Schinkenbockwürste auf Kohlgemüse

Mit leckerem Gemüse
Ein Gericht, das einfach, aber schmackhaft ist. Und sehr gut in die dunkle, kalte Jahreszeit passt.

Man braucht dazu einige frische Schinkenbockwürste vom Schlachter. Und dann zwei Kohlsorten. In diesem Fall ein Spitzkohl und ein Wirsingkohl. Haben Sie andere Kohlsorten zuhause vorrätig, funktioniert das Gericht damit genauso gut.

Gewürzt wird das Gemüse nur mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und natürlich einer guten Portion frischem, ganzen Kümmel.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schinkenbockwürste (à etwa 100 g)

- 1/2 Spitzkohl
- 1/2 Wirsingkohl
- 1 Zwiebel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- ganzer Kümmel
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Frische, würzige Würste

Zubereitung:

Zwiebel schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kohl putzen. Dazu den welken Teil der Blätter entfernen. Und auch den Strunk herausschneiden. Bei den einzelnen Blättern dann bei Bedarf auch den groben Blattstrunk am Anfang eines jeden Blattes wegschneiden. Blätter in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kohl darin 10 Minuten bei mittlerer Temperatur garen. Kohl in ein Küchensieb geben, Kochwasser zurückbehalten.

Würste im Kochwasser des Kohls bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten erhitzen.

Parallel dazu eine große Portion Butter in einer Wokpfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kohl dazugeben, in der Butter schwenken und mit erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Kümmel würzen. Gemüse vermischen und abschmecken.

Gemüse auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Jeweils zwei Würste darauf geben.

Servieren. guten Appetit!

Cheddar-Würste mit Spargel

Ich bin ja von Bratwürsten nicht immer begeistert. Es gibt da viele Unterschiede. Und auch vegane Würste sind nicht immer wirklich schmackhaft.

Aber diese Bratwürste mit Cheddar haben mich wirklich überzeugt. Sie sind wirklich extrem lecker. Der Hersteller hat einfach in die Fleischmasse, das Brät, der Würste kleine Cheddarstücke mit untergemischt. Und die Würste haben somit eine gewisse Würze, aber auch einen gewissen Schmelz und eine Sämigkeit durch den Käse. Also empfehlenswert!

Sehr leckere, würzige Würste

Zutaten für 2 Personen:

- 900 g Cheddar-Würste (2 Packungen à 440 g, jeweils 3 Würste, mit Cheddar)
- 1 kg Spargel
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.

Mit frischem Spargel der Saison

Zubereitung:

Spargel putzen und schälen.

Spargel in einem großen Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu die Würste in einer Grillpfanne auf jeder Seite 3–4 Minuten grillen, dabei des Öfteren einmal wenden.

Jeweils drei Würste auf einen Teller geben. Spargel dazu verteilen und salzen. Und jeweils vier Scheiben Kräuterbutter auf den Spargel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Spargel mit Kräuterbutter und Drillingen

Frischer Spargel
Es ist Spargelzeit. Ein einfaches, leckeres Gericht mit nur drei Komponenten.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Spargel
- 20 kleine Bio-Drillinge
- Salz
- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Mit leckeren Drillingen

Zubereitung:

Spargel schälen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Drillinge mit Schale darin 3 Minuten garen. Spargel dazugeben und alles weitere 12 Minuten garen.

Drillinge auf zwei Teller verteilen. Spargel ebenfalls dazu verteilen. Spargel salzen.

Jeweils fünf Scheiben Kräuterbutter auf den Spargeln verteilen.

Drillinge jeweils nach Anschnitt beim Essen auf dem Teller salzen.

Guten Appetit!

Winterlicher Wirsing-Kartoffel-Eintopf

Leckerer Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Blätter Wirsing
- 8 Kartoffeln
- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Mit Wirsing und Kartoffeln

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden,

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Harten Strunk in den Wirsingblättern herausschneiden. Wirsingblätter in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Wirsing dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

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. Verzichten 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!

Geflügel-Bifteki mit grünem Spargel

Sie bereiten sicherlich gern Gemüse saisonal zu. Es bietet sich daher zur Zeit gerade an, zu frischem Spargel zu greifen. Denn es ist Spargelsaison.

Leckerer Spargel mit Butter und Salz
Egal, ob weißer oder grüner Spargel, er schmeckt immer. Er braucht nur ein paar Butterflöckchen und etwas Salz.

Aus Zeitspargründen gibt es ihn hier grün. Und mit einer Hauptzutat als Convenience-Produkt. Nämlich griechische Geflügel-Bifteki. Diese werden nur kurz in Butter angebraten und dazu serviert. Lecker!

Für 2 Personen:

- 400 g Geflügel-Bifteki (2 Packungen à 200 g, mit Feta, Joghurt und Käse)
- 800 g grüner Spargel (2 Packungen à 400 g)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 15 Min.

Mit kross gebratenen Bifteki
Spargel in kochende Wasser 15 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in zwei Pfannen erhitzen und Bifteki darin unter mehrmaligem Wenden mehrere Minuten kross und knusprig braten.

Bifteki auf zwei Teller verteilen Spargel ebenfalls dazu verteilen. Einige Butterflöckchen auf die Spargel geben und diese noch salzen. Servieren. Guten Appetit!

Bärlauch in Sahnesauce mit Fusilli Bucati Corti

Es ist Frühling! Und es ist Bärlauchzeit!

Viel frischer Bärlauch
Sammeln Sie Ihren Bärlauch selbst? Ich mache das nicht. Ich habe da immer Bedenken, dass ich dann auch ein Kraut

mitsammle, das vielleicht nicht genießbar ist. Und man landet dann sehr schnell im Krankenhaus zum Auspumpen des Magens.

Aber es gibt ja viele Landwirtschaftsbetriebe, die den Bärlauf für uns Konsumenten und Genießer zum Zubereiten und Verzehren anbauen.

Und so habe ich zwei große Portionen à 100 g von frischem Bärlauch gekauft und zubereitet.

Eigentlich ist es eine weiße Sauce, die ich da zubereite. Denn es kommen nur weiße Zutaten hinein. Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Austernpilze, Sahne, weißer Pfeffer, sogar geriebener Mozzarella.

Aber der Star der Zubereitung, der Bärlauch, bringt dann natürlich nicht nur den passenden Geschmack, sondern auch noch das farbliche I-Tüpfelchen in Grün in das Gericht hinein.

Die italienische Pasta, die ich für das Bärlauchgericht zubereite, ist von einem namhaften, italienischen Hersteller, den ich aber hier nicht nennen muss. Es ist eine besondere Form, denn auf der Packung steht in Italienisch „Besondere Formen für besondere Momente“. Na, dem stimme ich doch einmal unumwunden zu. Die Pasta ist sehr lecker und saucensüffig und somit schmeckt das Gericht sehr frühlingshaft und sehr lecker!

Hervorragende, saucensüffige Pasta

Für 2 Personen:

- 200 g Bärlauch (2 Portionen à 100 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Austernpilze
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- weißer Pfeffer
- gemahlener Kreuzkümmel
- Zucker
- eine Portion geriebener Mozzarella
- Butter
- 350 g Fusilli Bucati Corti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Austernpilze in kleine Würfelchen schneiden und in eine Schale geben.

Bärlauch putzen, quer kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze dazugeben und mit anbraten.

Bärlauch dazugeben. Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Kreuzkümmel und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta Mozzarella zum Bärlauch dazugeben und untermischen.

Sauce mit etwa 6 Esslöffeln des Kochwassers der Pasta verlängern.

Pasta auch zwei tiefe Pastateller verteilen. Bärlauch mit Sauce darüber geben.

Servieren. Genießen. Guten Appetit?

Mini-Kohlwürste mit Buschbohnen

Mit Bohnen statt Kohl

Sie finden hier ein Rezept für ein Gericht, das wirklich sehr schnell zubereitet ist. Nur das Putzen der Bohnen braucht etwas Zeit. Aber das Kochen auf dem Herd ist in 15 Minuten beendet.

Kohlwürste, die man ja gern aus Norddeutschland kennt, sollte man ja am besten – Nomen est omen – auch mit Kohl servieren. Es bieten sich Weißkohl, Grünkohl oder Wirsing an. Nun, ich hatte keines dieser Lebensmittel zu Hause. Und extra wegen eines Kohlkopfs wollte ich nicht zum Laden laufen.

Ich habe mir mit einem anderen Lebensmittel als Beilage beholfen, und zwar Buschbohnen. Sie passen auch gut zu den Kohlwürsten. Einfach nur in kochendem Wasser gegart und dann in der Pfanne ein wenig in Butter geschwenkt und leicht gesalzen. Eine schöne Gemüsebeilage.

Und die Kohlwürste sind natürlich sehr würzig, lecker und schmackhaft und passen gut in die kalte Jahreszeit. Ein sehr einfaches, aber empfehlenswertes Gericht.

Für 2 Personen:

- 500 g Mini-Kohlwürste (2 Packungen à 250 g, etwa 16 Stück)
- 500 g Buschbohnen (1 Packung)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Knackige, würzige Würste
Bohnen putzen und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin bei mittlerer Temperatur 12 Minuten garen. Mit dem Schöpflöffel in eine Schüssel herausheben.

Parallel dazu Würste in einem Topf mit nur noch siedendem Wasser 10 Minuten ziehen und erhitzen lassen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Bohnen

einige Minuten durch die Butter schwenken. Leicht salzen.

Jeweils 8 Würste auf einen Teller geben. Etwas von den Bohnen dazu auf die Teller geben. Die restlichen Bohnen geben Sie in der Pfanne auf den Tisch zum Nachfassen, am besten auf einem Stövchen, um die Bohnen warm zu halten.

Servieren. Guten Appetit!

Weihnachtsrezepte

Sie sollten sich eher vor mir auf die Hut nehmen! Denn an Weihnachten und den Feiertagen gibt es wieder einige ganz außergewöhnliche Rezepte. Innereien. Die Ihnen vielleicht nicht zusagen werden. Die Ihnen vielleicht nicht gefallen werden. Und Ihnen nicht schmecken werden.

Unerheblich. Ich bereite sie dennoch zu. Denn sie sind sehr außergewöhnlich und dennoch lecker und schmackhaft. Mein Bruder schenkt mir dieses Jahr, wie an manchen Weihnachten, wieder ein Päckchen mit Innereien von einem speziellen Online-Schlachter. Und darin sind ganz ausgefallene Produkte enthalten.

Ich zähle sie Ihnen einmal der Übersicht halber auf:

- Kuheuterschnitzel
- Kalbsbries
- Stierhoden
- Kronfleisch
- Ochsenziemer
- Flanksteak

Ich habe geplant, die Stierhoden einmal in der Grillpfanne zu

grillen. Und einmal kleingeschnitten als Ragout zuzubereiten. Der Ochsenziemer ist ja der Penis des Ochsen, er ist reines Schmorfleisch und wird ebenfalls als Ragout zubereitet. Das Kronfleisch ist das Muskelfleisch des Zwerchfells, wird zwar zu den Innereien gezählt, ist jedoch reines Muskelfleisch, das sich sehr gut zum Kurzbraten eignet. Und das Flanksteak ist Teilstück des Bauchlappens des Tieres, gilt ebenfalls als Innereie, ist jedoch ebenfalls kurzfasseriges Muskelfleisch und ebenfalls zum Kurzbraten geeignet. Beim Kronfleisch und Flanksteak erhält man auf preiswerte Weise Produkte, die man als Steak grillen oder braten kann. Zum Kuheuterschnitzel muss ich nichts sagen, es ist vorgegart und wird nur kurz in der Pfanne wie ein Schnitzel gebraten. Und das Kalbsbries, ja, das ist natürlich edel, eine Spezialität und schmeckt natürlich besonders lecker. Dazu muss ich mir erst eine geeignete Zubereitung einfallen lassen.

Lassen Sie sich also überraschen! Wie ich schon schrieb, Sie sollten sich eher vor mir auf die Hut nehmen!

Miesmuscheln

Leckere, frische Miesmuscheln

Essen Sie gerne Muscheln? Die kalte Jahreszeit ist ja auch Hauptsaison für Muscheln, so auch für Miesmuscheln. Denn in der wärmeren Jahreszeit überstehen diese den Transport nach Deutschland meistens nicht. Muscheln sind ja sehr anfällig für zu hohe Temperaturen und verderben dann sehr schnell.

Ein Haupterntegebiet für Miesmuscheln ist Nordfrankreich, dort vorwiegend die Bretagne oder die Normandie. Aber auch Miesmuscheln aus den Niederlanden erreichen unseren Markt. Und natürlich nicht zu vergessen die heimischen Muscheln aus Nord- und Ostsee.

Und Miesmuscheln sind in der kalten Jahreszeit so weit verbreitet, dass Sie sie nicht nur in ihrem Supermarkt, sondern auch im Discounter bekommen.

Beim Zubereiten von Miesmuscheln können Sie nichts falsch machen. Man verwendet meistens einen Sud aus Hälfte Gemüsebrühe und Hälfte trockener Weißwein. Und gart die Miesmuscheln 5 Minuten darin. Muscheln, deren Schale sich

nicht öffnen und die verschlossen bleiben, werden aussortiert, sie sind schadhaft und nicht essbar.

In einem Sud aus Brühe und Wein gegart

Wussten Sie auch, dass man zum Verzehr von Miesmuscheln kein Besteck braucht? Es gibt einen Trick, ohne die Hände zu benutzen und sich diese schmutzig zu machen. Sie puhlen als erstes aus einer Miesmuschel das Fleisch heraus und verzehren dieses. Dann verwenden Sie einfach die Schalen dieser Miesmuschel, um das Fleisch aus den restlichen Miesmuscheln herauszuholen. Einfach mit den beiden Schalen das Fleisch packen, zudrücken, herausziehen und verspeisen. Ein wirklich gelungener Trick.

Für 2 Personen:

- 2 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 1 kg)
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 0,5 l trockener Weißwein
- Salz

- Pfeffer

Zubereitungszeit: 5 Min.

Miesmuscheln unter fließendem, kaltem Wasser abspülen.

Brühe und Wein in einem Topf erhitzen, Miesmuscheln hineingeben, salzen und pfeffern und 5 Minuten garen.

Kochwasser abschütten.

Miesmuscheln auf zwei große, tiefe Teller verteilen und servieren.

Jeweils eine Schrippe oder getoastetes Toastbrot dazu reichen.

Früchte-Plätzchen

Ein wenig zu dunkel geworden …

Das vierte Rezept für Weihnachtsplätzchen, die ich für die Familienangehörigen zubereite und backe. Sie werden es sicherlich anhand der Zutaten, abgesehen von den hier verwendeten Kräuterteezutaten, erkennen. Es ist ein Rezept für ganz normale Plätzchen aus Mürbeteig. Das ist vermutlich eines der wahren Grundrezepte beim Backen von Weihnachtsplätzchen, das Rezept ist sehr bekannt und verbreitet und wird sehr gern für die Weihnachtsbäckerei herangezogen.

Bei diesen Plätzchen habe ich nur eine kleine Variante ausprobiert. Ich hatte nämlich ein großes Glas mit Früchte-Kräutertee vorrätig, den ich sicherlich nicht zubereitet und als Tee getrunken hätte. Aber die vielen Zutaten, vor allem die Gewürze wie Zimt, Kardamom, und Nelken, erinnerten mich doch stark an Weihnachtsbäckerei. Und so habe ich die Zutaten einfach komplett für den gewöhnlichen Mürbeteig für die Weihnachtsplätzchen verwendet. Indem ich sie einfach in der Küchenmaschine sehr fein gerieben und dann untergemischt habe.

Die Plätzchen haben leider ein wenig zuviel Temperatur bekommen. Sie sind nicht angebrannt, aber doch stark dunkel geworden. Das ist meinem neuen Herd mit Backofen geschuldet, der anders als das Vorgängermodell, bei dem unter anderem der Backofen nicht mehr die eingestellte Temperatur hielt, doch ganz korrekt backt und kocht. Und da waren eben die vorgegebene Temperatur von 200 °C doch etwas zuviel für das Gebäck, so dass ich die Temperatur für dieses Rezept schnell in 180 °C geändert habe. So klappt’s dann auch mit den Plätzchen, nicht nur mit dem Nachbar.

Für etwa 40 Plätzchen:

- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Glas Früchte-Kräutertee (90 g):
    - Hibiskusblüten
    - Apfelstücke
    - Hagebuttenschalen
    - Cassia-Zimt
    - kandierte Ananasstücke
    - Kardamom
    - Nelken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit | Verweildauer im Backofen pro Portion 15 Min. bei 180 °C

Kräutertee in der Küchenmaschine sehr fein häckseln.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen zu einem Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Teig auf einem großen, bemehlten Schneidebrett mit einem ebenfalls bemehlten Backholz zu etwa 2–3 mm Stärke ausrollen. Plätzchen mit beliebigen Plätzchenformen ausstechen und auf das Backblech legen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Den oben beschriebenen Arbeitsschritt noch einmal durchführen, damit der Teig aufgebraucht wird.

Plätzchen jeweils in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Am besten in einer Metallschachtel aufbewahren.

Bei Bedarf die Plätzchen gern noch weiter dekorieren, mit Puderzucker- oder Schokoladenguss, buntem Streusel oder anderen Dekormaterialien.

Nussmakronen

Einfache, aber leckere Nussmakronen

Hier folgt das dritte Rezept für Weihnachtsplätzchen. Sie haben die beiden ersten Rezepte gestern sicherlich aufmerksam verfolgt. Vielleicht haben sie Sie animiert, die Plätzchen für die Adventszeit auch zu backen?

Dieses Rezept für Nussmakronen ist sicherlich sehr bekannt und verbreitet. Es sind im Grunde nur gemahlene Nüsse mit Eischnee, dazu noch etwas Zucker. Sie werden aufgrund der Feinheit der Masse mit einem Spritzbeutel auf Oblaten aufgespritzt und dann gebacken.

Die Handhabung eines Spritzbeutels ist nicht immer ganz einfach. Und man holt sich wirklich kräftig verschmierte Hände und Finger mit dieser klebrig-süßen Aufspritzmasse. Aber was soll’s, dafür wird an Weihnachten gebacken und dafür gibt es den Wasserhahn an der Spüle.

Setzen Sie übrigens bei der Vorbereitung zum Backen die Makronen nicht zu dicht aneinander und lassen Sie ihnen somit

etwas Platz auf dem Backblech. Die Makronen zerfließen beim Backen leicht, nehmen damit mehr Raum auf dem Backblech ein und würden sonst ineinander überlaufen. Dann doch lieber einen zweiten Durchgang mit insgesamt weniger Makronen auf einem Backblech starten.

Variiert habe ich übrigens das Standardrezept für Nussmakronen dadurch, dass ich sowohl Haselnüsse als auch Mandeln für die Nussmasse verwendet habe. Und auch die Makronen werden ganz korrekt aufgeteilt in eine Hälfte mit einer ganzen Haselnuss obenauf und eine Hälfte mit einer ganzen Mandel obenauf.

Der Fairness halber will ich am Ende dieser Backbeschreibung auch noch die Website erwähnen, auf der ich dieses Rezept gefunden habe, und zwar einfachbacken.de.

Für etwa 30 Stück:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone (Schalenabrieb)
- 110 g Haselnüsse
- 110 g Mandeln
- 15 ganze Haselnüsse
- 15 ganze Mandeln
- 30 runde Oblaten (Ø 5 cm)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 10 Min. bei 170 °C Umluft

Eier aufschlagen, trennen und Eiweiße mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine sehr steif schlagen. Nach 2 Minuten Zucker während dem Schlagen langsam einrieseln lassen.

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale fein abreiben. Haselnüsse und Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben. Zitronenschale mit den Nüssen vermischen.

Masse vorsichtig unter den Eischnee heben und vermischen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

30 Oblaten auf dem Backblech verteilen. Nussmasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Den Spritzbeutel jeweils in der Mitte einer Oblate ansetzen, einen Klecks aufspritzen, bis nur noch 1–2 mm der Oblate zu sehen ist und dann langsam den Spritzbeutel nach oben ziehen, um der Makrone Platz zu lassen. Jeweils eine ganze Nuss auf eine Makrone setzen.

Backblech auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und dann in einer Keksdose aus Blech lagern.

Brownies

Ich hole diesen Beitrag von Ende Oktober jetzt Ende November nochmals hervor. Denn im Oktober fand das erste Testbacken für die Honigküchlein statt. Nun, Ende November, backt der Weihnachtsmann die finalen Plätzchen für den Versand an seine Schützlinge, die ihre Weihnachtsplätzchen noch vor Beginn der Adventszeit bekommen sollen.

–-

Sie kennen sicherlich Brownies und haben schon diverse davon gebacken? Dann ist dieses Rezept natürlich nichts neues für Sie. Ich oute mich hier einmal: Es sind die ersten Brownies, die ich in meinem Leben gebacken habe. Als zweite Sorte Adventsplätzchen für die Familienangehörigen in der Adventszeit.

Gut, Schokoladen- oder Kakaokuchen habe ich schon diverse gebacken, und diese sind immer gut gelungen. Nicht aber diese kleinen Schokoküchlein, weltbekannt als Brownies.

Exzellente Brownies

Ich habe natürlich im Internet recherchiert, um ein gutes Rezept zu finden. Und bin auf der Website gutekueche.at auf dieses Rezept gestoßen. Es erschien mir einfach, aber gut. Und da ich die Plätzchen, die ich im November für die Familienangehörigen backen will, gerne vorher probieren und essen will, musste natürlich ein Testbacken her, damit ich dies bei diesen Brownies durchführen kann.

Und, ich muss sagen, die Brownies sind gut gelungen und schmackhaft. Ich wusste zwar nicht, was Zartbitterschokolade und Halbbitterschokolade bedeutet. Denn mein Discounter hatte nur Bitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil. Und dann die gewöhnliche Vollmilchschokolade. Da dies ein erster Backtest ist, habe ich eine Tafel „Feinherb“ und eine Tafel „Alpenmilch“ gekauft. Okay, das ist sicherlich nicht bitter genug. Aber es reicht aus, um die Brownies zu testen. Und für

die eigentlichen Advents-Brownies besorge ich dann doch eher Bitterschokolade. Dann werden die Brownies auch so richtig dunkelbraun, wie man sie aus der Werbung und aus Kochsendungen kennt.

Beim nächsten Mal deutlich dunkler

Übrigens, was macht man, wenn ein Rezept einen Anteil von 85 g ausweist? Die Tafel Schokolade aber 100 g Gewicht hat? Genau abwiegen und portionieren? Nein, ich habe beide Tafeln im Ganzen genommen. Und einfach einen Teil der Butter weggelassen. Das Ergebnis ist dennoch gut geworden,

Für 18 Portionen:

- 85 g Zartbitterschokolade
- 85 g Halbbitterschokolade
- 170 g Butter
- 4 Eier
- 180 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker

- 140 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Fett zum Einfetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Eine eckige Blechkuchenform/Springform oder auch eine große, rechteckige Auflaufform mit dem Backpinsel mit Fett einfetten.

Die Schokolade klein zerbrechen und in einen kleinen Topf geben. Die Butter dazugeben. Alles unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Puderzucker und Vanillezucker dazugeben. Alles schaumig rühren. Schokolade-Butter-Mischung tröpfchenweise dazu geben und alles gut verrühren. Schließlich das Mehl mit dem Salz dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren.

Teig in die gefettete Back- oder Auflaufform geben und gut verteilen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

In kleine Rechtecke schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Honigküchlein

Ho ho ho!

Ich hole diesen Beitrag von Ende Oktober jetzt Ende November nochmals hervor. Denn im Oktober fand das erste Testbacken für die Honigküchlein statt. Nun, Ende November, backt der Weihnachtsmann die finalen Plätzchen für den Versand an seine Schützlinge, die ihre Weihnachtsplätzchen noch vor Beginn der Adventszeit bekommen sollen.

Ein Hinweis für Sie: Ich habe aufgrund der Anzahl meiner Familienangehörigen die doppelte Menge der in diesem Rezept zubereiteten Plätzchen gebacken. Sie haben vielleicht eine fortschrittliche und auch teure Küchenmaschine wie eine Kenwood oder KitchenAid. Dann haben Sie keine Probleme, eine Plätzchenmasse mit einem Kilogramm Mehl und allen restlichen Zutaten zu verarbeiten. Mir kam dieser Gedanke an die Masse des Teiges jedoch erst beim Zubereitung des Teigs. Und dann fiel mir ein, dass meine einfache Küchenmaschine nur einen Rührteig mit maximal 500 g Mehl plus aller anderen Zutaten verarbeiten kann. Macht im Grunde nichts, habe ich die altbewährte Methode gewählt und den Teig kräftig mit der Hand durchgemischt und geknetet.

Wenn Sie übrigens Plätzchen in einer größeren Menge oder auf Vorrat backen wollen, was ich hier tue und was sich generell für die Adventszeit anbietet, und Sie vielleicht auch noch einige andere Plätzchensorten backen wollen, dann nehmen Sie sich doch an einem Wochenende einen Vormittag und Nachmittag

Zeit. Der Backofen kann gleich die ganze Zeit durchlaufen, meistens benötigt man ja 170–180 °C Umluft. Und während die eine Plätzchensorte im Backofen backt, bereiten Sie den Teig für die nächste Plätzchensorte zu. Diese wiederum backen Sie, parallel dazu folgt der nächste Teig usw. usw.

—-

Die Weihnachtszeit beginnt bald. Überlegen Sie auch schon, welche Plätzchen Sie für Ihre Lieben für die Adventszeit und besonders die -sonntage backen können? Vielleicht hilft Ihnen dieses Rezept weiter.

Es ist eigentlich ein Rezept für einen Honigkuchen, gebacken in einer Kastenfrom für eine großen Kuchen. Ich selbst benötige aber ein Rezept für Honigplätzchen oder -küchlein. Also habe ich dieses Rezept zweckentfremdet. Wenn Sie den großen Kuchen backen wollen, auch gut. Geben Sie den Teig einfach in eine eingefettete Kastenbackform.

Schöner Honiggeschmack

Wollen Sie aber ebenso wie ich Plätzchen oder Küchlein für die Adentszeit backen, schauen Sie einmal, welche Backform hierfür geeignet sein kann. Die Küchlein sollen in einer Art von Brownies gebacken werden. Also nicht so hoch und rechteckig, im Grunde nicht in Form von ausgestochenen Plätzchen.

Ich habe für das Backen eine rechteckige Auflaufform zweckentfremdet. Der Teig passt gut und komplett hinein und ist einige Zentimeter hoch. Also wird es etwas mit den Küchlein. Und mit dem Backpulver im Teig gehen die Küchlein auch schön auf.

Wenn Sie eine große Menge an Honigküchlein backen wollen – und das steht mir im November bevor – können Sie auch die doppelte Menge an Teig zubereiten. Und für das Backen die Fettwanne des Backofens verwenden, die z.B. auch mit Wasser gefüllt zum Backen und gleichzeitig Dämpfen für einen American Cheese Cake verwendet wird.

Ich selbst habe ja vor einigen Jahren den Part meiner Mutter in der Familie übernommen, unsere restlichen Familienmitglieder in der Adventszeit postalisch mit Adventsplätzchen zu versorgen. Meine Mutter ist mittlerweile dement und lebt in einem Pflegeheim. Aber was will man auch schon erwarten, wenn sie im November den 94sten Geburtstag feiert. Aber auch schon vor Beginn der Demenz vor etwa 2 Jahren war es ihr zu mühsam geworden, beim Backen der Plätzchen stundenlang in der Küche zu stehen, weshalb sie das Backen schon vor Jahren aufgegeben hat. Und so bin ich an der Reihe, da ich ja gerne koche und backe.

Mittlerweile versorge ich nicht nur die restlichen fünf Familienmitglieder, sondern dieses Jahr auch einen neu gewonnenen, sehr netten Freund in Hamburg.

Und da ich diese Honigküchlein bisher noch nicht zubereitet habe, ist dies somit ein Probebacken für die eigentlichen Adventsplätzchen, an die ich mich Mitte November heranwage.

Und der Fairness halber will ich natürlich noch den Fundort dieses Rezepts nennen, es ist die Website gutekueche.at, auf der auch sonst noch viele schöne Rezepte zu finden sind.

Mit leckeren Gewürzen

Passen Sie bitte bei der Backzeit auf. Der Kuchen braucht laut Originalrezept 60 Minuten bei 180 °C. Da die Küchlein in der Auflaufform sehr viel dünner und nicht so voluminös sind wie der Kuchen, reduziert sich die Backzeit auf 30–45 Minuten. Sie sind auch dann gut durchgebacken. Immer mal kurz einen Blick in den Backofen werfen, wenn die Küchlein zu dunkel werden, das Innere mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Küchlein durchgebacken sind, und eventuell früher herausnehmen.

Für 18 Plätzchen:

- 250 g Honig
- 120 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 500 g Mehl

- 1 Pk. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Muskatnuss
- 100 g Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- einige EL Puderzucker

Zubereitung: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30–45 Min. bei 180 °C

Inhalte der Kardamomkaspeln auf einen Teelöffel geben, um die Menge abzumessen, in einen Mörser geben und fein mörsern.

Zusammen mit dem geriebenem Zimt, Ingwer und Muskatnuss in eine Schale geben.

Walnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Honig, Zucker und Butter in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker und die Butter schmelzen, alles gut verrühren, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Gewürze, Walnüsse und eine Prise Salz dazugeben. ebenso die Honig-Zucker-Butter-Mischung. Alles zusammen zu einem dicken, sämigen Teig rühren.

Eine geeignete Backform wählen und mit etwas Öl einfetten. Den Teig hineingeben, gut verteilen und verstreichen.

Auf mittlerer Ebene je nach Backform etwa 30–45 Minuten backen. Zwischendurch prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Dann in rechteckige Küchlein schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Nachtrag: Die Honigplätzchen gelingen gut. Sie sind allerdings ein wenig trocken. Entweder geben Sie für mehr Saftigkeit ein drittes Ei in den Teig. Oder Sie achten doch auf die Backzeit und backen die Honigplätzchen maximal 30 Minuten, damit sie innen noch sehr saftig sind.

Gourmetspargel mit Sauerrahmsauce mit Speck, Pilzen und Petersilie

Mit leckerer Sauerrahmsauce

Suchen Sie noch zum Ende der Spargelzeit ein ansprechendes, leckeres Rezept für Spargel? Dann gefällt Ihnen vielleicht dieses Rezept und das Gericht wird Ihnen sicherlich munden. Ich habe es selbst kreiert, und nach der Zubereitung hat der Spargel mit der leckeren Sauce wirklich erstklassig geschmeckt.

Außerdem hatte ich beim Kauf dieses Spargels wirklich ein Novum zu verzeichnen. Kauft man ein Pfund Spargel, also 500 g, so enthält das Pfund meistens 6–8 Spargel, je nach Klasse und somit Dicke des Spargels. Bei diesem Spargel musste ich mich aber wirklich wundern. Das Pfund Spargel enthielt nur vier (!) Spargel, die allerdings so dick waren wie ein starker, dicker Daumen. Wirklich. Kein Scherz. Da war ich natürlich noch umso mehr auf deren Geschmack gespannt.

Der Spargel, den ich gekauft habe, stammt auch nicht aus den bekannten Regionen in Baden, zum Beispiel aus Schwetzingen, wo sie einen hervorragenden Lößboden zum Spargelanbau haben. Er stammt aus einem Dorf südlich von Bremen. Und klassifiziert ist er mit Klasse I, 16/26. Letzteres bedeutet, dass der Spargel einen Durchmesser von 16–26 mm hat, und somit wird dieser Spargel als Gourmetspargel bezeichnet.

Und für diesen Gourmetspargel habe ich mir eine leckere Sauce einfallen lassen. Hauptzutaten sind Bauchspeck, Austernpilze und frische Petersilie. Gebunden mit Sauerrahm. Und zu dieser Sauce passt auch eine Portion Säure, so dass ich sie mit etwas trockenem Weißwein verlängere.

Für 2 Personen:

- 1 kg Spargel (2 Packungen à 500 g)
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 200 g Austernpilze
- 60 g frische Petersilie (2 Packungen à 30 g)
- 200 ml Sauerrahm

- Chardonnay
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.

Leckerer Gourmetspargel
Spargel putzen und schälen.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Austernpilze ebenfalls kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Spargel in einem Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Bauchspeck und Pilze darin einige Minuten kross anbraten. Petersilie dazugeben. Rahm dazugeben. Sauce mit einem Schuss Chardonnay verlängern. Mit

Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und ein wenig köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Spargel auf zwei Teller verteilen.

Sauce großzügig über die Spargel geben.

Seevieren. Guten Appetit!

Gefüllter Kürbis

Mit leckerer, würziger Füllung

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Also wurden einmal wieder Hokkaido- und Butternuss-Kürbisse gekauft. Und ersteres für die Zubereitung eines leckeren Gerichts verwendet.

Das Rezept sah ich nur ganz flüchtig im Fernsehen, habe es mir aber gemerkt. Kürbisse kann man ja in unterschiedlichster Weise zubereiten. Dämpfen, braten, backen, frittieren. Aber diese Zubereitung mit einer Füllung eines ganzen, kleinen Kürbisses fand ich sehr ansprechend.

Sie können sich für die Füllung auch eine beliebige Füllung mit diversen, anderen Zutaten einfallen lassen. Alles geht, was man sich vorstellen kann. Ich habe einfach eine normale Hackfleischfüllung wie für Frikadellen ausgewählt, nur eben ohne Eier für Bindung, denn der Kürbis hält ja alles zusammen,

Für 2 Personen:

- 2 kleine Hokkaido-Kürbisse
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 45 Min. Bei 160 °C

Lecker im Backofen durchgebacken

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen.

Schalotten und Koblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen. Dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen.

Jeweils einen Deckel der Kürbisse flach abschneiden.

Mit einem Esslöffel das Kerngehäuse entfernen.

Hackfleischmischung in die Kürbisse geben, verteilen und festdrücken.

Kürbisse auf zwei kleine, feuerfeste Teller geben und auf

mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und servieren. Guten Appetit!