Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse auf Kartoffelwürfeln

Mit kross gebratenen Kartoffelwürfeln
Für das Geschnetzelte habe ich es mir einfach gemacht und zwei Schenkel mit Rückenstück verwendet.

Und habe diese einfach mit dem Entbeinmesser entbeint und das Fleisch kleingeschnitten.

Dazu gibt es diverses Gemüse.

Ein kleines Sößchen bilde ich aus einem Schluck Sauvignon blanc.

Und als Beilage gibt es Bratkartoffeln aus kross gebratenen Kartoffelwürfeln.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Geflügelgewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 12 mittlere Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 10 Kirschtomaten
- 6 große, braune Champignons
- Sauvignon blanc
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.

Mit entbeintem Hähnchenschenkel

Schenkel entbeinen.

Fleisch in kurze Streifen schneiden.

In eine Schüssel geben, mit der Gewürzmischung und Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Kartoffeln schälen.

In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Zwiebeln dabei in lange Streifen schneiden.

Kirschtomaten achteln.

Champignons halbieren und dann in feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Fleisch und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Mit einem Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Abschmecken.

Kartoffelwürfel auf zwei tiefe Teller verteilen.

Fleisch mit Gemüse und etwas Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Putenbraten mit Kräuterbutter und Semmelknödeln in dunkler Sauce

Mit selbst zubereiteten Semmelknödeln

Dieses Rezept benötigt vier Grundzutaten, die alle frisch hergestellt oder zubereitet sind.

Da wäre zum einen einmal die Putenoberkeule, frisch vom Schlachter.

Dann die Bratensauce, in der die Oberkeule schmort, frisch zubereitet und portionsweise eingefroren.

Des weiteren die Semmelknödel, frisch aus Schrippen,

Petersilie, Milch und Eiern zubereitet und ebenfalls portionsweise eingefroren.

Und dann schließlich die leckere Kräuterbutter, ebenfalls frisch und selbst hergestellt und portionsweise im Kühlschrank aufbewahrt.

Ein in sich stimmiges und sehr leckeres Gericht. Das leider aufgrund der Schmorzeit der Putenoberkeule leider etwas dauert.

Aber man erhält dafür ein wirklich hervorragendes Gericht, das sich schön für ein Sonntags- oder Feiertags-Menü eignet.

Für 2 Personen:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 6 Semmelknödel
- 400 ml Bratenfond
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Stück Kräuterbutter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Schmorzeit 2 ½ Stnd.

Leckere, lange geschmorte Putenoberkeule

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Oberkeule vom Knochen befreien.

Auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Keule darin auf allen Seiten kurz kross anbraten.

Mit der Kochzange herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch im Öl glasig dünsten.

Keule wieder hineingeben.

Mit dem Fond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2,5 Stnd. schmoren lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem großen Topf

erhitzen.

Knödel hineingeben und im nur noch siedenden Wasser 15 Minuten ziehen lassen.

Sauce abschmecken.

Putenoberkeule aus der Sauce nehmen, halbieren und auf zwei Teller geben.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben.

Großzügig Sauce über Keule und Knödel verteilen.

Jeweils vier Scheiben Kräuterbutter auf die Keulenstücke geben.

Servieren. Guten Appetit!

Brathähnchen mit Rosmarin und Knoblauch

Solo ohne Beilagen

Sehr selten kommt es vor. Aber ab und zu mache ich es doch. Und zwar Gerichte aus anderen Foodblogs nachkochen.

Hier traf es ein Gericht von Zorra aus dem Foodblog 1 x umrühren bitte aka Kochtopf.

Es handelt sich um ein Brathähnchen mit Rosmarin und Knoblauch.

Gerne verweise ich auf das Original-Rezept, um es nachlesen zu können:

https://www.kochtopf.me/ofen-maishuhn-rosmarin-knoblauch

Zorra weist ganz zu recht darauf hin, dass man das Gericht nicht unbedingt mit einem Maishuhn zubereiten muss. Ich habe daher ein normales Brathähnchen von meinem Discounter verwendet. Ein Maishuhn zu bekommen hätte sich als etwas schwierig herausgestellt.

Und zudem braucht man, wie Zorra schreibt, auch nur sehr wenige Zutaten.

Salz und Pfeffer zum Würzen.

Und dann viel frischen Rosmarin und Knoblauch.

Das Huhn im Backofen gelingt sehr gut.

Und es duftet herrlich nach dem verwendeten Rosmarin und Knoblauch.

Allerdings sollte man am darauffolgenden Tag nicht unbedingt ein Vorstellungsgespräch haben, denn der viele Knoblauch duftet dann eben immer noch.

Ich habe glücklicherweise darauf verzichtet, das Rezept abzuwandeln und statt Salz und Pfeffer eine Fleisch- oder Geflügel-Gewürzmischung zu verwenden. Das sollten Sie nicht tun. Denn eine solche Mischung würde den Rosmarin- und Knoblauchgeschmack stark übertönen.

Für 2 Personen:

- 1 Brathähnchen (1,4 kg)
- 5 Zweige frischer Rosmarin
- 5 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 3/4 Stdn.

Mit Rosmarin und Knoblauch

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hähnchen mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen.

Blättchen von zwei Rosmarinzweigen abzupfen und kleinwiegen.

Mit dem Rosmarin das Hähnchen ebenfalls nochmals nur außen würzen.

Knoblauch putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Hähnchen mit dem restlichen Rosmarin und dem Knoblauch füllen.

Schenkel des Hähnchens mit einem Küchengarn zusammenbinden.

Öl in einen großen Bräter geben. Hähnchen hineinlegen.

Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Dann noch ¼ Stunde den Grill anstellen und die Hautoberfläche des Hähnchens schön knusprig grillen.

Herausnehmen, Küchengarn entfernen und Hähnchen mit einem

scharfen Messer längs aufschneiden und halbieren.

Füllung entfernen.

Jeweils eine Hähnchenhälfte auf einen Teller geben und solo servieren.

Guten Appetit!

Eventuell kann man den ausgetretenen Saft des Hähnchens noch für eine Sauce für ein andere Zubereitung verwenden.

Marinierter Hähnchenschenkel mit schmalen Bandnudeln

Schmale Bandnudeln mit Pesto

Erneut ein schönes Rezept für die Zubereitung eines frischen Pestos.

Zum Marinieren der Hähnchenteile. Und als Geschmacksgeber für die Pasta.

Das Pesto heißt offiziell eigentlich Rucola-Mandel-Pesto, auch wenn ich es im Titel des Rezepts nicht explizit genannt habe.

Es ist einfach und schnell zubereitet.

Und man benötigt fast keine andere Würzmittel mehr für das Gericht.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Riesling
- Salz
- 250 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl

Für das Pesto:

- 50 g Rucola
- 50 g Mandeln
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Kross angebraten, in Weißwein gegart

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe ebenfalls fein reiben. Dazugeben.

Rucola und Petersilie dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen großen Schluck Öl dazugeben.

Alles in der Küchenmaschine zu einem feinen, sämigen Pesto verarbeiten.

Schenkel mit dem Pesto mit einem Kochpinsel auf jeweils beiden Seiten einreiben und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Schenkel auf beiden Seiten kross anbraten.

Mit einem Schluck Riesling ablöschen und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochenden Wasser 6 Minuten garen.

Hähnchenschenkel auf zwei Teller geben. Eventuell salzen. Warmhalten.

Pesto zum Riesling in der Pfanne geben und erhitzen.

Pasta zum Pesto geben und darin vermischen.

Pasta auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Geflügel-Ofenplatte

Verschiedene Hähnchenteile

Manchmal bekommt man eine solche Platte in einer fertigen Zusammenstellung bei seinem Discounter oder Supermarkt.

Wenn man sie sich selbst zusammenstellen will, wählt man einfach Hähnchen-Oberschenkel, -Unterschenkel und -Flügel und stellt sie in der entsprechenden Anzahl zusammen.

Manchmal bekommt man diese Hähnchenteile schon vormariniert mit einer Paprika-Marinade.

Es geht aber auch einfach, sich mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika und Olivenöl eine eigene Marinade in einer Schüssel zuzubereiten und die Hähnchenteile einige Stunden darin zu marinieren.

Im Grund ist es aber ein Gericht für diejenigen, die nun mit Kochen rein gar nichts am Hut haben.

Denn abgesehen von der oben beschriebenen Vorbereitung mit dem Einkauf und der Marinade macht der Backofen alles.

Einfach die gewürzten Hähnchenteile auf ein Backblech mit Backpapier geben und auf mittlerer Ebene im auf 200 ºC Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen lassen. Da die Hähnchenflügel sehr dünn und zart sind, bäckt man sie nur 40 Minuten, gibt sie also 10 Minuten später auf das Backblech.

Hähnchenteile auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Und da dies eigentlich das einzige Prozedere bei der Zubereitung ist, erspare ich mir bei diesem Rezept nochmals eine ausführliche Beschreibung.

Für 2 Personen:

- 1,6 kg Geflügel-Ofenplatte (2 Packungen à 800 g, mit Paprika mariniert)

Mit kross gebackener Haut

Knusprige, halbe Ente mit Pommes frites und Rucola-Salat

Mit knuspriger Haut

An den Adventstagen gibt es ab und zu durchaus auch einmal ein Gericht, das ein wenig den normalen, finanziellen Rahmen sprengt. Man leistet sich eben auch einmal etwas Teureres. Man gönnt sich ja sonst nichts …

Daher gibt es hier für zwei Personen zwei halbe Enten. Komplett mit Brustfilet und Schenkel.

Mit einer leckeren Marinade aus Olivenöl, Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Gebraten im Bräter im Backofen. In einem Geflügel- oder Wildfond, je nach Wahl.

Passend zu der exzellent schmeckenden, krossen und knusprigen Ente gibt es Pommes frites aus der Fritteuse. Im Gegensatz zu der Ente schnell zubereitet.

Und als weitere Beilage für ein schönes und komplettes Gericht noch ein frischer Rucola-Salat. Mit einem schönen Joghurt-Dressing. Für Kalorien- und Schlankheitsbewusste.

Krosse und knusprige Ente

Die Zubereitung der Entenhälften im Backofen braucht schon seine Zeit. Und wie verbringt man die Zeit, während diese im Backofen schmoren? Gerade, wenn man das Gericht abends zubereitet und im Fernsehen keine guten Spielfilme laufen?

Ich war einfach einige Zeit im Internet surfen und habe mich auf einigen Casinosites umgeschaut, dort einige Zeit verbracht und einige wenige Glücksspiele auch gespielt. Man gönnt sich ja sonst nichts …

Auf einer Site bin ich auf interessante Informationen und natürlich auch einige tolle Casinospiele gestoßen. Diese Seite möchte ich Ihnen nicht vorenthalten. Denn die Suche nach gutem Online-Casino kann beschwerlich sein. Die Webseite zeigt die besten Novoline Casinos 2021. Novoline gehört übrigens zur österreichischen Novomatic AG – einer der größten Spielehersteller der Welt. Sie werden dort sicher auch fündig.

Für 2 Personen

- 2 halbe Enten
- 1 Glas Geflügel- oder Wildfond (400 ml)
- 2 Portionen Pommes frites

- 250 g Rucola (2 Packungen à 125 g)

Für die Marinade:

- Olivenöl
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für das Dressing:

- 250 ml Natur-Joghurt (etwa 6 EL)
- 1 Päckchen Gartenkräuter
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std. | Garzeit 1 1/2 Stdn.

Mit leckerem Joghurt-Dressing

Mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker eine Marinade in einer Schale zubereiten.

Entenhälften mit einem Küchenpinsel mit der Marinade gut bestreichen. Im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Fond in einen großen Bräter gießen.

Entenhälften in den Fond legen.

Zugedeckten Bräter auf mittlerer Ebene für 1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Garende ein Dressing mit Joghurt, Essig, Kräutern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale zubereiten.

Rucola in eine große Salatschüssel geben.

Dressing darüber verteilen.

Salat mit dem Salatbesteck gut vermischen.

In zwei tiefe Schalen verteilen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 170 ºC erhitzen.

Pommes frites im siedenden Fett 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Bräter aus dem Backofen nehmen.

Jeweils eine Entenhälfte auf einen Teller geben.

Pommes frites dazu verteilen.

Salat dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Entenschenkel mit Linguine

Lecker gegart

Entenschenkel gibt es beim Discounter meistens auch noch mit einem Teil des Rückenstücks zu kaufen. So hat man ein wenig mehr Fleisch zum Essen, als wenn man nur den Schenkel zubereitet.

Entenfleisch brät man am besten oder grillt es. Oder schmort es in der Pfanne mit Deckel in Rot- oder Weißwein.

Hier als Beilage einfache Linguine, aufgerollt mit der Gabel zu drei kleinen Röllchen.

Mit einer leichten Weißwein-Sauce, in der für mehr Gehalt einige Kirsch-Tomaten mitgegart werden.

Für 2 Personen

- 2 Entenschenkel mit Rückenstück
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 350 g Linguine
- 10 Kirsch-Tomaten
- 300 ml Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

In leckerer Weißwein-Sauce

Kirsch-Tomaten putzen und vierteln.

Entenschenkel auf beiden Seiten mit Gewürzmischung, Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und Schenkel darin auf beiden Seiten anbraten.

Mit dem Riesling ablöschen.

Tomaten in die Sauce geben.

Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten garen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Linguine mit der Gabel zu jeweils drei Röllchen auf einem Teller auftürmen.

Sauce mit Tomaten darüber geben.

Jeweils einen Schenkel auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Marinierter Hähnchen-Schenkel mit Hummus

Schön marinierter und gewürzter Hähnchen-Schenkel

Geflügelteile kann man unterschiedlich zubereiten. Grillen, braten, schmoren oder frittieren. Dazu kann mal dann die Geflügelteile vorher schön marinieren, mit Paprika und/oder Kräutern.

Diese Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück werden vor dem Garen in einer Marinade mit Olivenöl, getrocknetem Rosmarin, Salz und Pfeffer mariniert.

Dann in einer Weißwein-Sauce gegart.

Parallel dazu bereit man den Hummus zu. Dieser ist ja aus der arabischen und orientalischen Küche bekannt. Also aus dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, einigen Ländern in Afrika und auch Asien.

Es ist eine cremige, sämige und streichbare Masse aus vorwiegend Kichererbsen und Sesamöl. Dazu Wasser, Olivenöl und einige Gewürze.

Man isst ihn unter anderem auch als Aufstrich auf Brot oder Schrippen.

Hier fungiert er als Beilage zu den gegarten Hähnchenschenkeln. Zwar kalt, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Hähnchenbrustfilet in Chips-

Panade mit Erbsenspargel- und Rotkohl-Sprossen

Mit leckerem Sprossen-Gemüse

Ich habe da doch etwas gelernt. Für eine Panade für Schnitzel, Steak oder auch Hähnchenbrust kann man nicht nur Paniermehl verwenden.

Nein, auch Müsli – im Mörser fein gemörsert – und beliebige Chips – auch in einer Schüssel etwas fein gestoßen – lassen sich verwenden.

Bei den Chips kann man eine beliebige Sorte wählen. Hier sind es einmal Linsen-Chips mit Paprika-Gewürz.

Sie eignen sich sehr gut zum Panieren. Denn die Filets gelingen außen sehr kross und knusprig. Und innen, durch das leichte Nachgaren im Backofen, weich und saftig.

Als Beilage fungieren dann noch zwei Sprossensorten. Sprossen vom Rotkohl und vom Erbsenspargel.

Beide separat in einer Pfanne nur in Butter kurz gedünstet und gesalzen und gepfeffert.

Fertig sind zwei schmackhafte und wohlbekömmliche Beilagen.

Für 2 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets (à 300 g)
- 1/2 Packung Linsen-Chips (mit Paprika-Gewürz)
- Salz
- weißer Pfeffer
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- Olivenöl
- 200 g Rotkohl-Sprossen (2 Packungen à 100 g)
- 200 g Erbsenspargel-Sprossen (2 Packungen à 100 g)
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20–25 Min.

Kross mit Chips-Panade gebraten

Backofen auf 140 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Chips in eine Schüssel geben und mit dem Stampfgerät etwas fein stampfen.

Mehl auf einem Teller verteilen. Auf einen zweiten Teller die verquirlten Eier geben. Und auf einen dritten Teller die zerkleinerten Chips.

Filets auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Filets nacheinander auf beiden Seiten durch Mehl, Ei und Chips ziehen.

Filets auf jeder Seite im heißen Öl einige Minuten kross anbraten.

Dann auf einem hitzefesten Teller 15–20 Minuten auf mittlerer Ebene im Backofen nachgaren.

Währenddessen Butter in zwei Pfannen erhitzen.

In jede Pfanne eine Sprossensorte geben, salzen und pfeffern und einige Minuten dünsten.

Jeweils ein Filet auf einen Teller geben.

Sprossen rechts und links der Filets auf die Teller drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Hähnchenbrust mit Pommes frites

Lecker und kross

Hähnchenbrustfilet kann man auf unterschiedlichste Weise zubereiten.

In kurze, feine Streifen geschnitten, also als eine Art Geschnetzeltes, eignet es sich gut für eine asiatische Zubereitung im Wok.

Ansonsten kann man es frittieren oder braten.

Und wenn man wirklich schön große Filets hat, kann man diese auch sehr gut füllen, dann braten und in einer leckeren Sauce garen.

Für die Füllung verwende ich frisch geriebenen Parmigiano Reggiano, frisch kleingeschnittenen Basilikum und frischen Knoblauch. Von letzterem wirklich sehr viel.

Bei der Beilage hätte sich Gemüse oder auch Kartoffeln oder Pasta angeboten, da die Filets ja eine würzige Sauce liefern.

Ich habe jedoch die einfache Variante gewählt und schnell zwei Portionen Pommes frites in der Fritteuse frittiert.

Für 2 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets (à 300 g)
- 10 Knoblauchzehen
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- ein großes Stück frischer Parmigiano Reggiano
- Gewürzsalz
- Soave
- Butter
- 2 Portionen Pommes frites
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 16 Min.

Lecker gegarte und gefüllte Hähnchenbrust

Basilikum kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein reiben und auch in die Schüssel geben.

Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in die Schüssel geben.

Alles gut vermischen.

Filets auf jeder Seite gut mit dem Gewürzsalz würzen.

Filets mit einem sehr großen und scharfen Messer jeweils längs flach einschneiden und eine große, tiefe Tasche hineinschneiden.

Dabei nicht das Fleisch nach außen durchschneiden, damit nichts von der Füllung nach außen kommt.

Filets mit der Füllung mit einem Esslöffel stopfen. Eventuell mit einigen Zahnstochern zusammenstechen und -halten.

Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Filets darin auf jeder Seite 2–3 Minuten kross anbraten.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten garen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen. Pommes frites darin 3–4 Minuten kross frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Jeweils ein Filet auf einen Teller geben. Zahnstocher entfernen.

Pommes frites dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmortes Putenbrustfilet

in Algen-Estragon-Sauce mit Salzkartoffeln

Salzkartoffeln als neutralisierende Beilage

Putenfilet einmal anders zubereitet. In einer Sauce aus Wasser und Senf geschmort.

Der Senf ist mit etwas Algen und Estragon hergestellt.

Nach dem Schmoren braucht man die Sauce vermutlich nicht nachwürzen, der Senf bringt genügend Würze mit.

Dazu als neutralisierende Beilage einfache Kartoffeln.

Lecker und schmackhaft.

Für 2 Personen

- 500 g Putenbrustfilet
- 1 Schalotte

- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Glas Algen-Estragon-Senf (100 g)
- 300 ml Wasser
- 8 Kartoffeln
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Filet darin kross anbraten.

Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Senf dazugeben.

Mit dem Wasser ablöschen.

Vermischen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Grob zerkleinern.

In einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Filet herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren.

Kartoffeln auf zwei Teller verteilen.

Jeweils einige Scheiben Filet dazugeben.

Sauce über die Kartoffeln und das Filet geben.

Servieren. Guten Appetit!

Putenbruststeaks mit Gurkengemüse

Steaks von der Pute. Ich habe Putenbrustfilet verwendet und davon dünne Steaks abgeschnitten.

Mit Fleisch-Gewürzmischung gewürzt. Und jeweils einige Minuten auf jeder Seite kross gebraten.

Währenddessen einfach die kleingeschnittene Gurke in Butter braten und nur salzen, pfeffern und mit Dill würzen.

Fertig ist ein einfaches Gericht, das wenig Zutaten benötigt und schnell zubereitet ist. Und vor allem: Sehr gut schmeckt.

Für 2 Personen

- 400 g Putenbruststeaks (6 Stück)
- 1 große Gurke
- getrocknete Dillspitzen
- Salz
- Pfeffer
- Fleisch-Gewürzmischung
- Butter
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Steaks mit der Fleisch-Gewürzmischung auf beiden Seiten würzen.

Gurke putzen, längs achteln und quer in kleine Stücke schneiden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Gurke darin 8–10 Minuten unter Rühren kross braten. Mit Salz, Pfeffer und Dillspitzen würzen.

Währenddessen Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Steaks darin auf jeder Seite 2 Minuten kross braten.

Jeweils 3 Steaks auf einen Teller geben.

Gurkengemüse auf die Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Grill-Hähnchen-Teile mit Buschbohnen

Kross gegrillt

Hier habe ich es mir einfach gemacht.

Mein Discounter hatte eine Grill-Hähnchen-Teile-Packung im Sortiment.

Frisch in einer würzigen Paprika-Marinade mariniert.

Hähnchen-Flügel, -Keulen und -Oberschenkel.

Dazu gibt es als Beilage einfach gegarte Buschbohnen.

Sehr einfach, schnell zubereitet und lecker.

Für 2 Personen

- 1 kg Grill-Hähnchen-Teile (in Paprika-Marinade)
- 400 g Buschbohnen (1 Packung)
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Buschbohnen putzen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Öl in zwei Grillpfannen erhitzen und Hähnchen-Teile darin auf jeder Seite kross grillen.

Dann für 15 Minuten auf mittlerer Ebene im Backofen nachgaren.

Währenddessen Bohnen in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenen Wasser 10 Minuten garen.

Hähnchen-Teile auf zwei Teller verteilen.

Bohnen dazugeben. Leicht salzen.

Servieren. Guten Appetit!

Grill-Hähnchen-Teile mit gegrillten Paprika

Kross gegrillt

Hier habe ich es mir einfach gemacht.

Mein Discounter hatte eine Grill-Hähnchen-Teile-Packung im Sortiment.

Frisch in einer würzigen Paprika-Marinade mariniert.

Hähnchen-Flügel, -Keulen und -Oberschenkel.

Dazu gibt es als Beilage einfach Paprikastücke, die ich der Einfachheit halber auch in der Grillpfanne mitgegrillt habe.

Ich grille alle Teile in zwei Grillpfannen an und gare sie danach im Backofen noch nach.

Sehr einfach, schnell zubereitet und lecker.

Für 2 Personen

- 1 kg Grill-Hähnchen-Teile (in Paprika-Marinade)
- 3 rote und orangene Paprika
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Paprika putzen und jeweils vierteln.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Öl in zwei Grillpfannen erhitzen und Hähnchen- und Paprika-Teile darin kross angrillen.

Dann für 15 Minuten auf mittlerer Ebene im Backofen nachgaren.

Hähnchen-Teile auf zwei Teller verteilen.

Paprika-Teile dazugeben. Leicht salzen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Putenbraten mit Reis in Riesling-Sauce

Mit leckerer Riesling-Sauce

Die Besonderheit an diesem Gericht ist, dass ich den Putenbraten fülle

Sie können es sich einfach machen und nehmen einfach Brät von

Bratwürsten und verwenden dieses als Füllung.

Ich bereite sozusagen das Brät oder die Farce selbst zu. Und verwende dafür ganz fein geschnittenes Schweineherz. Das verfeinere ich noch mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Für den Putenbraten verwende ich einmal kein reines Bratenfleisch, sondern verwende Putenbrustfilet.

In dieses schneide ich längs eine tiefe Tasche, fülle diese mit dem Brät und wickle den Braten an drei Stellen mit Küchengarn zusammen.

Dann wird er noch mit Gewürzsalz gewürzt.

Und zusammen mit Champignons und diversem Gemüse in Olivenöl angebraten.

Und schließlich in einer gute Menge Riesling, damit man auch später eine schöne Sauce für die Beilage hat, zwei Stunden zugedeckt geschmort.

Soviel Arbeit ich mir auch bei dem Braten und der Füllung machen, so mache ich es mir bei der Beilage dann doch einfach und greife zu normalem Reis aus der Packung.

Für 2 Personen

- 1 kg Putenbrustfilet
- Gewürzsalz
- 600 ml Riesling
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- Butter
- 2 Tassen Reis
- Salz

Für die Füllung:

- 300 g Schweineherz
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Std.

Für die Füllung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Schweineherz sehr kleinschneiden. Dann nochmals auf einem Arbeitsbrett mit einem geeigneten Messer ganz fein hacken. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Parika würzen. Alles gut vermischen.

Filet auf allen Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Längs eine tiefe Tasche hineinschneiden. Füllung in die Tasche geben und gut zusammendrücken. Filet mit drei Stück Küchengarn drei Male zusammenschnüren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Filet auf allen Seiten einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Reis eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei Teller verteilen.

Braten quer halbieren. Küchengarn entfernen.

Jeweils ein Bratenstück zum Reis geben. Sauce über den Reis geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Putenbraten mit Kartoffelklößen in Riesling-Sauce

Lecker und würzig

Die Besonderheit an diesem Gericht ist, dass ich den Putenbraten fülle.

Sie können es sich einfach machen und nehmen einfach Brät von Bratwürsten und verwenden dieses als Füllung.

Ich bereite sozusagen das Brät oder die Farce selbst zu. Und verwende dafür ganz fein geschnittenes Schweineherz. Das verfeinere ich noch mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Für den Putenbraten verwende ich einmal kein reines Bratenfleisch, sondern verwende Putenbrustfilet.

In dieses schneide ich längs eine tiefe Tasche, fülle diese mit dem Brät und wickle den Braten an drei Stellen mit Küchengarn zusammen.

Dann wird er noch mit Gewürzsalz gewürzt.

Und zusammen mit Champignons und diversem Gemüse in Olivenöl angebraten.

Und schließlich in einer gute Menge Riesling, damit man auch später eine schöne Sauce für die Beilage hat, zwei Stunden zugedeckt geschmort.

Soviel Arbeit ich mir auch bei dem Braten und der Füllung machen, so mache ich es mir bei der Beilage dann doch einfach und greife zu Kartoffelklößen aus der Packung.

Also industriell hergestellt. Sie können sich aber auch die Mühe machen, Kartoffelklöße nach meinem Grundrezept selbst frisch zubereiten.

Für 2 Personen

- 1 kg Putenbrustfilet
- Gewürzsalz
- 600 ml Riesling
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- Butter
- 6 Kartoffelklöße (Packung)

Für die Füllung:

- 300 g Schweineherz
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer

- rosenscharfes Paprikapulver
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Std.

Für die Füllung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Schweineherz sehr kleinschneiden. Dann nochmals auf einem Arbeitsbrett mit einem geeigneten Messer ganz fein hacken. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Parika würzen. Alles gut vermischen.

Filet auf allen Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Längs eine tiefe Tasche hineinschneiden. Füllung in die Tasche geben und gut zusammendrücken. Filet mit drei Stück Küchengarn

drei Male zusammenschnüren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Filet auf allen Seiten einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Kartoffelklöße eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils drei Klöße auf einen Teller geben.

Braten quer halbieren. Küchengarn entfernen.

Jeweils ein Bratenstück zu den Klößen geben. Sauce über die Klöße geben.

Servieren. Guten Appetit!