

Gulasch in Käse-Sauce mit Bandnudeln

Ein Rinder-Gulasch, in einer Käse-Sauce aus Gemüsefond, Sahne und geriebenem Gouda.

Dazu gibt es klassische Bandnudeln.

Zutaten für 1 Person:

- 250 Gulasch (Rind)
- 4 weiße Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 50 g geriebener Gouda
- 100 ml Sahne
- 50–100 ml Gemüsefond
- Muskat
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Petersilie
- 125 g Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Champignons darin anbraten. Gulasch dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Etwas Fond dazugeben. Käse dazugeben und alles verrühren. Mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer

Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Desöfteren mit dem Kochlöffel verrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Gulasch mit Sauce großzügig darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gulasch in Cognac-Käse-Sauce mit Girandole



Sehr leckeres Gulasch

Ein Rindergulasch, in Cognac flambiert und in einer Käsesauce zubereitet. Dazu eine Pasta wie Girandole, die sehr saucensüffig ist und beim Essen viel von der leckeren Sauce aufnimmt.

Die Sauce bilde ich aus Cognac, Sahne und geriebenem Gouda.



Der Blitz überdeckt die Flambierflamme

Ich bereite das Gulasch in einem kleinen Topf zu. Da ich demnächst wieder Küchengeschirr benötige, habe ich schon einmal recherchiert und bin auf den Onlineshop von [Hagen Grote](#) gestoßen. Dort findet man nicht nur Kochgeschirr wie Kochtöpfe, sondern auch Küchenhelfer wie Pfannenwender, Spaghettigabeln oder Messer oder auch Lebensmittel wie Pasta, Olivenöl oder Pesto. Man kann auch einen Katalog anfordern oder sich für einen Newsletter registrieren, dann wird man über neue Produkte oder Schnäppchen immer informiert.

Mein Rat: Für etwas Schärfe im Gericht sorgt eine Peperoni.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni
- 100–150 ml Cognac
- 100 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Girandole
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Lauchzwiebel, Peperoni und Gulasch dazugeben und mit anbraten. Mit Cognac ablöschen. Gulasch flambieren. Sahne dazugeben. Käse hinzugeben. Mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu mit dem Kochlöffel gut umrühren, damit die Käse-Sauce nicht zu sehr am Topfboden anhaftet. Danach noch unzugedeckt etwa 30 Minuten auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Gulasch großzügig darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gefüllte Frikadellen mit Pommes frites



Frikadellen mit Pommes

Diesmal Frikadellen, die ich aber mit geriebenem Käse fülle und somit gefüllte Frikadellen zubereite.

Da ich zu den Frikadellen Pommes frites zubereite und dazu die Friteuse in Betrieb nehme, kann ich der Einfachheit halber auch die Frikadellen in der Friteuse frittieren.

Je nach Größe der Frikadellen bekommen sie 7–10 Minuten in der Friteuse.

Die mit Käse gefüllten Frikadellen sind eine leckere Alternative zu normalen Frikadellen. Und auch die Zubereitung in der Friteuse ist eine gute Alternative zur gängigen Zubereitung in der Pfanne.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch (Rind)
- Pommes frites
- 1 Schalotte
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 50 g geriebener Gouda
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Hackfleisch ebenfalls dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles vermengen.

Einen Kleks der Frikadellenmasse flach in der Hand ausdrücken und etwas Käse darauf geben. Einen weiteren, flachen Kleks der Frikadellenmasse oben aufgeben und Frikadelle schließen und rund formen. Wenn etwas Käse bei der Frikadelle herausschaut, macht dies nichts, er wird mit gegart.

Frikadellen für etwa 7–10 Minuten im Fett in der Friteuse frittieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Danach Pommes etwa 4–5 Minuten frittieren. Zu den Frikadellen auf den Teller geben und salzen. Alles servieren.

[nurkochen rezept="3385" portionen="1" titel="Gefüllte Frikadellen mit Pommes frites „]

Gulasch in Rotwein-Sauce mit Penne Rigate



Leckeres Gulasch auf Pasta

Diesmal ein einfaches Rinder-Gulasch. In einer Rotwein-Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml Chianti
- Paprikapulver
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringer schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Gulasch darin anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Während der Zubereitung der Pasta die Sauce ungedeckt bei mittlerer Temperatur auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Rindermedaillons auf Gemüsebett



Leckerer Steak mit Gemüse

Dies ist ein einfaches, schmackhaftes und sehr gesundes Gericht. Es wird aus (weitestgehend) frischen Zutaten zubereitet – bis auf den Mais. Viele verschiedene Gemüsesorten, dazu leckerer Steak.

Und es ist ein Gericht, bei dem man Gemüsereste verwerten kann. Hier eine gekochte Kartoffel, da eine Mini-Paprika oder noch eine halbe Stange Lauch.

Kartoffel und Buschbohnen brate ich als erstes an, weil sie am längsten zum Garen benötigen.

Die Medaillons sind diesmal von einem nordamerikanischen Rind.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Rinder-Medaillons (200 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Mini-Paprika
- 1 Wurzel
- 2 braune Champignons

- $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
- 10 Buschbohnen
- 1 gekochte Kartoffel
- 2 EL Mais (Dose)
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
- frische Petersilie
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Ringe schneiden, Knoblauch in Scheiben. Paprika und Lauch putzen und in Ringe schneiden. Wurzel schälen, längs halbieren und in halbe Scheiben schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Buschbohnen putzen und dritteln. Kartoffel in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffel und Bohnen darin einige Minuten anbraten. Restliches Gemüse – außer Mais – dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Mais dazugeben und nur noch erhitzen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller verteilen und warmstellen.

Noch einen Klacks Butter in die Pfanne geben und Medaillons auf beiden Seiten jeweils 1–2 Minuten kräftig anbraten. Auf das Gemüsebett geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft auf den Medaillons verteilen. Petersilie über Medaillons und Gemüse verteilen und alles servieren.

Suppenfleisch asiatisch mit Knödeln



Bei der Sauce gibt's die volle Dröhnung – und man kann immer noch nachschöpfen

Suppenfleisch verwendet man ja eher – nomen est omen – für einen Eintopf oder eine Suppe. Aber es ist Schmorfleisch, und so lässt es sich auch einfach im Bräter im Backofen oder auch im Topf in einer diesmal asiatischen Sauce schmoren.

Das Fleisch wird vom Kochen getrennt, einfach wie ein Braten tranchiert und zusammen mit Knödeln und viel Sauce serviert.

Bei den [Knödeln](#) greife ich auf selbst zubereitete, aber eingefrorene Knödel zurück.

Zutaten für 1 Person:

- 600 g Suppenfleisch
- 3 EL Sojasauce mit Zitronensaft
- 1 EL Schwarze Bohnensauce

- 1 EL Fischsauce
- 150 ml trockener Weißwein
- 2 l Gemüsefond
- 2 Petersilieknödel
- 2 Schnittlauchknödel

Zubereitungszeit: Garzeit 1 Std.

Saucen und Weißwein in einen Topf geben, verrühren und erhitzen. Suppenfleisch hineinlegen und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Fond in einem Topf und Knödel darin erhitzen.

Suppenfleisch aus dem Topf nehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Knochen entfernen und Suppenfleisch tranchieren.

Suppenfleischscheiben auf einen Teller geben, Knödel dazugeben und von der Sauce darüber geben.

Rindergulasch in Rotwein-Sauce mit Rotkohl und Kartoffelstampf



Gulasch, Rotkohl und Stampf

Ein klassisches Sonntagsessen. Leider bei mir nicht um 12 Uhr mittags auf dem Esstisch, sondern eben sehr spät ... ich meine, früh.

Das Gulasch – wie vor einigen Tagen schon – mit gleichen Teilen Rindergulasch und Zwiebeln. Dazu eine Sauce aus etwas Tomatenmark und Rotwein. Und gleicher Teil Wasser wie Wein zur Verlängerung der Sauce dazu. Eine rote Chilischote für etwas Schärfe. Und frische Lorbeerblätter und Rosmarin für Aroma.

Den Rotkohl gibt es leider nur als Fertigprodukt, dazu noch aus dem Beutel. Und sogar nach 3 Minuten Erhitzen servierbereit. Aber der Rotkohlbeutel war in einem Paket von meiner Mutter. Alte Menschen essen so etwas ja gerne.

Zumindest der Kartoffelstampf ist frisch zubereitet. Aus gekochten Kartoffeln, zerstampft, mit etwas Butter. Gewürzt mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskat.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Rindergulasch

- 4 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 4 Kartoffeln
- 400 g Rotkohl (Konserven)
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 EL Aceto balsamico di Modena
- 200 ml Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 6 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer
- Muskat
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.
15 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote und Gulasch einige Minuten darin anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Essig dazugeben, ebenso das Wasser. Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Zugedeckt 30 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur weitere 30 Minuten auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Rotkohl nach Anleitung zubereiten. Kartoffeln in einen kleinen Topf geben, mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen, ein großes Stück Butter hinzugeben und langsam erhitzen. Kräftig mit Salz, weißem

Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen, der Rosmarinzweig wird beim Kochen zerfallen sein. Sauce abschmecken.

Rotkohl auf zwei Tellern anrichten. Kartoffelstampf dazugeben. Gulasch mit Sauce daneben geben und alles servieren.

Biergulasch **mit** **Petersilienknödel**



Saftiges Gulasch, Knödel und viel Sauce

Für ein gutes Gulasch braucht man Fleisch und Zwiebeln in gleichem Verhältnis. Also kamen zu 250 g Rindergulasch noch 250 g Zwiebeln, das entspricht vier Zwiebeln, hinzu. Ich hatte ein Rezept gefunden, bei dem die Sauce aus Bier und Rinderfond zubereitet wird. Da ich jedoch eine 0,5-l-Flasche Pils hatte,

reichte dies völlig aus und ich bereitete die Sauce rein aus Bier zu. Eine Änderung nahm ich noch vor und gab anstelle einiger Zweige Thymian einen Zweig Rosmarin hinzu. Und die Sauce habe ich nach dem Garen auch nicht, wie im Rezept angegeben, mit Mehl abgebunden, sondern relativ lange reduziert, wodurch sie Geschmack und Sämigkeit bekam. Wenn die Sauce lange reduziert, riecht dann irgendwann die ganze Küche nach Bier. Ich musste jedoch wieder einmal feststellen, dass Zubereitungen mit Bier – in diesem Fall eine Biersauce – doch immer etwas bitter schmecken. Es liegt vermutlich doch am Hopfen im Bier. Als Beilage wählte ich selbst gemachte, eingefrorene Petersilienknödel.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Rindergulasch
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- 0,5 l Pils
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter

- 3 [Petersilienknödel](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 45 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Gulasch darin kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Bier ablöschen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1

Stunde köcheln lassen.

Dann unzugedeckt bei hoher Temperatur 30–40 Minuten sehr stark auf etwa ein Drittel der Sauce reduzieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Petersilienknödel im nur noch siedenden Wasser 10–15 Minuten erhitzen.

Rosmarinzweig und Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Auf dem Teller angerichtet

Knödel auf einen Teller geben, Gulasch daneben und viel Sauce darüber verteilen.

Entrecôte mit Pilz-Sauce und frittiertem Rosenkohl



Entrecôte mit reduzierter Sauce und Kräuterbutter und Rosenkohl

Gebratenen Rosenkohl habe ich vor einigen Tagen zubereitet. Nun nehme ich Anleihen bei [Toettchen](#) und bereite frittierten Rosenkohl zu. Dazu ein Entrecôte, rare zubereitet. Und ein Pilzsößchen, für das ich Austernpilze, Schalotte und Knoblauch andünste. Und Rotwein, Gemüsefond und Balsamicoessig hinzugebe und dann die Sauce reduziere. Toettchen bereitet die Röschen in einer Pfanne in Fett zu. Ich verwende dazu eine Friteuse. Eine große Auswahl an Friteusen findet man bei [Lidl](#), wo man auch online bestellen kann.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (etwa 240 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 50 g Austernpilze
- 240 g Rosenkohl
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 45 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Austernpilze grob zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fond und Rotweinessig hinzugeben. Mit Salz und Steakpfeffer würzen und unzugedeckt bei geringer Temperatur 45 Minuten fast vollständig reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Rosenkohl putzen und halbieren. Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen und Röschenhälften 2–3 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Entrecôte auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten anbraten. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben. Röschenhälften daneben geben. Von der Sauce über das Steak verteilen. Und etwas Kräuterbutter darauf geben.

Gefüllte Paprika



Paprikaschoten in der Auflaufform

Diesmal gefüllte Paprika mit einer Füllung aus Hackfleisch, Champignon und Mozzarella. Für etwas Schärfe sorgt die Peperoni. Aroma gibt der frische Rosmarin. Dann noch kräftig gewürzt mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Und einfach in einer Auflaufform mit stückigen Tomaten und Tomatensaft im Backofen gegart.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Paprika
- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Mozzarella
- 1 großer, brauner Champignon
- 1 rote Peperoni
- 1 Zweig Rosmarin
- 240 g Tomaten (gestückelt, Dose)
- süßes Paprikapulver
- Salz

- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 50 Min.

Champignon und Mozzarella in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Peperoni kleinschneiden und dazugeben. Hackfleisch ebenfalls dazugeben. Blättchen vom Rosmarin abzupfen, kleinwiegen und in die Schüssel geben. Sehr kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Von den Paprikaschoten schmal den oberen Teil waagrecht abschneiden. Paprikas innen putzen, mit einem Esslöffel mit der Füllung füllen und die Deckel jeweils oben auf setzen. Tomatenstückchen mit Saft in eine mittlere Auflaufform geben und Paprikaschoten hineinstellen. Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft erhitzen und Auflaufform auf mittlerer Ebene 60 Minuten hineingeben. Herausnehmen und in der Auflaufform servieren. Wenn man möchte, kann man zusätzlich Reis oder Bulgur dazu garen und richtet diesen zusammen mit den Paprikaschoten und der Tomatensauce auf einem großen Teller an.

Hackfleisch - Gemüse - Mischung auf Pasta



Hackfleisch mit Speck und Gemüse auf Hörchennudeln

Ein einfach zuzubereitendes Gericht. Es benötigt nur wenig Vorbereitung und kocht sich dann etwa 1 Stunde von alleine. Eine Mischung von Hackfleisch, Speck und einigem Gemüse. Ich wollte das Gericht richtig scharf haben und verwendete eine halbe, rote Habanerö. Dazu gibt es als Pasta Hörchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 50 g Speck
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 großer, brauner Champignon
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika
- 2 Tomaten
- etwas Lauch
- $\frac{1}{2}$ rote Habanerö
- 1 TL scharfer Senf
- 150 ml trockener Rotwein

- 150 ml Gemüsefond
- Butter
- Hörnchennudeln
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.
10 Min.



Lecker, mit viel Sauce und Parmesan

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Habanero ebenfalls kleinschneiden. Champignon halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten, Paprika, Lauchzwiebel und Lauch putzen. Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebel und Lauch in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Habanero und Champignon darin einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Das restliche Gemüse dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Ebenfalls den Senf. Gut verrühren und zugedeckt bei

geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber verteilen. Etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

Rinderschmorbraten in Pilz-Speck-Sauce auf Pasta



Braten, Pasta, leckere Sauce

Ein klassisches Sonntagsessen (für die ganze Familie): Ein Braten mit Nudeln und schöner Bratensauce. Nur dass dieser Braten bei mir eben nicht mittags um 12 h zur besten Essenszeit auf den Mittagstisch kommt, sondern abends zur besten Spielfilmzeit. Eben dann, wenn ich am meisten Zeit habe und in Ruhe kochen kann. Der Braten bekommt bei mir ganze 2

Stunden Schmorzeit, als Zugaben zur dunklen Bratensauce verwende ich frische Champignons und Speck. Und bei den Nudeln greife ich zu den gestrigen Hörnchennudeln. Ein Rezept, bei dem man eigentlich nichts falsch machen kann, klassisch, erprobt und bodenständig.

Das Gericht kocht sich auch fast von alleine und ist sehr lecker. Der Braten ungewöhnlich zart und wohlschmeckend und die Sauce mit Champignons und Speck äußerst gelungen. Leider hat der Schmorbraten einen großen Flechsenstreifen in der Mitte, was ja durchaus schmackhaft ist, aber das Foto ist eben leider nichts ... für das Fotoalbum. Dafür kommt aber gleich beim ersten Anrichten für das Foto viel Sauce mit auf den Teller.

Es hat sich wieder bewahrheitet, beim Kochen am Herd eine Kochschürze zu tragen – besonders wenn man sonntags ein helle Seidenhose trägt. ☐

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Rinderschmorbraten
- 1 Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe
- 40–50 g Speck
- 2–3 große, braune Champignons
- ein Stück Ingwer
- 2 TL scharfer Senf
- 1 Zweig Rosmarin
- trockener Rotwein
- 500 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.
10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Ingwer ungeschält im Ganzen belassen. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Braten auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und Gemüse und Speck in den Topf geben und einige Minuten anbraten. Braten wieder dazugeben. Mit einem Schuss trockenem Rotwein ablöschen. Rosmarinzweig halbieren und neben beide Seiten des Bratens legen. Senf und Ingwerstück hineingeben. Fond dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

Zum Ende der Garzeit Hörnchennudeln nach Anleitung zubereiten. Ingwer aus der Sauce nehmen. Sauce mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und abschmecken. Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf zwei große Teller verteilen. Pasta jeweils daneben geben und großzügig die Pilz-Speck-Sauce darüber verteilen.

Hackfleisch mit Gemüse auf Tagliatelle



Farbenfrohes Gemüse mit Hackfleisch auf Pasta

Heute gehe ich es einmal pragmatisch an. Ich bereite Hackfleisch zu. Zusammen mit kleingeschnittenen Champignons. Zuerst wollte ich für die Sauce Tomaten aus der Dose verwenden. Nun nehme ich aber schon sehr reife, frische Tomaten und verwende noch ein selbst gemachtes, im Glas konserviertes Tomatensugo dazu. Ich gebe ausnahmsweise auch ein kleines Döschen Wurzeln mit Erbsen dazu, das ich ja normalerweise überhaupt nicht esse. Aber es kam ein Paket von Mutttern und in diesem war unter anderem das Döschen „Erbsen mit Möhrchen“. Meine Mutter ist noch alte Schule – sie kauft und isst so etwas noch. Aber ich dachte mir, ich werde nicht davon sterben. □ Die Sauce wird mit etwas frischem Rosmarin gewürzt. Und vor dem Servieren hebe ich frisches, grob zerrupftes Basilikum unter.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 5–6 weiße Champignons
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 2 Tomaten
- 130 g Erbsen mit Möhrchen (Dose)
- trockener Rotwein
- 200 ml [Tomatensugo](#)
- 1 Zweig Rosmarin
- 5–6 Zweige Basilikum
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- aromatisiertes Olivenöl (Chili, Kräuter, Knoblauch)

- 200 g Tagliatelle

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Pilze in Scheiben schneiden. Tomaten putzen, in Scheiben und dann in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf sehr heiß erhitzen und Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Pilze dazugeben. Etwas köcheln und Flüssigkeit ziehen lassen. Tomaten dazugeben. Mit einem Schuss trockenem Rotwein ablöschen und Sugo dazugeben. Rosmarinzweig hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Kurz vor Ende der Garzeit der Hackfleisch-Gemüse-Mischung die vorgegarten Wurzeln mit Möhrchen in die Sauce geben und miterhitzen. Rosmarinzweig herausnehmen. Basilikumblätter mit der Hand in grobe Stücke rupfen. Unter die Sauce heben. Abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber verteilen. Frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

Rahmragout Petersilienknödeln

mit



Zerkleinerte Beinscheibe mit Sauce auf Knödeln

Gekauft hatte ich vor einigen Wochen zwei Rinderbeinscheiben. Eine kam sofort in einen Gemüseintopf, die andere habe ich eingefroren und sie für eine Zubereitung wie ein Braten aufbewahrt. Das tat ich heute, verwendete noch frische Champignons und bereitete ein Rahmragout zu. Die Beinscheibe wird im Ganzen gegart, danach aus der Sauce genommen, das Fleisch kleingeschnitten und der Sauce wieder beigegeben.

Als Beilage wählte ich Petersilienknödel, die man frisch zubereiten kann. Ich wählte frisch zubereitete, aber eingefrorene, die ich in siedendem Wasser erhitzte.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Beinscheibe vom Rind (etwa 400 g)
- 7–8 weiße Champignons
- 2 Schalotten

- 2 Knoblauchzehen
 - trockener Weißwein
 - 300 ml Bratenfond
 - 100 ml Schmand
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer
 - Olivenöl
-
- 3 Petersilienknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf stark erhitzen, das Öl darf ruhig rauchen, und die Beinscheibe auf beiden Seiten sehr kross anbraten. Ich würze das Fleisch und die Sauce nicht vorher, sondern erst nach dem Garen. Beinscheibe herausnehmen und das Gemüse mit den Pilzen im Öl etwas anbraten. Beinscheibe wieder hineingeben, mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen, Fond hinzugeben und Schmand. Sauce etwas verrühren und alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die aufgetauten Petersilienknödel im nur noch siedenden Wasser erhitzen. Beinscheibe aus der Sauce nehmen, Knochen entfernen – das Mark herauslöffeln und essen – und eventuelle Flecken am Fleisch. Fleisch kleinschneiden und wieder in die Sauce zurückgeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Ich habe die Sauce zusätzlich, weil sie für mich zu wenig Geschmack hatte, etwa 15 Minuten reduziert, bis sie schön kräftig schmeckte.

Knödel auf einem Teller anrichten, zerkleinern und großzügig von dem Fleisch mit der Sauce darüber verteilen.

Rouladen mit Speckknödel



Gefüllte Rouladen mit Knödel

Meinen bisherigen Supermarkt finde ich wirklich gut, er hat ein sehr gutes Angebot, eine große Auswahl, und das Einkaufen macht dort wirklich Spaß. Nur finde ich in letzter Zeit die Auswahl an der Frischfleischtheke nicht mehr so anregend. Das Angebot ist meistens gleich – Braten, Gulasch, Steak, Schnitzel, Hackfleisch, Schweinebauch, einige marinierte Fleischstücke für den Grill, das war es eigentlich auch. Gut, ich kann dort auch Innereien bestellen, aber das mache ich nicht so oft. Also kam ich ganz einfach auf die Idee ... einfach einen anderen Supermarkt auszuprobieren und zu schauen, wie das Angebot dort ist. Der andere Supermarkt hat zwar keine Frischfleischtheke, aber eine gekühlte Frischfleischabteilung mit frischem, verpacktem Fleisch. Und dort fand ich zum einen einige abgepackte Innereien, preiswerte Fleischknochen für Fonds, Bratenfleisch und preiswerte Rinderrouladen. Es lohnt

sich also auf alle Fälle immer, zu schauen, was die Konkurrenz im Sortiment hat. Demnächst teste ich einen weiteren Supermarkt, um zu schauen, wie das Angebot dort ist.

Die Füllung wollte ich nicht klassisch zubereiten, sondern entschied mich für eine pürierte Füllung aus Leber, Speck, Schalotten und Knoblauch, der ich etwas klein geschnittenen Mozzarella untermischte. Also eher eine Füllung, wie man sie für eine Pastete kennt. Das Problem, das sich bei der Füllung ergab, war jedoch, dass sie nach dem Pürieren durch die Lebern viel zu flüssig war, was ich nicht erwartet hatte. Ich hätte sie in dieser Konsistenz nicht für die Rouladen verwenden können. Hackfleisch für eine bessere Bindung hatte ich nicht vorrätig und wollte ich auch nicht verwenden. Somit bietet es sich an – wie bei einer Frikadellenmasse, die für die Pfanne noch zu flüssig ist –, einfach etwas Paniermehl unterzumischen. Die Füllung wird schön kompakt und die Rouladen lassen sich gut damit befüllen. Ich verzichtete jedoch aufgrund der anfänglichen Probleme mit der Konsistenz nicht darauf, die Füllung mit 1 cl gutem Cognac zu aromatisieren.



Rouladen mit Knödel auf einem Teller angerichtet

Dazu eine exzellente Rotweinbratensauce, die sich beim Köcheln der Rouladen mit dem hinzugefügten Gemüse sogar ohne zusätzlichen Braten- oder Gemüfefond bildet. Es ist empfehlenswert, den gleichen hochwertigen (Rot-)Wein, den man selbst zum Essen genießt, auch zum Kochen zu verwenden. Ich habe zum Kochen einen hervorragenden französischen Rotwein verwendet. Die schmackhafte Sauce spricht für sich.

Und klassisch zum Gericht Speckknödel als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Rouladen (300 g Rouladenfleisch vom Rind)

Für die Füllung:

- 150 g Hähnchenlebern
- 50 g Südtiroler Speck a.a.G
- $\frac{1}{2}$ Mozzarellakugel (60 g)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- mittelscharfer Senf
- 1 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 3 EL Paniermehl
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- ein Stück Knollensellerie
- 1 Wurzel
- $\frac{1}{2}$ Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml trockener Rotwein
- 150 ml Wasser

- Olivenöl
- 2 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 60 Min.

Lebern von Fett befreien und grob zerkleinern. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Schalotte, Knoblauch, Chilischote, Rosmarin, Mozzarella, Senf und Cognac in die Rührschüssel hinzugeben. Dann zum Binden Paniermehl dazugeben, alles sehr gut mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und einige Minuten ruhen lassen. Rouladenfleisch auf ein großes Arbeitsbrett legen, nicht würzen, jede Roulade mit der Hälfte der Füllmasse füllen, zusammenrollen und 2–3 Mal mit Küchengarn zusammenschnüren.

Sellerie, Wurzel, Lauch, Zwiebel und Knoblauchzehen nicht putzen, sondern nur grob zerkleinern. Sie geben der Sauce nur Aroma und werden vor dem Servieren herausgenommen. Öl in einem großen Topf sehr stark erhitzen, es darf rauchen. Rouladen hineingeben und auf der Unterseite scharf anbraten. Gemüse dazugeben, mit Rotwein und dann Wasser ablöschen und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Speckknödel frisch zubereiten oder kurz vor Ende der Garzeit aufgetaute Knödel in siedendem Wasser 5–10 Minuten erhitzen. Gemüse aus der Rouladensauce nehmen und die Sauce mit Salz würzen und abschmecken. Rouladen herausnehmen, Küchengarn entfernen und die Rouladen auf einen Teller geben. Knödel dazugeben und beides kräftig mit Sauce übergießen.

Hackfleisch-Sauerkraut-Mozzarella-Frikadellen



Frikadellen

Ich habe für die Frikadellen gemischtes Hackfleisch gewählt, dazu Sauerkraut und Mozzarella. Das Sauerkraut wird erst in Wasser mit Wacholderbeeren, Kümmel und Lorbeerblättern gegart. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dann entfernen und Sauerkraut durch ein Sieb geben. Es bietet sich an, das Sauerkraut auszudrücken, sonst ist die Frikadellenmasse zu feucht und man benötigt Paniermehl, das ich verwenden musste. Bindung bekommen die Frikadellen durch Eier und den zerlaufenden Mozzarella. Es ist eine schmackhafte Variante zu den normalen Frikadellen, die Masse ist kompakt und man erhält sehr schöne, runde Frikadellen. Ich gebe den Frikadellen jeweils 10 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur, dann werden sie schön kross. Und sie schmecken angenehm weich und würzig. Mit Fotos von Frikadellen gewinnt man zwar keinen Wettbewerb, das Gericht müsste dazu etwas aufwändig gestylt sein, aber es gibt dennoch zwei schöne Fotos davon.

Zutaten für 7–8 Frikadellen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 250 g Weinsauerkraut
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 4 Eier
- 8 EL Paniermehl
- 6 Wacholderbeeren
- Kümmel
- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 50 Min.

300 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Wacholderbeeren, eine gute Prise Kümmel und Lorbeerblätter hinzugeben und Sauerkraut darin garen. Nach dem Garen Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen und Sauerkraut durch ein Sieb geben. Mozzarella in ganz kleine Würfel schneiden. Hackfleisch, Sauerkraut und Mozzarella in eine große Schüssel geben. Eier dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Paniermehl dazugeben und alles gut vermischen. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen, damit das Paniermehl ein wenig quillt. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Frikadellen muss man vermutlich in zwei Portionen zubereiten, weil sie nicht alle in eine Pfanne passen. Vier Kugeln formen, in das heiße Öl geben, mit dem Pfannenwender etwas platt drücken und bei mittlerer Temperatur 10 Minuten braten. Dann wenden und nochmals 10 Minuten braten. So werden sie schön kross und es ist sicher, dass sie durchgegart sind. Die zweite Portion in der gleichen Weise zubereiten. Frikadellen auf einem Teller anrichten, dazu passt eine Schrippe.