Schweine-Nackensteaks mit Champignons und Spargeln

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Hier schäle ich die Spargel einfach, zerkleinere sie grob und gare sie in kochendem Salzwasser.

Dazu gibt es einige kräftig gewürzte Schweine-Nackensteaks. Und um das Gericht abzurunden, noch einige in Scheiben geschnittene und in Butter gebratene Champignons auf die Steaks.

Und einige Portionen Butter auf die Spargel.

Fertig ist ein leckeres Spargel-Gericht, genau passend zur Spargel-Saison.

[amd-zlrecipe-recipe:393]

Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Ein eher rustikales Gericht.

In Öl gebratene Schnitzel.

Dazu leckere, knusprige Röstzwiebel.

Und eine Portion in Öl gebratene Bratkartoffel.

Die Röstzwiebeln sind wirklich sehr knusprig und kross und passen sehr gut zu den Schweineschnitzeln.

[amd-zlrecipe-recipe:359]

Schweineschnitzel mit Wurzelpüree

Einfache Schweineschnitzel. In der Pfanne gebraten. Ich würze erst nach dem Braten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Wurzelpüree. Ich gebe anstelle der Milch, die man normalerweise in ein Kartoffelpüree gibt, etwas Olivenöl in das Püree, das ich unterrühre.

In der letzten Zeit habe ich Foodfotos zu meinen Rezepten veröffentlicht, die nicht sehr optimal waren. Manchmal waren sie zu dunkel oder auch leicht unscharf. Das lag daran, dass

ich sie mit meinem alten iPhone fotografiert habe, das nicht ganz optimale Fotos macht.

Nun bin ich stolz darauf, wieder ansprechende, brillante und gut ausgeleuchtete Foodfotos zu meinen Rezepten veröffentlichen zu können. Ich mache die Fotos nun direkt mit meinem iPad. Und nachdem ich das Objektiv des iPads einmal gut gereinigt habe, erhalte ich auf diese Weise exzellente Fotos.

[amd-zlrecipe-recipe:341]

Überbackene Koteletts mit Spiegelei

Ein kleiner Abend-Snack vor dem Fernseher.

Ich hatte noch vier Schweine-Koteletts übrig.

Ich würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Versuchsweise habe ich auf jede Seite der Koteletts auch eine Prise Zucker als Geschmacksverstärker gegeben.

Ich brate sie in der Pfanne.

Gebe jeweils eine große Portion geriebenen Gouda darauf und überbacke sie unter der Grillschlange in der Mikrowelle oder im Backofen.

Währenddessen brate ich noch Spiegeleier im Eierring. Und gebe diese dann auf die überbackenen Koteletts.

Et voilà habe ich einen schmackhaften Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:317]

Nacken-Koteletts mit Knoblauchbutter und Pommes frites

Ein rustikales Gericht. Und eher ein Männer-Essen. Koteletts mit Pommes.

Ich würze die Koteletts nur auf jeweils beiden Seiten mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und brate sie kross in Öl an. Vor dem Servieren gebe ich noch einige Scheiben Knoblauchbutter darüber.

Bei den Pommes frites bin ich dieses Mal nach dem gegangen, was die Werbung so anbietet. Und habe auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen. Auf Tiefkühlware. Und zwar Pommes frites für das Mikrowellen-Gerät. Auf diese Weise muss ich mir nicht immer umständlich für eine Portion Pommes frites das Fett in der Friteuse erhitzen. Sondern habe im Mikrowellen-Gerät nach genau 4 1/2 Minuten eine Portion Pommes frites. Und diese kross und knusprig.

Und siehe da, die Pommes frites gelingen im Mikrowellen-Gerät tatsächlich kross und knusprig. Nur ist leider die Menge der Pommes frites in einer Portions-Packung doch etwas zu gering.

[amd-zlrecipe-recipe:310]

Schweinefilet mit Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse

Feines Filet, einfach gewürzt und auf allen vier Seiten kross angebraten.

Dazu eine kleine Gemüse-Beilage, zubereitet aus Kartoffel- und Kohlrabi-Würfeln.

Verfeinert mit einem Sahne-Sößchen, das ich ein wenig reduziere und eindicke.

[amd-zlrecipe-recipe:244]

Schweine-Medaillons mit dunkler Sauce und Rosenkohl

Bei Schweinefleisch zum Kurzbraten hat man die Auswahl aus Filet, das allerdings teuer ist, Nackensteaks oder Schnitzel. Dies sind die gängigen Fleischsorten vom Schwein, die sogar ein Discounter fast immer vorrätig hat.

Früher hat man Schweinefleisch fast immer ganz durchgebraten, das war die Old School, und zwar aus (fraglichen?) Hygienegründen. Heutzutage geht man jedoch immer mehr dazu über, auch Schweinefleisch – wie eben Rindfleisch – auch so zu garen, das es innen noch leicht rosé ist und somit sehr

saftig.

So gehe ich auch bei diesen schmackhaften Medaillons aus dem Schweinefilet vor, das ich quer in dicke Stücke schneide. Ich gare sie nur jeweils zwei Minuten kross an und bekomme dadurch Medaillons, die innen medium gegart sind. Übrigens, ich habe auch schon Schweinefleisch rare zubereitet, das äußerst delikat schmeckte. Und gesundheitliche Beschwerden hatte ich dadurch auch nicht.

Ich würze die Medaillons mit scharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker.

Die dunkle Bratensauce bereite ich aus etwas heller Soja-Sauce und Rotwein zu. Die Sauce wird noch mit etwas Mehl eingedickt.

Dazu gibt es als Beilage einfachen Rosenkohl.

Mein Rat: Wenn Sie ein noch umfangreicheres Gericht zubereiten wollen, garen Sie noch einige Salzkartoffeln und geben Sie sie zu den Medaillons und dem Rosenkohl dazu.

Leckere Medaillons

Schweineschnitzel mit Pommes frites

Einfaches Gericht. Zwei Zutaten. In 7 Minuten zubereitet. Und sehr schmackhaft.

Ich hatte das Fett in der Friteuse erhitzt, um zwei Portionen

Pommes frittes zu fritieren.

Dabei dachte ich mir, dann brauche ich auch die Schnitzel nicht in der Pfanne braten, sondern würze sie einfach, gebe sie ebenfalls einige Minuten in die Friteuse und frittiere sie.

[amd-zlrecipe-recipe:215]

Schnitzel mit Spargel

Einfaches Gericht. Zutaten sind Schnitzel und Spargel.

Auf die Spargel gebe ich nur Butter.

Das Gericht ist schnell zubereitet, in nicht einmal 10 Minuten ist es fertig, und ist sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:144]

Geschnetzeltes mit Bandnudeln in würziger Zitronen-Sauce

Ein Geschnetzeltes, zubereitet aus Schweineschnitzel, mit

Schalotten und Knoblauchzehen.

Die Sauce bereite ich aus Zitronensaft zu und würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Ich verlängere sie ein wenig mit einem kleinen Schöpfer Kochwasser der Pasta.

Die Pasta gebe ich natürlich zu Geschnetzeltem und Sauce in den Topf, vermische alles kräftig und gebe das Gericht in tiefe Pastateller.

Garniert nur mit frischem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:128]

Variation von Cordon Bleus mit Bratkartoffeln

Hier verwende ich normale Schweine-Koteletts und bereite ein Variation von Cordon Bleus zu.

Man sollte wirklich dicke, also einige Zentimeter starke Koteletts verwenden, damit man diese mit einem sehr scharfen Meser quer einschneiden und eine Tasche darin bilden kann.

Ich fülle die Koteletts mit einer Mischung aus geriebenem Gouda und Schinkenstreifen.

Paniert werden die Koteletts dann klassisch, zuerst in Mehl, dann Ei und schließlich Semmelbrösel.

Dazu wähle ich als Beilage Bratkartoffeln. Diese bereite ich

mit Schale zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

[amd-zlrecipe-recipe:127]

Schweine-Koteletts mit Zwiebeln und Kräuterbutter

Zum Kurzbraten bieten sich die unterschiedlichsten Fleischsorten von den unterschiedlichsten Tieren an. Bei letzteren seien hier nur Rind, Schwein und Geflügel als erstes genannt. Etwas ausgefallener wäre dann schon Pferd. An Fleischsorten hat man die Wahl zwischen edlen Stücken wie Filetsteak, Lende, Rumpsteak, Entrecôte oder Roastbeef.

Aber es müssen zum Kurzbraten nicht immer unbedingt Steaks sein. Einige schöne Schweine-Koteletts – mit oder oder Knochen – tun es manchmal auch. Zumal, wenn man sie gut durchbrät und sehr kross brät. Und dann mit einigen gebratenen Zwiebelringen und etwas Kräuterbutter verfeinert.

Ich würze die Koteletts nur mit gemahlenem Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Da Schweinefleisch Bakterien enthalten kann, die gesundheitsschädlich sind, sollte man Schweinefleisch immer gut durchbraten. Ich gebe den Koteletts auf jeder Seite jeweils gute 3–4 Minuten im siedenden Butterschmalz.

Das Ganze bietet sich natürlich jetzt bei diesem schöner und wärmer werdenden Wetter an, dass man es draußen auf dem Grill

zubereitet.

Lecker!

Kross gebratene Koteletts

Schweinebraten mit Tagliatelle in Bratensauce

[Spider_Single_Video track="28″ theme_id="1″ priority="1″]

Ein Gericht, das ich puristisch auf sehr wenige Zutaten reduziere. Und zwar genau fünf. Ein Schweinebraten, Salz, um ihn zu würzen, Öl, um ihn anzubraten, Bratenfond, um eine Sauce zu bilden und Tagliatelle als Beilage.

Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs, Nudel, heiss und hos, also Nudeln, Fleisch und Sauce. Mein Lieblingsessen. Leckerer Braten, Tagliatelle und sehr leckere Bratensauce.

Beim Drehen des Videos ist mir erneut ein kleiner Fehler unterlaufen. Der zweite Teil, in dem ich das fertige Gericht präsentiere und auch ein wenig noch erkläre, ist von der Digitalkamera nicht aufgenommen worden. Ich musste auf eine sehr kurze Aufnahme zurückgreifen, die zumindest zeigt, wie das Gericht fertig angerichtet aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:41]

Original Pfälzer Schlachtplatte

[Spider_Single_Video track="25″ theme_id="6″ priority="1″]

Ich habe leider keine Kontakte zu Bauern in meiner Umgebung, so dass ich einmal einer Schweineschlachtung beiwohnen könnte. Auf diese Weise könnte ich einmal eine original und frisch zubereitete Schlachtplatte mit Schweinefleisch, Schweinebauch, Blut- und Leberwurst und Sauerkraut genießen.

Daher muss ich für dieses Gericht auf ein Produkt vom Supermarkt zurückgreifen. Eine Packung mit 250 g original Pfälzer Schlachtplatte, für 1 Person. Dieser Artikel beinhaltet ein Stück Schweinbauch sowie eine kleine Blut- und Leberwurst.

Passenderweise stammt das Produkt von einer Firma, die ihren Sitz in einem Ort in der Pfalz hat. Denn ansonsten wäre es ja keine original Pfälzer Schlachtplatte.

Nun, ich brate die drei Bestandteile einfach in der Pfanne kross an. Und serviere mir dann zum Abendessen eine Schlachtplatte.

Leider ist mir beim Drehen des Videos ein Fehler unterlaufen. Beim dritten Teil des Videos, in dem ich die fertig gebratene und auf einem Teller angerichtete Schlachtplatte präsentiert habe, lief leider die Digital-Kamera nicht und ich habe diesen Teil nur vermeintlich aufgenommen. Somit fehlt die Präsentation der fertigen Schlachtplatte, aber ich gehe davon

aus, dass Ihr Euch gut vorstellen könnt, wie die fertig gebratene Schlachtplatte ausieht und vor allem, wie gut sie schmeckt.

Mein Rat: Eventuell variieren lässt sich die Schlachtplatte noch, indem man zwei Spiegeleier und Sauerkraut dazugibt.

[amd-zlrecipe-recipe:38]

Zutaten für 1 Person:

- 250 g original Pfälzer Schlachtplatte (1 Stück Schweinebauch, 1 Blutwurst, 1 Leberwurst)
- Öl

Zubereitungszeit: Garzeit 5–10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinbauch darin auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Gleichzeitg die Blutwurst und die Leberwurst aus der Hülle herausnehmen, in die Pfanne geben und ebenfalls kross mit anbraten. Eventuell den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.

Schweineschnitzel mit Spätzle in Gemüse-Sauce

Diesmal bereite ich zu Schweineschnitzel Spätzle zu, für die ich separat eine Gemüse-Sauce zubereite.

Bei den Spätzle greife ich auf Pasta aus der Packung zu, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch frische Spätzle

zuzubereiten.

Für die Gemüse-Sauce verwende ich einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Und bilde die Sauce aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:35]

Schweineschnitzel mit Kartoffel-Wurzel-Püree

Da die letzten Schweineschnitzel, die ich zubereitet habe, so gut gelungen sind, bereite ich heute nochmals Schnitzel zu. Ich würze sie auf jeweils beiden Seiten nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und brate sie in Butter an.

Die Schnitzel lösche ich mit etwas Weißwein ab und bilde so auch noch ein kleines Sößchen. Beim Zubereiten der Sauce einfach die Röststoffe vom Anbraten der Schnitzel mit dem Kochlöffel vom Pfannenboden lösen, schon hat man die Sauce gewürzt.

Dazu gibt es ein Püree, das ich aus Kartoffeln und Wurzeln zubereite.

Mein Rat: Das Püree darf ruhig noch einige grobe Stücke enthalten, es ist schließlich selbst zubereitet und kein industriell gefertigtes Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:26]