

Hähnchen-Gemüse-Teller

Da habe ich einmal wieder in meinem Büro bis in die Nacht gearbeitet und hatte noch nichts gegessen.

Für ein komplettes, umfangreicheres Gericht hatte ich keine Zeit und keine Lust, ich wollte nur schnell etwas essen und noch 1–2 Spielfilme im Fernsehen schauen.

Also, erst einmal schauen, was der Kühlschrank hergibt. Das waren einige Gemüsesorten. Und dann einfach noch schnell Hähnchen-Innenfilets in der Mikrowelle auftauen.

Dann alles kleinschneiden, in der Pfanne in Olivenöl anbraten, mit etwas heller Soja-Sauce würzen und fertig ist ein einfaches, schnelles und schmackhaftes Gericht.

Ich hätte es mir in der Pfanne als Pfannengericht servieren können, habe aber vorgezogen, es in einem tiefen Pasta-Teller als Teller-Gericht zu servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:241]

Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Knödeln

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen.

Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Rotwein-Sauce. Diese würze ich nur mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Knödel. Ich verwende der Einfachheit halber Knödel aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:234]

Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Tagliatelle

Das ist mal wieder ganz ein Gericht nach meinem Geschmack und passend zum Motto meines Foodblogs: Fleisch, Nudeln und Sauce.

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Weißwein-Sauce. Diese würze ich nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und

Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Tagliatelle.

[amd-zlrecipe-recipe:233]

Hähnchenbrustfilet mit Kürbis-Fenchel-Gemüse

Passend zur Jahreszeit gibt es derzeit das saisonale Gemüse Kürbis in den unterschiedlichsten Varianten.

Ich habe einen Hokkaido-Kürbis gekauft, der den Vorteil hat, dass man seine Schale mitverzehren kann.

Ich werde in den kommenden Tagen noch einige weitere Kürbis-Gerichte hier veröffentlichen. Und am 31. Oktober, Halloween, gibt es passenderweise eine Kürbis-Tarte.

Das Gemüse bereite ich aus dem Kürbis und Fenchel zu.

Dazu gibt es gewürzte und kurz mitgegarte Hähnchenbrustfilets.

[amd-zlrecipe-recipe:229]

Hähnchenschenkel in Weißwein-Sauce mit Semmelknödel und Rotkraut

Hähnchenschenkel mit Rückenstück, damit man etas mehr Fleisch zum Verzehr hat. Gewürzt und dann in Butter angebraten. Und in trockenem Weißwein gegart.

Das Weißwein-Sößchen, das sich bildet, ist sehr delikat und passt gut zu den Semmelknödeln.

Wenn der hinzugegebene Soave beim Garen der Hähnchenschenkel verkocht, gießt man einfach mit etwas Weißwein nach.

Bei den Semmelknödeln und dem Rotkraut habe ich es mir einfach gemacht und solche aus der Packung bzw. das Ktaut aus der Dose verwendet.

Aber es ergibt insgesamt ein abgerundetes Gericht, das schön als Mittagsessen zum Sonntag passt.

[amd-zlrecipe-recipe:194]

Hühnchenbrustfilet mit Gemüse in Hoisin-Sauce mit Reis

Ein Gericht mit Hühnchenbrustfilet. Dazu einige Gemüsesorten.

Ich bereite das Gericht im Wok zu. Somit ist es eigentlich ein asiatisches Gericht. Denn ich wähle für die Sauce auch eine asiatische Sauce. Hoisin-Sauce verwendet man normalerweise für Ente. Da es sich bei dem Hühnchenbrustfilet aber auch um Geflügel handelt, passt diese Sauce auch dazu.

Aber ich serviere das Gericht dennoch nicht in Schalen mit Stäbchen, sondern in zwei tiefen Tellern, denn das Gericht hat sehr viel Sauce. Gegessen wird mit Löffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:193]

Gefülltes Brathähnchen

Ich wollte eigentlich eine gefüllte Gans oder eine gefüllte Ente zubereiten. Diese bekommt man allerdings in den Sommermonaten nur sehr schlecht bei Discounter oder Supermarkt, es sind ja eher Winter-Gerichte.

Also habe ich einfach als Ersatz ein Brathähnchen verwendet.

Das Brathähnchen würze ich einfach mit der leckeren Marinade, mit der ich in der letzten Zeit des öfteren Geflügel oder Grill-Gut gewürzt habe. Einfach Olivenöl mit dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber. Die Würzsauce ist sehr schmackhaft.

Ich fülle das Brathähnchen mit einem Gemüse und die Füllung fungiert zugleich als Beilage zu dem Brathähnchen. Für die Füllung verwende ich Kartoffel, Wurzel, Schalotte, Knoblauch, Champignons und Speck. Ich verwende auch die Innereien, die dem tiefgefrorenen Brathähnchen beigelegt sind.

Die Füllmenge gelingt sehr knackig, und die Sauce, die sich bildet, ist sehr würzig, aromatisch und leicht scharf. Das Fleisch des Brathähnchens ist sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:175]

Hähnchenschenkel mit Mini-Wok-Choi in Weißwein-Sauce

Ich bereite Hähnchenschenkel mit Rückenanteil zu. Dazu würze ich sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer von allen Seiten. Brate sie in Butter an. Und lösche mit einem großen Schuss Weißwein ab.

Ich gare die Hähnchenschenkel jeweils in einer Pfanne mit Deckel etwa 15 Minuten. Nach 10 Minuten Garzeit gebe ich Mini-Wok-Choi hinzu und gare diese die restlichen 5 Minuten mit.

[amd-zlrecipe-recipe:166]

Gebackener, marinierter Hähnchenschenkel mit Wurzeln

Ich brate den Hähnchenschenkel diesmal nicht in der Pfanne in Öl an, sondern backe ihn eine halbe Stunde im Backofen.

Für Würze verwende ich eine spezielle Marinade, die ich schon des öfteren zubereitet und verwendet habe und die sehr schmackhaft ist. Gerade für Fleisch, das man im Backofen zubereitet oder grillt.

Die Marinade bilde ich aus Olivenöl, dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber.

Olivenöl für Fett, Soja-Sauce für Würze, Honig für Süße und Pul biber für Schärfe.

Dazu gibt es als Beilage einfach kleine Wurzeln, die ich in kochendem Wasser gare und nur salze.

[amd-zlrecipe-recipe:151]

Putenoberkeule in Kapern-Chili-Weißwein-Sauce mit Kartoffel-Salatgurke-Püree

Ich habe auf die gleiche Weise wie vor kurzem eine Putenoberkeule zubereitet, weil sie sehr gut geschmeckt hat.

Auch dieses Mal würze ich sie nur mit Kreuzkümmel, Salz und

Pfeffer.

In die Sauce gebe ich Kapern und Chili-Schoten, die Sauce selbst bilde ich mit trockenem Weißwein.

Dazu probiere ich einmal eine neue Art und Weise aus, um ein Püree zuzubereiten. Ich gare zwei große Kartoffeln, verwende aber zusätzlich kleine Salatgurken, die ich jedoch nicht gare, sondern roh in das Püree gebe und mit den Kartoffeln zusammen mit dem Pürierstab fein püriere. Wenn man richtig heiße Kartoffeln verwendet, bekommt man auf diese Weise, auch wenn die Salatgurken roh und kalt sind, dennoch ein recht heißes, schmackhaftes Kartoffel-Salatgurke-Püree.

Mein Rat: Man kann das Püree ruhig ein wenig stückig pürieren, dass also noch kleine Kartoffel- oder Salatgurke-Stückchen darin enthalten sind. Es muss nicht komplett fein püriert sein.

[amd-zlrecipe-recipe:83]

Putenoberkeule in Kapern-Chili-Weißwein-Sauce mit Spargeln und Mayonnaise

Langer Titel für das Rezept, aber ich habe für beide Haupt-Zutaten auch jeweils eine eigene Sauce zubereitetet.

Ich hatte noch eine Putenoberkeule vorrätig. Und natürlich zu

dieser Jahreszeit 1 kg Spargel. Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Essen für den Sonntag-Mittag. Fleisch mit Gemüse und zwei Saucen.

Ich würze die Putenoberkeule nur mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Für die Sauce verwende ich Kapern aus dem Glas und Chili-Schoten. Die Sauce an sich bilde ich mit trockenem Weißwein.

Ich schäle die Spargel, zerteile sie ganz grob und gare sie klassisch in kochendem Wasser.

Anstelle einer Sauce Hollandaise bereite ich eine einfache Mayonnaise nach dem Grundrezept zu. Auch diese Sauce schmeckt hervorragend zu den Spargeln.

Geflügelfleisch kann Bakterien enthalten, die gesundheitsschädlich sein können. Deswegen sollte man Geflügel immer gut durchgaren. Für die kleine Putenoberkeule reicht das Garen über eine Zeit von 30 Minuten. Das Fleisch ist durchgegart, aber noch leicht rosé und sehr zart. Herrlich.

Mein Rat: Wer möchte, kann auch das Einweichwasser der Kapern aus dem Glas in die Sauce mit hineingeben. Der Weißwein bringt ja schon Säure mit sich, und das Einweichwasser verstärkt diese nur noch.

Noch ein Rat: Unbedingt die Schalen und die Enden der Spargel aufbewahren und eine schöne Spargelcreme-Suppe zubereiten. Das Rezept dazu gibt es hier.

Ein letzter Rat: Der Urin kann nach dem Verzehr des Spargels beim Urinieren einen typischen Geruch aufweisen. Das ist auf die Asparagusic-Säure zurückzuführen, die der Spargel beinhaltet. Allerdings ist sowohl die Fähigkeit, diese Säure entsprechend abzubauen als auch die Fähigkeit, diese Säure zu riechen, genetisch veranlagt und nicht jeder besitzt sie. Man muss sich also auch nicht wundern, falls man beim Urinieren

keinen besonderen Geruch riecht.

[amd-zlrecipe-recipe:78]

Hähnchen-Gemüse-Hirse-Topf

Hier bereite ich ein Geflügelgericht mit einer Hähnchenbrust zu, zu der ich noch verschiedenes Gemüse und Hirse gebe.

Ich bereite das Gericht zwar im Wok zu und würze es mit Soja-Sauce, aber ein asiatisches Gericht dürfte es eigentlich nicht sein, da ich auch Hirse hinzugebe, keinen Reis oder Mi-Nudeln.

Außerdem kann man auch der Meinung sein, dass zu einem Gericht, das man mit dunkler Soja-Sauce würzt, kein frisch geriebener Parmesan zum Garnieren passt. Da mir jedoch frische Petersilie zum Garnieren fehlte, habe ich den Parmesan gewählt, der das Gericht noch zusätzlich würzt.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft. Und ich serviere es einfach in einem tiefen Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:51]

Hier bereite ich ein Geflügelgericht mit einer Hähnchenbrust zu, zu der ich noch verschiedenes Gemüse und Hirse gebe.

Ich bereite das Gericht zwar im Wok zu und würze es mit Soja-Sauce, aber ein asiatisches Gericht dürfte es eigentlich nicht sein, da ich auch Hirse hinzugebe, keinen Reis oder Mi-Nudeln.

Außerdem kann man auch der Meinung sein, dass zu einem Gericht, das man mit dunkler Soja-Sauce würzt, kein frisch geriebener Parmesan zum Garnieren passt. Da mir jedoch frische Petersilie zum Garnieren fehlte, habe ich den Parmesan gewählt, der das Gericht noch zusätzlich würzt.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft. Und ich serviere es einfach in einem tiefen Teller.

Puten-Gulasch mit Pasta

[Spider_Single_Video track="26" theme_id="7" priority="1"]

Ich hatte zwei kleine Putenoberkeulen vorrätig. Und mir fiel plötzlich ein, dass diese ja auch 1–2 Stunden geschmort werden müssen, sie somit Schmorfleisch sind. Und ich dachte mir, dann kann ich eine Putenoberkeule dazu verwenden, um ein Gulasch daraus zu machen.

Also einbeinte ich eine Putenoberkeule und schnitt sie in mundgerechte Stücke.

Man sagt, dass ein gutes Gulasch zu gleichen Teilen aus Fleisch und Zwiebeln besteht. Nun, bei einer Putenoberkeule von 600 g ohne Knochen erschien mir dann der Anteil von Zwiebeln doch etwas zu viel. Also nahm ich die Hälfte des Gewichts an Schalotten, 300 g, das sind immerhin noch 10 Schalotten. Dazu eine Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus einem Schuss trockenem Rotwein, Fleischfond und gestückelten Tomaten.

Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und

Pfeffer. Und gebe für mehr Würze und Geschmack noch Lorbeerblätter, Sternanis, Pimentkörner und Wacholderbeeren im Ganzen hinzu.

Dazu gibt es Pasta als Beilage, je nach der Pastasorte, die man gerade vorrätig hat.

Mein Rat: Ich verwende normalerweise selbst zubereiteten, eingefrorenen Fleischfond, hatte jedoch keinen mehr vorrätig. Also wählte ich ein gutes Produkt an Brühwürfeln. Diese kann man, sofern das Produkt qualitativ gut ist, ruhig einmal als Ersatz für eine ganz frische Zutat verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:39]

Umwickelte Hähnchenbrust mit Tagliatelle in Weißwein-Sauce



Hähnchenbrust mit Pasta

Hier brate ich Hähnchenbrüste an, die ich vorher umwickle. Dafür verwende ich alte Gouda-Scheiben und Speckscheiben.

Ich brate die Hähnchenbrüste in gutem Olivenöl an.

Die Sauce bilde ich aus Weißwein. Er wird durch die Gewürze, die ich für die Hähnchenbrüste verwende, gewürzt und durch den geschmolzenen Käse, der Würze an die Sauce abgibt.

Geflügel soll man aufgrund möglicher Bakterien immer gut durchbraten. Ich brate die Hähnchenbrüste daher gute 10–15 Minuten.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste (à etwa 200 g)

Für jede Hähnchenbrust:

- 1 Scheibe alter Gouda
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

- trockener Weißwein
- Olivenöl
- 200 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Hähnchenbrüste auf jeweils beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit einer Scheibe Gouda umwickeln. Jeweils nebeneinander versetzt 3x2 Scheiben Speck auf ein Arbeitsbrett legen. Hähnchenbrüste quer darauf legen und mit dem Speck umwickeln.

Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Wenn möglich, Hähnchenbrüste auf jeweils beiden Seiten anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Deckel auf die Pfanne geben und 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Jeweils eine Hähnchenbrust auf einen großen Teller geben. Pasta auf die Teller verteilen. Sauce direkt aus der Pfanne über die Pasta geben. Servieren.

Entenschenkel in Whiskey-Senf-Sauce mit Tagliatelle



Schenkel mit Pasta in leckerer Sauce

Ich hatte noch zwei Entenschenkel übrig.

Diesmal bereite ich sie in einer Whiskey-Senf-Sauce zu.

Ich flambiere die Entenschenkel im Whiskey. Dann gebe ich Senf und Crème fraîche hinzu. Man kan anstelle letzterem auch Sahne verwenden. Und schließlich noch etwas Gemüsefond.

Dazu gibt es als Beilage Tagliatelle.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- Whiskey
- 1 EL Senf
- 1 EL Creme fraîche
- 200 ml Gemüsefond
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Entenschenkel darin auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Whiskey ablöschen. Flambieren. Senf hinzugeben. Crème fraîche dazugeben. Fond ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Pasta verteilen. Servieren.

Entenschenkel mit Semmelknödel in Weißwein- Sauce



Schenkel und Knödel in leckerer Sauce

Ich freue mich auf den Sonntag. Man hat Ruhe, kann in Ruhe einige Dinge machen und seine Batterien aufladen. Weil die normalen Alltags-Dinge wegfallen. Und am auf den Sonntag darauffolgenden Montag kann man mit neuer Kraft in den Alltag starten. Und ich freue mich immer auf das Frühjahr, das ist meine bevorzugte Jahreszeit. Denn sie hat am meisten Feiertage. Eigentlich sollte es für den Sonntag auch noch einen Kuchen geben. Eine Trauben-Tarte? Oder doch vielleicht eher frisch aufgebackene Brötchen? Mit einem schönen Walnuss-Honig?

Danach gibt es aber als Mittagessen Entenschenkel. Knusprig angebraten in Olivenöl. Mit einer aromatischen Weißwein-Sauce. Und selbst zubereiteten, eingefrorenen Semmelknödeln.

Entenfleisch sollte wie anderes Geflügel immer gut durchgegart sein. Daher gare ich die Entenschenkel etwa 10–15 Minuten in der Weißwein-Sauce.

Die Entenschenkel sind nach dem Garen sehr zart, die Sauce aromatisch und schmackhaft und die Semmelknödel sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6 [Semmelknödel](#)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gut würzen.

Öl in einem Topf erhitzen. Entenschenkel auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Knödel im nur noch siedenden Wasser 5–10 Minuten erhitzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Und jeweils 3 Knödel dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Knödel verteilen. Servieren.