Feiertag für die Familie zubereiten.



Exzellentes Gericht

Die Hauptzutat stellen die marinierten Bauchscheiben dar, die vom Duroc-Schwein stammen. Duroc-Schweine sind eine alte Schweinrasse, die sich meistens nur von Eicheln ernähren. Das Fleisch ist daher sehr schmackhaft und würzig. Ich würde nach dem Genießen der Bauchscheiben sogar soweit gehen, zu behaupten, dass man diese Ernährung aus dem Fleisch herausschmecken kann. Es ist exzellent und sehr schmackhaft.

Als Beilage gibt es saisonales Gemüse und zwar die Königin

unter den Gemüsen, deutschen, weißen Spargel.

Und da Hauptzutat und Beilage für dieses Gericht schon ausgefallen und exzellent sind, wird für den Spargel auch eine frische Sauce Hollandaise zubereitet. Verzichteten Sie auf industrielle Fertigprodukte für die Sauce Hollandaise mit allen möglichen Zusatzstoffen in der Sauce. Bereiten Sie sie frisch zu. Sie ist in wenigen Minuten zubereitet und schmeckt einfach exzellent zum Spargel. Und man kann auch ein wenig davon mit den Bauchscheiben essen.



Mit frischer Sauce Hollandaise
Ein sehr leckeres Gericht!

Für 2 Personen:

- 4 Bauchscheiben vom Duroc-Schwein (600 g)
- Rapsöl

Für die Marinade:

- beliebige Kräuter (bevorzugt Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Majoran und Salbei)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Als Beilage:

- 1 kg deutscher, weißer Spargel

Für die Sauce Hollandaise:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.

Mit den kleingeschnittenen Kräutern, den Gewürzen und ausreichend Olivenöl eine feine Marinade zubereiten und in eine Schüssel geben, Bauchscheiben hineingeben. Gut mit der Marinade vermischen und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Enden der Spargelstangen abschneiden. Spargel schälen. Spargel in einem großen Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit der Spargel viel Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Bauchscheiben darin auf jeder Seite 1–2 Minuten kross grillen.

Parallel dazu Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils zwei Bauchscheiben auf einen Teller geben. Die Hälfte der Spargel dazugeben. Ausreichend und großzügig Sauce Hollandaise auf die Spargel verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

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!

Schweinshaxe mit Kloß und

Weißkrautsalat



Hier saß ich im Biergarten

Anlässlich meines heutigen 59-jährigen Geburtstags habe ich nachmittags einen 5 km langen, 2 1/2-stündigen Spaziergang durch das Waldstück in meinem Stadtteil gemacht.

Eine Stunde davon habe ich in einer Wirtschaft im Biergarten verbracht und habe mich bewirten lassen.

Es gab eine halbe Schweinshaxe mit einem Kartoffelkloß, leckerer Sauce und Weißkrautsalat. Es war eine halbe Portion Schweinshaxe, die sich Lady-Version nennt, aber sie hat mir ausgereicht.

Die Schweinshaxe war sehr gut, sie hatte eine schöne, krosse Kruste. Und das Fleisch war schön weich gegart, so dass man es leicht vom Knochen abzapfen konnte.

Der Kloß erschien mir nicht selbst gemacht, sondern ein Fertigprodukt. Nicht dass es ein fertiger Knödel war, aber die Kartoffelmasse erschien mir dann doch industriell gefertigt.

Die Sauce war aber hausgemacht und lecker.

Der Weißkrautsalat schmeckte frisch und gut, er hätte aber gern über Nacht im Dressing durchziehen können.

Dazu gab es natürlich ein alkoholfreies Weizenbier.

Ich merke schon, dass ich zu oft meine Kochsendung „Mein Lokal – Dein Lokal“ auf Kabel1 anschau. Denn ich fange beim Wirtshausbesuch genauso an, die gewählte Speise zu kritisieren.

Und das Ganze hat mich an meinem Geburtstag schlappe 20,– € gekostet.

Die Gaststätte ist übrigens eine bayerische [Wirtschaft](#), die sich mitten in Hamburg-Wandsbek am Wandsbeker S-Bahnhof befindet.



Innenraum der Wirtschaft

Und so sah dann das Gericht im Ganzen aus:



Feiern

Schweineniere-Kartoffel-Gemüse-Ragout in Sahne-Sauce

Ich feiere heute meinen 57. Geburtstag. Ursprünglich hatte ich geplant, essen zu gehen. In ein Bayerisches Wirtshaus. Mitten in Hamburg und im Norden. Ich wollte dort ganz zünftig Schweinshaxe mit Klößen essen und einige gepflegte, alkoholfreie Weizenbiere dazu trinken. Nun, das hat sich

leider anders ergeben. Ich konnte mir somit zumindest die 30–40,– € sparen, die das Essen mit den Getränken sicherlich gekostet hätte.

Dann bin ich, um den Tag dennoch etwas zu feiern, alternativ dazu auf die Idee gekommen, bei einem Lieferservice etwas Leckeres zu bestellen und mir liefern zu lassen. Ich wollte endlich einmal wieder Koreanisch essen. Und unter anderem eine Kim-Chi-Suppe, Kim-Chi und Bulgogi essen. Nur leider fand ich im Internet keinen koreanischen Lieferservice, der in die Straße, in der ich wohne, koreanisches Essen liefert. Also auch wieder Pech gehabt.

Da ich ja Innereien liebe, habe ich also kurzerhand umentschieden und zu Schweineniere gegriffen. Diese habe ich zusammen mit gekochten Kartoffeln und Gemüse zu einem Ragout verarbeitet. Als Würze verwende ich scharfes Rosen-Paprika. Und für die Sauce verwende ich einfach nur Sahne, die durch die ebenfalls verwendete Tomate einen leichten rosa Touch erhält.

Schnell zubereitet, unkompliziert und sehr schmackhaft. Da habe ich dann doch noch zum Geburtstag ein leckeres Gericht zu mir nehmen und ein wenig feiern können.

[amd-zlrecipe-recipe:400]