

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]

Schweineschnitzel mit Pfifferling-Zwiebel-Gemüse

Leckere Schnitzel. Einfach nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Und kurz in der Pfanne gebraten.

Schnitzel sind normalerweise recht dünn zugeschnitten, daher gebe ich den Schnitzeln auf jeder Seite nur etwa 2 Minuten.

Dazu ein Gemüse aus Pfifferlingen und Zwiebeln. Das Wasser der Tiefkühl-Pfifferlinge bildet beim Braten ein kleines Sößchen.

Die Schnitzeln sind wirklich sehr lecker. Ich werde Schnitzel in der nächsten Zeit desöfteren noch zubereiten.

Mein Rat: Frische Pfifferlinge sind natürlich geschmacklich besser, aber sie sind nicht immer zu bekommen. Daher kann man in diesem Fall ruhig auf Tiefkühlware ausweichen.

[amd-zlrecipe-recipe:11]

Schweinebraten mit Gemüse und Salzkartoffeln in Rotwein-Sauce

Sehr lecker. Ein Braten. Genauer ein Schweinebraten.

Ich bereite den Schweinebraten mit Gemüse zu. Dieses gare ich nicht separat, sondern brate es mit dem Braten an und gare es mit ihm zusammen.

Eine Sauce bereite ich aus Rotwein zu. Und ich verwende noch selbst zubereiteten Fleischfond.

Dazu gibt es noch als zusätzliche Beilage einfache Salzkartoffeln.

Mein Rat: Wer möchte, kann nach Ende der angegebenen Garzeit die Sauce noch 1 Stunde reduzieren und etwas eindicken. Sie wird dadurch noch gehaltvoller und schmackhafter.

[amd-zlrecipe-recipe:5]

Curry-Geschnetzeltes mit Gemüse und Bandnudeln



Leckeres Geschnetzeltes

Ein Geschnetzeltes. Mit Schweinefilet. Lecker. Dazu Gemüse,

Bandnudeln und eine aromatische Sauce.

Als Gemüse verwende ich Wok-Chi, Fenchel, Lauch, Lauchzwiebeln, Prinzessbohnen und Knoblauch. Für Schärfe gebe ich eine kleingeschnittene rote Chili-Schote hinzu.

Die Sauce würze ich kräftig mit Curry. Ich bilde die Sauce mit Weißwein und Schmand.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinefilet
- 2 Wok-Chi
- 2 große Schalen Fenchel
- 1 Stange Lauch
- 4 Lauchzwiebeln
- 15–20 Prinzessbohnen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- trockener Weißwein
- 3–4 EL Schmand
- 4 TL Curry-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Bandnudeln
- Petersilie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Filet längs vierteln. Dann quer in kurze Streifen schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Filet darin kross anbraten. Gemüse dazugeben und ebenfalls mit anbraten.

Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Schmand dazugeben. Curry-Pulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Geschnitztes mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Schweinekotelett



Leckere Koteletts

Ein einfaches Essen. Als Abend-Snack. Vor dem Fernseher.

Schweinefleisch soll immer gut durchgebraten sein. Ich gebe daher den Koteletts auf jeder Seite jeweils 3 Minuten.

Ich peppe die Koteletts noch etwas auf, indem ich gebratene Speckstreifen, Petersilie und Kräuterbutter auf die Koteletts

Schweinekotelett mit geschmälzten Gnocchi



Kross und knusprig

Mhhhh, sehr lecker, kross gebratene Koteletts. Dazu selbst zubereitete Gnocchi, einfach nur in Butterschmalz gebraten.

Sie sollten die Koteletts gut durchbraten. Schweinefleisch soll immer durchgebraten werden. Ich habe recht dünne Koteletts gekauft, deshalb brate ich die Koteletts auf jeder Seite 3 Minuten an. Sie werden dadurch kross und knusprig. Ich würze nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Ich brate die Gnocchi im gleichen Butterschmalz in der Pfanne an. Ich würze die Gnocchi nur mit Salz. Sie übernehmen die Röststoffe der gebratenen Koteletts aus der Pfanne.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Die Koteletts sind kross und knusprig. Und die Gnocchi wohlschmeckend und schmackhaft.

Verwenden Sie für das Wenden der Koteletts die Kochzange. Und auch für das Drehen der Gnocchi im Butterschmalz.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinekoteletts
- 25–30 Gnocchi
- süßes Paprika-Pulver

- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: 15 Min.

Koteletts auf jeweils beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Koteletts in zwei Durchgängen auf jeweils beiden Seiten 3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Nochmals etwas Butterschmalz in die Pfanne geben. Gnocchi hinzugeben. Salzen. Röststoffe der angebratenen Koteletts mit dem Kochlöffel vom Pfannenboden lösen. Gnocchi mit der Kochzange einmal wenden.

Gnocchi zu den Koteletts geben. Butterschmalz aus der Pfanne über die Gnocchi geben. Etwas Kräuterbutter auf die Koteletts geben. Servieren.

Schweinelachs-Braten mit Pilzen und Fusilli tricolore



Braten, Pasta, Pilze und Sauce

Ein Gericht, ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Als Braten bereite ich einen Schweinelachs-Braten zu, den ich salze, pfeffere, mit süßem Paprika-Pulver und gemahlenem Kreuzkümmel würze. Ich gare ihn bei 200 Grad Celsius Unter- und Oberhitze im Bräter im Backofen.

Dazu gibt es einige Pfifferlinge und weiße Champignons.

Die Sauce bereite ich aus selbst zubereitetem, eingefrorenem Bratenfond zu.

Für etwas mehr Würze gare ich Rosmarinzweige und Chili-Schote in der Sauce mit.

Und als Beilage gibt es bunte Fusilli tricolore, gemäß des Namens in drei Farben.

Braten und Pilze sind nach dem Garen sehr zart, die Sauce

würzig und aromatisch und die Pasta – wenn sie richtig zubereitet wurde – al dente.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schweinelachs-Braten (etwa 800 g)
- eine kleine Portion Pfifferlinge
- drei große, weiße Champignons
- zwei Zweige Rosmarin
- 1 rote Chili-Schote
- süßes Paprika-Pulver
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- 500 ml Bratenfond
- Butterschmalz
- 250 g Fusilli tricolore

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit Paprika-Pulver und Kreuzkümmel würzen.

Bratenschmalz in einem Bräter auf einer Herdplatte erhitzen und Braten auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Dabei Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit Fond ablöschen. Rosmarin und Chili-Schote dazugeben.

Bräter zugedeckt für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Pasta 10 Minuten vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Rosmarin und Chili-Schote entfernen. Sauce abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und

tranchieren.

Pasta flach auf den Tellern verteilen. Jeweils drei Bratenscheiben in der Mitte eines Tellers quer nebeneinander anrichten. Pilze oberhalb und unterhalb der Bratenscheiben auf die Pasta geben. Sauce großzügig über Braten und Pasta verteilen. Servieren.

Schweineschnitzel mit Käse überbacken



Snack

Ein Abend-Snack. Nicht genug für eine komplette Mahlzeit. Aber ausreichend als kleiner Snack abends vor dem Fernseher.

Für das Überbacken verwende ich einen Gemüse-Käse, den ich beim Braten auf die Schnitzel gebe.

Mein Rat: Wer möchte, kann den Aufwand machen, den Grill im Backofen oder der Mikrowelle anzuschalten und die Schnitzel

dort zu überbacken, damit der Käse auch eine kräftige Bräune erhält.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweineschnitzel
- 4 Scheiben Gemüse-Käse
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 6–8 Min.

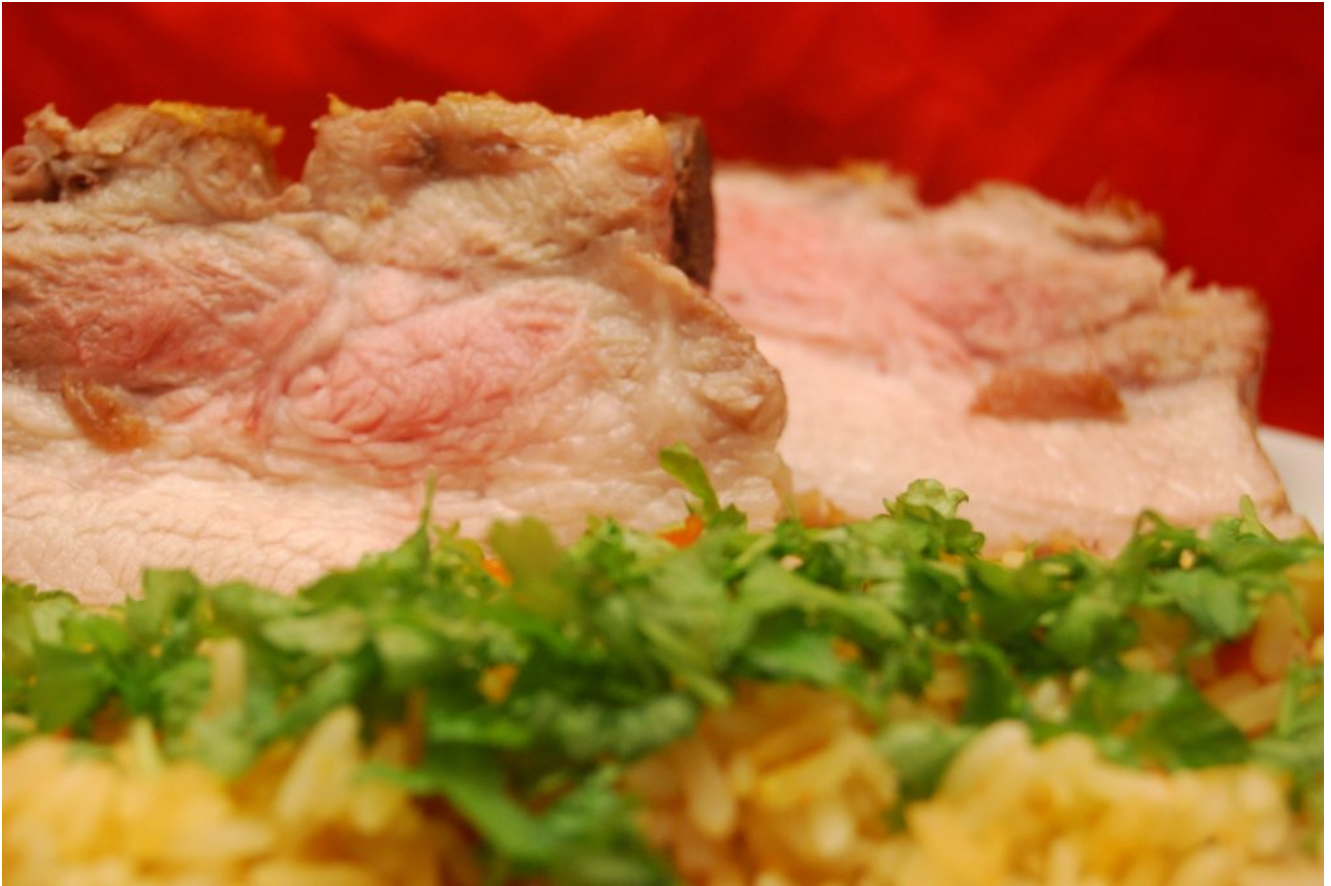
Schnitzel salzen und pfeffern. Käse in vier Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zwei Schnitzel auf einer Seite kross anbraten. Wenden, sofort den Käse darauflegen und auf der zweiten Seite ebenfalls kross anbraten.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Zweite Portion in der gleichen Weise zubereiten und auf einen Teller geben. Servieren.

Schweinebauch mit Tomaten-Reis und Weißwein-Sauce



Leckerer Schweinebauch

Ein leckeres Gericht, mit kross angebratenem Schweinebauch. Dazu Reis, mit Cherry-Dattel-Tomaten verfeinert. Und dazu eine aromatische Weißwein-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinebauch (mit oder ohne Knochen)
- 1 Tasse Reis
- 12 Cherry-Dattel-Tomaten
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Min.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und Schweinebauch auf allen Seiten kross darin anbraten. Salzen und pfeffern. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei

geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Cherry-Dattel-Tomaten grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit zwei Tassen Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Salzen. Reis und Tomaten hineingeben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Dann nur noch 5 Minuten ziehen lassen.

Schweinebauch herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen. Sauce salzen und pfeffern und abschmecken. Reis zum Schweinebauch geben. Sauce großzügig über dem Reis verteilen. Reis mit Petersilie garnieren. Servieren.

Schweinefilet mit Rosenkohl und Salzkartoffeln in Cognac-Sauce



Leckeres Filet mit Beilagen

Ein edles Stück Fleisch, in Butter angebraten, mit einer leckeren Cognac-Sauce zubereitet. Passend als Sonntag-Mittag-Gericht.

Dazu als Beilage Kartoffeln und Rosenkohl.

Der Rosenkohl kann der Einfachheit halber mit den Kartoffeln gegart werden, nur gart der Rosenkohl kürzer als die Kartoffeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schweinefilet (etwa 500 g)
- 10 kleine Kartoffeln
- 250 g Rosenkohl
- Cognac
- 150 ml Gemüsefond
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12–15 Min.

Rosenkohl putzen. Kartoffeln schälen.

Filet auf beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Einmal quer in der Mitte halbieren.

Wasser in einem Topf erhitzen, Salz dazugeben und Kartoffeln darin 5 Minuten garen. Dann Rosenkohl dazugeben und mitgaren. Insgesamt etwa 12–15 Minuten garen. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Filetstücke auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Mit einem großen Schuss Cognac ablöschen. Fond dazugeben. Filet noch einige Minuten garen. Filetstücke herausnehmen, auf die

beiden Teller geben und warmhalten.

Cognac-Sauce kräftig reduzieren. Sauce abschmecken. Großzügig über Kartoffeln und Filets geben. Servieren.

Schweineschnitzel mit Spargel und Tomaten-Sahne-Sauce



Mit leckerer Sauce

Diesmal ein einfaches Gericht mit Schnitzel und Spargeln.

Als Sauce bereite ich keine Sauce Hollandaise zu, sondern diesmal eine Sauce aus stückigen Tomaten und Sahne.

Mein Rat: Spargel kann man auch außerhalb der Saison zu dieser

Jahreszeit zubereiten. Man friert sie einfach ein. Dazu werden die Spargel erst geschält, dann ganz kurz in kochendem Wasser blanchiert und dann eingefroren.

Noch ein Rat: Wie man Spargel richtig zubereitet, findet man auf spargelkochen.net.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweineschnitzel
- 500 g Spargel
- 100 ml stückige Tomaten (Dose)
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 10 Min

Wasser in einem Topf erhitzen und Spargel darin 8–10 Minuten garen. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel in zwei Durchgängen auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen, jeweils zwei Schnitzel zu den Spargel geben und warmhalten.

Tomaten mit Saft in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Sahne dazugeben und verrühren. Abschmecken. Großzügig über Spargel und Schnitzel verteilen. Servieren.

Hackfleisch mit Champignons-

Tomaten-Basilikum-Sauce und Spaghetti



Leckere Pasta

Ich hatte mal wieder Appetit auf Spaghetti. Also habe ich mir mit Hackfleisch und anderen Zutaten eine leckere Sauce zubereitet.

Zutaten zu der Sauce sind Hackfleisch, Champignons, Tomaten und viel Basilikum. Gewürzt habe ich die Sauce u.a. mit Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare und vor dem Servieren entferne.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 12–13 kleine, braune Champignons
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 2 Basilikum-Pflänzchen

- trockener Weißwein
- 2 Chilischoten
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Spaghetti
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Chilischoten putzen. Blättchen der Basilikum-Pflänzchen abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röstspuren am Topfboden bilden. Mit einem Schuss Wein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Tomaten dazugeben. Chilischoten im Ganzen hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Basilikum kurz vor Ende der Garzeit unter die Sauce mischen. Chilischoten entfernen. Alles verrühren und abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Großzügig von der Sauce darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Schweinesteaks mit Sauce Béarnaise



Leckere Steaks

Zwei Steaks, mit einer leckeren Sauce verfeinert.

Zutaten:

- 2 Schweinesteaks (etwa 300 g)
- Butterschmalz

Für die Sauce Béarnaise:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: 10 Min.

Sauce Béarnaise in einem kleinen Topf erhitzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Steaks auf jeweils beiden Seiten etwa zwei Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern. Auf einen Teller geben, großzügig von der Sauce Béarnaise darüber geben und servieren.

Krusten-Schweinebraten mit Bandnudeln



Nudeln, Fleisch und Sauce

Dieses Gericht reiche ich nach als Jubiläums-Gericht zu meinem 4-jährigen Foodblog-Jubiläum am 30. Mai. Ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce. Ein Krusten-Schweinebraten mit Bandnudeln in einer hellen Mehlschwitze.

Den Schweinebraten gare ich für mehr Geschmack 1 Stunde in der

hellen Mehlschwitze.

Die Mehlschwitze erhält noch mehr Geschmack durch verwendete frische Gewürze wie Sternanis, Nelken, Senfkörner, Pfefferkörner und Lorbeerblätter.

Mein Rat: Wenn man das Mehl für die Sauce dunkler anbrät als ich es getan habe, bekommt man auch eine dunkle Bratensauce.

Noch ein Rat: Wenn man möchte, kann man der Kruste des Bratens mehr Aufmerksamkeit zukommen lassen und sie so zubereiten, dass sie richtig aufpoppt. Ich habe die Kruste nur in siedendem Fett knusprig angebraten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Krusten-Schweinebraten
- 2 Schalotten
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 gehäufter EL Mehl
- 400 ml Gemüsefond
- 250 g Bandnudeln
- Öl

Für die Gewürze:

- $\frac{1}{2}$ Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 4–5 Lorbeerblätter
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Braten auf alle Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Ganze Gewürze in einen Mörser geben und fein mörsern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten, auch der Krustenseite, kross anbraten. Braten herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebel im Öl anbraten. Mehl dazugeben und kurz anbraten. Mit Fond ablöschen. Gewürze dazugeben. Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren. Braten wieder hinzugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Braten aus der Sauce herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben. Bratenscheiben auf die beiden Teller verteilen. Großzügig Sauce über Pasta und Braten geben. Servieren.

Gefüllte Paprika



Schmackhaftes, einfaches Gericht

Gefüllte Paprika habe ich schon desöfteren zubereitet. Bei diesem Rezept habe ich etwas ausprobiert und den Reis nicht vorgegart. Auch Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch gebe ich roh hinzu. Die Füllmasse kommt auch ohne Eier für Bindung aus, das rohe Hackfleisch bindet genug. Außerdem geben ja auch die Paprikaschoten der Füllung etwas Halt.

Das Ergebnis ist sehr gut und wohlschmeckend.

Aufgrund dessen, dass der Reis in der Füllung im kochenden Gemüsefond gart und etwas aufquillt, vergrößert sich die Füllung und quillt etwas aus den Schoten heraus.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Paprikaschoten
- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 4 Schslotten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie

- 1 Tasse Basmatireis
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 ml Gemüsefond

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen. Alles in eine Schüssel geben. Hackfleisch dazugeben. Reis hinzugeben. Kräftig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit der Hand gut vermengen.

Den oberen Teil der Paprikaschoten quer abschneiden und Schoten innen säubern. Füllmasse mit der Hand in die Schoten geben und hineindrücken. Schoten nebeneinander in einen großen Topf geben und die Deckel auf die Schoten geben. Fond in den Topf dazugeben.

Topf auf den Herd geben und Fond erhitzen. Schoten zugedeckt 30 Minuten bei mittlerer Temperatur im Fond garen.

Schoten herausnehmen und auf zwei Teller geben. Etwas von dem leckeren Gemüsefond dazugeben. Servieren.

Marinierte Nackensteaks



Leckere Steaks

Zwei in einer Paprika-Marinade marinierte Nackensteaks. Nur Fleisch, Würze und Öl zum Braten.

Ich gebe den Steaks auf jeder Seite etwa zwei Minuten, dann habe ich Nackensteaks medium.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Schweine-Nackensteaks (etwa 300 g)
- Öl

Zubereitungszeit: 4 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin jeweils auf beiden Seiten zwei Minuten anbraten.

Steaks herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.