

Thymian-Koteletts mit Wurzel-Stampf

Heute Schweine-Koteletts.

Mit Thymian gewürzt.

Dazu Stampf aus Wurzeln.

[amd-zlrecipe-recipe:1058]

Gegrillte Schweine-Steaks mit gegrillten Spitz-Paprika

Ich hatte noch Spitz-Paprika vom letzten Einkauf vorrätig.

Da das Gericht mit gegrilltem Entenschenkel und gegrillten Spitz-Paprika gut gelungen und schnell zuzubereiten war, habe ich es einfach schnell variiert und in ähnlicher Weise zubereitet.

Ich hatte noch Steaks vom Schweinerücken im Gefrierschrank.

Also habe ich diese aufgetaut und einige Stunden in einer Marinade aus Olivenöl und Gewürzen etwas ziehen lassen.

Dann habe ich diese ebenso wie die Spitz-Paprika in zwei Grill-Pfannen gegrillt.

[amd-zlrecipe-recipe:1044]

Schweine-Koteletts mit Bandnudeln

Einfaches Gericht.

Lecker gewürzte Koteletts.

Dazu als kleine Beilage Pasta.

Mit einer Weißwein-Sauce mit Zwiebel und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1017]

Marinierte Grill-Rippchen mit Kartoffelspalten

Meines Wissens bereite ich das erste Mal marinierte Grill-Rippchen zu.

Für die Zubereitung gibt es drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte:

1. Marinieren
2. Schmoren
3. Grillen

Für die Marinade habe ich im Internet recherchiert und nach einem Rezept dazu gesucht.

Jedoch hatten die diversen Rezepte auch die unterschiedlichsten Zutaten.

Also habe ich kurzerhand einige der Zutaten zusammengesammelt und mit einigen weiteren, die mir für eine solche Marinade geeignet erschienen, ergänzt.

Wichtig war mir auch die Zugabe von Coca Cola. Dies wurde im Fernsehen in Kochsendungen immer wieder betont, dass diese Zutat in Amerika für eine authentische Marinade verwendet wird. Denn Coca Cola gibt eine bestimmte Würze, Süße und Aroma. Außerdem macht es die Marinade recht flüssig und verlängert sie kräftig. Somit werden die Rippchen mit der ganzen Marinade im Topf bedeckt. Und ich kann diese Marinade auch dafür verwenden, die Rippchen einige Stunden bei geringer Temperatur darin im Backofen zu schmoren.

Denn das Fleisch soll ja so zart sein, dass man es ohne Besteck vom Knochen lösen kann.

Mein Fazit nach dem Zubereiten, Servieren und Genießen:

Das Rezept der Marinade ist alltagstauglich.

Aber es ist noch Verbesserungswürdig. Die Rippchen schmecken leicht süß und haben eindeutig zu wenig Salz und Würze. Also bei einem weiteren Zubereiten von Rippchen eventuell weniger Honig und süß-saure Chili-Sauce. Und eindeutig mehr Salz und Würze.

Aber das Fleisch ist wie schon erwartet so zart, für dieses Gericht benötigt man nur eine Gabel. Denn das Fleisch lässt sich problemlos mit der Gabel vom Knochen lösen, zerrupfen und essen.

Ich mariniere die Rippchen der Einfachheit halber über Nacht im Kühlschrank. Dann werden sie vier Stunden in der Marinade im Backofen geschmort. Und schließlich noch jeweils eine Minute auf jeder Seite in der Grill-Pfanne gegrillt.

Da die Flüssigkeit der Marinade nach drei Stunden Schmorzeit verkocht ist, gieße ich für die letzte Stunde noch mit einem Pilsener auf, um genügend Flüssigkeit zu haben.

Als Beilage bereite ich Kartoffelpalten zu, die ich einfach in der Friteuse kurz fritiere und dann nur salze.

[amd-zlrecipe-recipe:1004]

Schweine-Geschnetzeltes mit Staudensellerie in Cognac-Thymian-Sauce auf Fusilli

Hier habe ich einfach kreiert.

Schweine-Geschnetzeltes und Staudensellerie als Hauptzutaten standen schon fest.

Das Geschnetzelte mariniere ich vorher noch einige Stunden in einer Kräuter-Marinade aus getrockneten Kräutern, Gewürzen und Olivenöl.

Für eine Sauce dachte ich zuerst an trockenen Weißwein. Das hatte ich aber schon des öfteren zubereitet.

Da fiel mein Blick auf die Cognac-Flasche auf der Arbeitsfläche und ich dachte mir, bereite ich eine Cognac-Sauce zu und flambeiere ich Fleisch und Gemüse.

Und für ein spezielles Aroma gebe ich einen ganzen Topf frischen Thymian in den Cognac und bilde so ein leckeres, schmackhaftes Sößchen.

Als Beilage einfache Fusilli.

Das Gericht ist zwar selbst kreiert, aber wirklich sehr gut gelungen!

[amd-zlrecipe-recipe:1003]

Schweine-Gulasch mit Basmati-Reis

Ein klassisches Gulasch.

Mit Schweinefleisch. Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Champignons. Tomatenmark. Und einigen Gewürzen.

Für die Sauce verwende ich einen trockenen Rotwein, der dann eine dunkle Fleisch-Sauce ergibt.

Und natürlich schmore ich das Gulasch ganze zwei Stunden, damit das Fleisch beim Essen leicht zerfällt.

Einfach, schmackhaft und lecker.

Als Beilage einfacher, aber schmackhafter Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:999]

Nackensteaks mit Rosenkohl

Zu diesem Rezept gibt es nicht viel zu sagen.

Schweine-Nackensteaks, die ich in einer Kräuter-Marinade mariniere und dann kurz in der Grill-Pfanne medium brate.

Dazu Rosenkohl.

[amd-zlrecipe-recipe:995]

Schweine-Geschnetzeltes mit Gemüse in Chili-Bohnen-Sauce auf Basmati-Reis

Schweine-Geschnetzeltes asiatisch zubereitet.

Mit scharfer Toban-Djan-Sauce. Also Chili-Bohnen-Sauce.

Ich verwende als Gemüse einfach das, was der Kühlschrank gerade hergibt. Sie können eigentlich genauso verfahren.

In diesem Fall sind dies Wurzeln, Chinakohl, Lauch, Fenchel, Lauchzwiebeln, Schalotten und Knoblauch.

Ich schneide das Gemüse klein und pfannenröhre es zusammen mit dem Schweine-Geschnetzelten im Wok.

Dazu als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:986]

Schweineschnitzel mit Wurzel-Stampf

Einfaches Gericht. Nicht viel dazu zu sagen.

Lecker gewürzte Schweineschnitzel kross gebraten.

Dazu ein feiner Gemüsestampf aus Wurzeln.

Ruhig die Wurzeln ein paar Minuten mit dem Stampfgerät fein stampfen. Der Stampf bleibt zwar etwas grob, wird aber sehr fein gestampft.

[amd-zlrecipe-recipe:987]

Schweine-Nackensteaks mit Vitelottes

Leckere, in der Pfanne kross gebratene Schweine-Nackensteaks.

Dazu, etwas ungewöhnlich und ich bereite diese Beilage auch erst seit kurzem zu, Vitelottes – also lila Kartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:980]

Schweine-Geschnetzeltes mit Mini-Pak-Choi in Schwarzer-Bohnen-Sauce auf Hirse

Na, dieses Gericht hat ja wirklich von allem etwas.

Das Schweine-Geschnetzelte vom Discounter, von einem deutschen Bauernhof von deutschen Schweinen, nehme ich einmal an.

Der Mini-Pak-Choi natürlich aus asiatischen Landen.

Und die Hirse würde ich einfach einmal im arabischen Raum ansiedeln.

Ich würze das Ganze auch nur mit der Schwarze-Bohnen-Sauce und verwende kein Salz oder Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:975]

Schweineschnitzel auf Spitzkohl

Hier gibt es nicht viel zu berichten.

Spitzkohl, geputzt und vom Strunk befreit. Dann kleingeschnitten, in kochendem Wasser gegart. Und schließlich noch mit Salz und Kümmel gewürzt.

Da ich den Spitzkohl sehr knackig haben möchte, gare ich ihn nur 10 Minuten im kochenden Wasser.

Dazu einfache Schweineschnitzel, mit Salz und Pfeffer gewürzt und nur auf jeder Seite eine Minute in der Grill-Pfanne für schöne Röstspuren gebraten.

[amd-zlrecipe-recipe:955]

Schweinesteaks auf Wurzel-Chips-Bett

Da mir die Pastinaken-Chips gestern so gut gelungen waren und sehr gut schmeckten, bereite ich dieses Mal ein ähnliches Gericht zu. Nur dieses Mal mit Wurzel-Chips.

Dazu putze und schäle ich Wurzeln. Hoble sie dann im Hobel einer Küchenmaschine fein. Und frittiere sie im siedenden Fett der Friteuse.

Dazu gibt es einige Schweinesteaks.

[amd-zlrecipe-recipe:945]

Schweinefilet in Cognac-Sauce mit Polenta und Brokkoli

Ein leckeres Gericht.

Gewürztes Schweinefilet, in dicke Scheiben geschnitten, kross angebraten und in einer Cognac-Sauce flambiert und gegart.

Dazu Polenta.

Und frischen Brokkoli, den ich in kleine Röschen schneide und nur kurz in kochendem Salzwasser gare.

Herrlich lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:888]

Gyros mit Couscous

Fertig gewürztes Gyros von meinem Discounter. Ab und zu kann man solch ein Convenience-Produkt auch einmal zubereiten. Mein Magen hat nicht rebelliert, also scheint alles in Ordnung zu sein.

Man hat einfach den Vorteil, dass es einerseits frisches Fleisch ist, das zwar vorgewürzt ist, aber andererseits das Gericht auch in ein paar Minuten fertig gestellt ist. Und ab und zu muss es eben auch einmal schnell gehen beim Kochen. Beim Kauf von schon mariniertem Fleisch verfährt man ja eigentlich genauso.

Und damit die Zubereitung wirklich schnell geht, habe ich als

Beilage Couscous gewählt, der in einigen Minuten im siedenden Wasser quellen kann und gegart ist.

[amd-zlrecipe-recipe:866]

Gyros mit Polenta

Diesmal ein schnelles Gericht, für das man wenig Zutaten benötigt. Ich greife bei der Hauptzutat auch auf ein Convenience-Produkt zurück. Aber wenn dieses eine gute Qualität hat, kann man dies durchaus einmal tun.

Als Beilage wähle ich Polenta. Diese ist in wenigen Minuten zubereitet. Nach dem Garen gibt man noch ein Stück Butter dazu und vermischt es. Außerdem soll man Polenta nach dem Garen noch etwas ziehen und quellen lassen, damit sie kompakter wird.

[amd-zlrecipe-recipe:860]