

Marinierte Schweine-Nackensteaks und Mangold

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. In ein paar Minuten zubereitet.

Die Nackensteaks sind in einer Paprika-Marinade gewürzt.

Ich verwende die Marinade auch, um den Mangold in der Pfanne zu würzen. So benötigt er nur noch ein wenig Salz.

Für mehr Geschmack beim Anbraten der Zutaten verwende ich Olivenöl und zusätzlich eine Portion Butter für schönen Butter-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:686]

Marinierte Schweine-Nackensteaks und grüne Mini-Spargel

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. In ein paar Minuten zubereitet.

Die Nackensteaks sind in einer Paprika-Marinade gewürzt.

Die Mini-Spargel müssen nicht geputzt oder geschält werden, man brät sie einfach nur in Fett kräftig an.

Für mehr Geschmack beim Anbraten der Zutaten verwende ich Olivenöl und zusätzlich eine Portion Butter für schönen Butter-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:687]

Filet-Spieße auf gemischtem Salat-Bett

Hier auch ein recht einfaches Gericht. Aber sehr lecker.

Ich wähle zwei Convenience-Produkte.

Und zwar fertige, marinierte Schweinefilet-Spieße.

Dazu eine Salatmischung aus der Packung. Sie ist zerkleinert vorbereitet, aber natürlich noch ohne Dressing.

Das ergibt ein schnelles, einfaches Gericht, das aber sehr lecker ist.

[amd-zlrecipe-recipe:683]

Filet-Spieße, Spargel und Sauce Hollandaise

Am Oster-Sonntag gibt es bei mir ein Gericht mit Spargel. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Als Hauptzutat und als Fleisch beim Gericht verwende ich ein Convenience-Produkt. Und zwar Filet-Spieße von meinem Discounter, die schon fertig zubereitet und mariniert sind.

Die Spargel stammen wie die letzten Male auch wieder aus Baden.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich natürlich nach meinem Grundrezept wieder frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:656]

Fleisch-Spieße und Brokkoli

Ein einfaches Gericht. Schnell zubereitet. Aber lecker.

Ich verwende für die Hauptzutat ein Convenience-Produkt. Und zwar in Paprika-Marinade marinierte Fleisch-Spieße von meinem Discounter.

Dazu als Beilage frischen, in Salzwasser gegarten Brokkoli.

Frischer Brokoli schmeckt einfach immer wieder gut. Man kann ihn wirklich öfters zubereiten und als Beilage servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:659]

Kasseler und Wurzel-Stampf mit Kümmelsenf-Jus

Hier habe ich Kasseler in Scheiben geschnitten gekauft.

Ich brate die Scheiben in Öl an und erstelle dann mit etwas Kümmel, Senf und Weißwein eine leichte Jus.

Als Beilage wähle ich einen Wurzel-Stampf, da ich auch eine Menge an frischen Wurzeln gekauft habe.

Das Gericht schmeckt sehr gut, die Jus ist sehr aromatisch und der Stampf ausgesprochen frisch und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:635]

Schweine-Rückensteak mit gebratenen Kartoffelklößen

Ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht.

Bei den Kartoffelklößen greife ich auf ein Convenience-Produkt aus der Packung zurück. Ich gare diese nach Anleitung in kochendem Wasser. Dann lasse ich sie abkühlen, schneide sie in Scheiben und brate sie in Fett an.

Bei den Schweine-Rückensteaks verwende ich marinierte Schweine-Rückensteaks, diese muss ich nur einige Minuten auf jeweils beiden Seiten kurz anbraten und muss sie auch nicht würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:566]

Schweine-Rückensteak,

Chicorée, Chinakohl und Schinken

Ich habe ein wenig kreiert. Und mit Chicorée und Chinakohl, von denen ich jeweils noch etwas übrig hatte, eine kleine, sehr schmackhafte Beilage zubereitet.

Dafür verwende ich noch gekochten Schinken. Und bereite mit diesen Zutaten kleine Chicorée- bzw. Chinakohl-Schinken-Stapel zu, die ich mit jeweils einem Zahnstocher zusammenhefte und in Soave gare.

Das ergibt eine sehr schmackhafte Beilage zu den Rückensteaks, die ich, da sie ja mariniert sind, einfach nur kurz in Olivenöl anbrate.

Und der Soave, mit dem ich die Blattsalat-Schinken-Stapel ablösche, bildet sogar noch ein kleines, würziges Sößchen, das ich vor dem Servieren über die Stapel gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:564]

Schweine-Gulasch und Spätzle mit Senf-Sauce

Das Gulasch gab es gestern reduziert beim Discounter, weil das Verfallsdatum bald erreicht war. Also habe ich es einmal eingekauft.

Ich gare es zusammen mit sehr viel Schalotten und Knoblauchzehen, nach dem Motto für ein gutes Gulasch, bei dem man genauso viel Fleisch für das Gulasch verwendet wie

Schalotten.

Die Schalotten schmelzen beim langen Garen auch zum Teil, machen die Sauce sehr sämig und auch leicht süß.

Ein herrlicher Geschmack.

Ich bereite das Gluasch in einer Sauce aus mittelscharfem Senf und Crème fraîche zu. Sie gelingt gut, man muss sie nicht einmal salzen, pfeffern oder nachwürzen und sie schmeckt sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Spätzle, bei denen ich es mir aber einfach mache und keine frischen Spätzle vom Holzbrett schabe, sondern auf ein Convenience-Produkt aus der Tüte zurückgreife.

Auch diese sind schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:561]

Schweineschnitzel und Spitzkohl

Einfache Schweineschnitzel, leicht gewürzt, natur zubereitet.

Dazu als Beilage ein schönes, schmackhaftes Spitzkohl-Gemüse.

Ich würze das Gemüse, wie es sich für Kohl gehört, mit Salz, einer Prise Zucker und auch etwas Kümmel.

Das Gemüse ist sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:537]

Marinierte Schweine-Rückensteaks mit Pastinaken-Stampf

Ich wollte es einfach haben. Ein einfaches, aber leckeres Gericht, in kurzer Zeit zubereitet.

Also ging ich zu meinem Discounter und schaute einmal, was er in der Fleischtheke an Steaks vorrätig hatte. Rumpsteaks waren mir zu teuer. Also griff ich zu marinierten Schweine-Rückensteaks.

Beim Fleisch habe ich es mir somit einfach gemacht.

Bei der Beilage habe ich jedoch etwas Aufwand betrieben. Kein Kartoffelpüree aus der Packung.

Sondern Pastinaken-Stampf aus frischen Pastinaken. Im kochendem Wasser gegart und mit dem Stampfer fein gestampft. Verfeinert mit einem Schuss Olivenöl. Und nur gesalzen.

Für etwas mehr Farbe gebe ich noch kleingewiegte Petersilienknödel in das Stampf hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:518]

Marinierte Schweine-

Rückensteaks mit Champignons und Basmati-Reis in Balsamico-Sauce

Hier verwende ich einmal schon fertig in einer Kräuter-Marinade marinierte Schweine-Rückensteaks.

Gebe zusätzlich für die Sauce in feine Scheiben geschnittene Champignons mit in die Pfanne.

Und bereite ein leckeres Balsamico-Sößchen zu.

Ich habe für die Sauce Crema di Balsamico verwendet. Ich weiß, dass diese Crema in der gehobenen Küche nicht gern verwendet wird, weil sie Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel usw. enthält. Nun, ich bin irgend einem Weg zu dieser Crema gekommen, weiß, dass man sie nicht verwenden sollte und lieber auf richtigen Balsamico-Essig zurückgreifen sollte, aber ich will die Crema ja auch irgendwie verwerten und mit ihr einige Gerichte zubereiten. Zum Wegwerfen ist sie mir zu schade.

Ja, und als Beilage wähle ich einfach Basmati-Reis. Dieser Reis, der ursprünglich von den Hängen des Himalayas stammt, hat den Vorteil, dass er auch fast ohne eine Menge an Sauce schmeckt, denn er hat – ähnlich wie der chinesische Duft-Reis – eine markanten, frischen Eigen-Geschmack und -Geruch.

Ich brate die Steaks auf jeweils jeder Seite nur 2 Minuten an, sie werden dadurch well done durchgegart, sind aber innen noch ganz leicht rosé und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:512]

Schweine-Rückenbraten mit Wurzeln und Spätzle

Ich habe vor kurzem einen Puten-Rollbraten zubereitet, den ich mit einer Mehlschwitze gegart habe. Und die Sauce ist außerordentlich gut gelungen. Es mag eventuell damit zusammengehangen haben, dass der Rollbraten mit einer Paprika-Marinade mariniert war. Ich denke aber eher, dass es damit zusammenhangt, dass ich den Rollbraten sehr gut in Butter auf allen Seiten kross angebraten habe. Und sich dadurch sehr viele Röststoffe im Topf gebildet hatten, die sich dann beim Zubereiten der Mehlschwitze mit Schalotten und Knoblauch gut gelöst und die Sauce einerseits schön braun und dann eben sehr würzig und schmackhaft gemacht haben.

Da mit dies bei dem Rollbraten so gut gelungen ist, bereite ich nun einen Schweine-Rückenbraten auf die gleiche Weise zu und brate ihn als erstes sehr scharf in heißem Olivenöl an. Dann nehme ich den Braten aus dem Topf heraus. Daraufhin gebe ich Schalotten und Knoblauch in das Öl. Gebe Mehl hinzu. Und bereite eine Mehlschwitze zu, indem ich das Mehl im Öl anbrate und auch die Röststoffe des Bratens vom Topfboden gut löse. Ich erhalte wiederum eine sehr schmackhafte und leckere braune Sauce. Und dies, ohne Rotwein, Weißwein oder Gemüsefond für die Sauce zu verwenden. Dann kommt der Rückenbraten wieder in den Topf.

Ich habe dieses Rezept eigentlich aus einem ALDI-Prospekt entnommen. Dort war es ein Rezept mit Gänsebrust, Wurzeln und Spätzle. Ich habe das Rezept einfach zweckentfremdet und mit einem Schweine-Rückenbraten als Hauptzutat zubereitet.

Es ist sehr wichtig, dass man den Rückenbraten vor dem Anbraten pariert und die Silberhaut entfernt, denn diese würde sich beim Anbraten wie eine Sehne zusammenziehen und wäre sehr schwer zu kauen. Man sollte diese mit einem wirklich sehr

scharfen, großen Messer tun. Ich habe für diesen Zweck ein sehr scharfes, großes Keramik-Kochmesser.

Das Gericht ist durch die Sauce wirklich sehr lecker. Und der Rückenbraten sehr schmackhaft, lecker und saftig.

Für die Pasta-Beilage mache ich mir dieses Mal nicht die Mühe, um frische Spätzle zuzubereiten, sondern verwende industriell zubereitetete Spätzle aus der Packung. Sie reichen auch aus und sind schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:493]

Marinierte Schweinelachse mit Bratkartoffeln

Hier greife ich auf fertig mariniertes Fleisch zurück, und zwar auf Schweinelachse in einer Kräuter-Marinade.

Ich brate die Lachse jeweils auf jeder Seite zwei Minuten in Öl kross an. Die Lachse gelingen sehr gut, sie sind fast durchgegart, aber innen noch rosé und sehr saftig.

Die Bratkartoffeln sind etwas zerfallen, das hängt damit zusammen, dass ich die Kartoffeln zuvor etwas zu lange in kochendem Wasser gegart habe. Daher sind sie etwas zerfallen. Aber sie sind zumindest kross und knusprig geworden und schmecken sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:466]

Schweine-Koteletts mit Zucchini-Rahm-Gemüse

Hier bereite ich einfache Schweine-Koteletts zu. Der Einfachheit halber entbeine ich die Koteletts vor dem Braten, so kann man sie besser essen.

Für das Gemüse verwende ich Zucchini, mit Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch.

Die sehr schmackhafte Sauce bereite ich aus Crème fraîche und Riesling zu. Und würze alles mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:459]

Schweinefilet mit Fenchel-Stampf

Ich bereite ein leckeres Schweine-Filet in einer Weißwein-Sauce zu.

Dazu gibt es Fenchel-Stampf.

Beim Zubereiten des Fenchel-Stampfs entschied ich mich spontan für diese Gewürze: Ingwer, Zimt, Zucker und Salz.

Es ergibt ein sehr wohlschmeckendes und feines Stampf.

Wer möchte, behält das Fenchel-Grün zurück, wiegt es klein und gibt es vor dem Servieren zum Garnieren über das Gericht.

Ich brate das Schweinefilet jeweils 5 Minuten auf beiden Seiten an und lasse es dann noch in der heißen Pfanne etwas nachgaren. Es gelingt dadurch ein medium gegartes, leckeres Filet.

Beim Filet entschied ich mich spontan nur für Salz und Pfeffer.

Das Weißwein-Sößchen bilde ich aus einem Schuss Riesling, mit dem ich das Filet ablösche. Ich gebe das Sößchen vor dem Servieren über das in Scheiben geschnittene Filet.

[amd-zlrecipe-recipe:438]