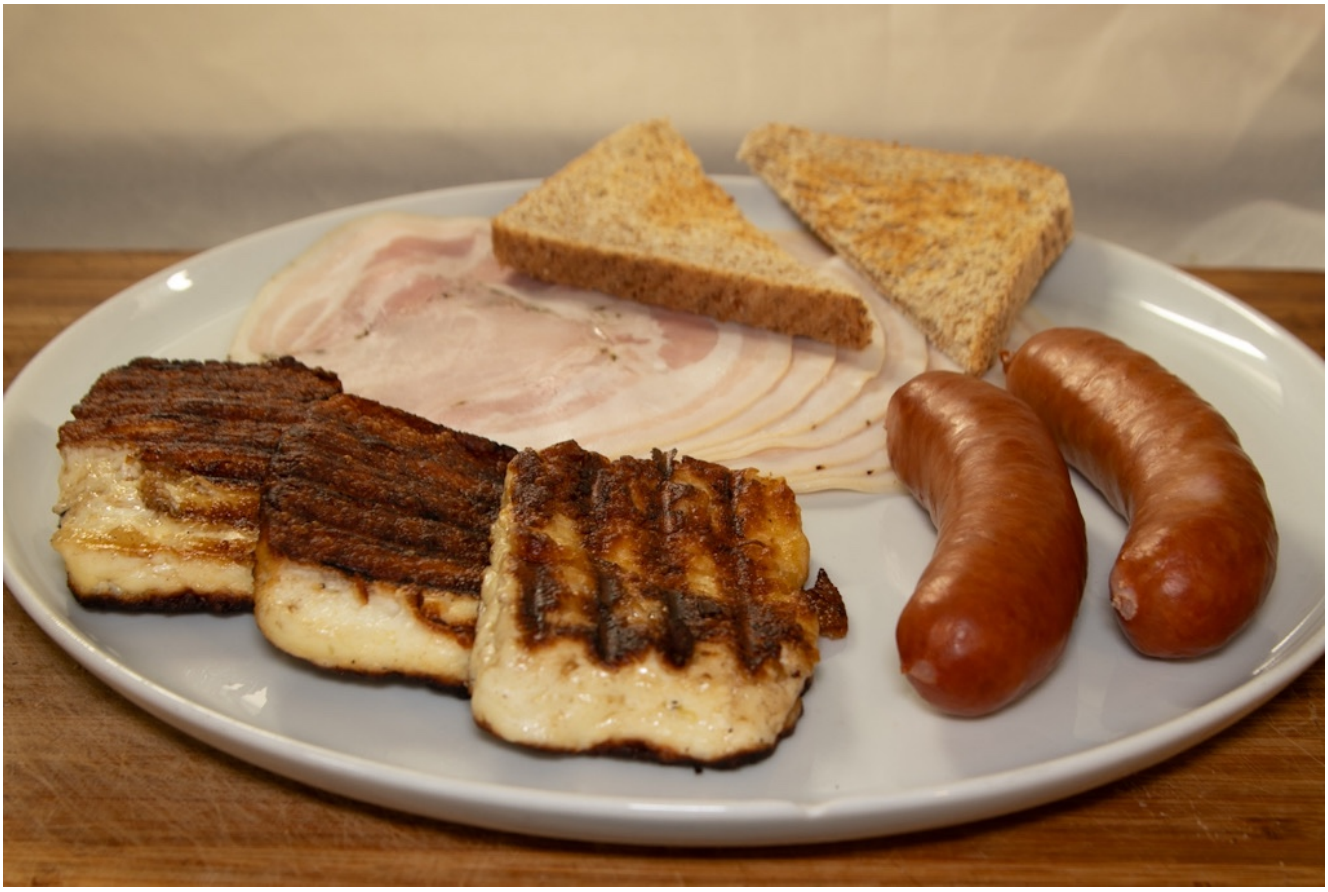
Abendlicher Snackteller mit Porchetta, Halloumi und Kohlwürsten auf Toastbrot



Feiner Snackteller
Bei diesem Gericht – oder besser gesagt, Abendessen – muss man nicht viel zubereiten. Der Halloumi wird etwa 6–8 Minuten in der Grillpfanne gegrillt. Und die Kohlwürste parallel dazu in siedendem Wasser erhitzt.

Dann wird der gegrillte Halloumi mit den Kohlwürsten und den Porchettascheiben schön auf sehr großen Tellern angerichtet.

Dazu gibt es getoastetes Toastbrot, das man natürlich während der Garzeit der beiden genannten Komponenten toastet. Butter nicht vergessen!

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Packungen Porchetta (etwa 16 Scheiben)
- 2 Packungen Halloumi (à 225 g)
- 4 Kohlwürste
- Toastbrot
- Butter
- Öl

Zubereitungszeit: 6–8 Min.



Kross gegrillter Halloumi

Zubereitung:

Halloumi längs in jeweils drei feine Scheiben schneiden. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Halloumischeiben darin auf jeder Seite jeweils etwa 3–4 Minuten grillen.

Parallel dazu Kohlwürste in einem Topf mit siedendem Wasser die gleiche Zeit erhitzen.

Toastbrot toasten.

Jeweils 8 Porchettascheiben auf einen großen Teller geben. 3 Halloumischeiben dazugeben. Und 2 Kohlwürste ebenfalls dazugeben.

Mit dem Toastbrot und Butter servieren. Guten Appetit!

Ein schnelles Fussball-Essen

Heute muss es schnell gehen. Denn es steht Fussball auf dem Spielplan. Das traditionsträchtige Spiel Deutschland gegen Italien. Um es vorweg zu nehmen, ich schreibe diesen Blogbeitrag erst nach dem Fussballspiel, weshalb ich ein stolzes 5:2 für Deutschland verkünden kann.



Mit zwei leckeren Dips

Aus diesem Grund, weil es schnell gehen muss, ist dies auch

kein eigentliches Rezept. Mit Beschreibung der Zubereitung. Denn alle drei verwendeten Zutaten für das Essen sind Convenience-Produkte. Aber es muss ja schnell gehen. Keine Zeit, einen Schweinebraten drei Stunden zu schmoren. Und lange in der Küche zu stehen.

Nein, das Spiel fängt an. Und das Essen soll in einer viertel Stunde zubereitet, fotografiert und dann serviert sein.

Also, es gibt Kartoffelspalten als Tiefkühlprodukt. 4 Minuten in der Fritteuse bei 180 °C frittiert. Dann zwei leckere Dips dazu. Also Fingerfood. Als Dips wähle ich eine Sour Cream und eine Aioli.



Kross frittiert

Damit schaffe ich es, das Essen rechtzeitig vor Beginn des Spiels fertig zu stellen.

Achtung, Anpfiff! Und guten Appetit!

Geräucherter Lachs mit Mayonnaise



Lachs von der Ostsee

Mein Bruder und seine Freundin verbrachten einen diesjährigen, 1 ½-wöchigen Urlaub bei Lübeck an der Ostsee. Und bei der Rückfahrt nach Weinheim/Odenwald fragte ich sie, ob sie nicht bei mir zum Kaffeetrinken vorbeikommen wollten, meine Wohnung sei von der Autobahn-Abfahrt nur 5 Minuten in Hamburg entfernt.

Gesagt, getan. So sah ich meinen älteren Bruder seit 15 Jahren das erste Mal wieder. Und lernte auch seine Partnerin kennen. Und die beiden konnten sich meine für ihn neue Wohnung anschauen, in der ich allerdings schon seit 17 Jahren lebe.

Es war auf beiden Seiten eine große Freude beim Besuch.

Und die beiden brachten mir auch noch frisch geräucherten

Lachs mit, den sie am gleichen Morgen noch in einer Räucherei an der Ostsee gekauft hatten.

Diesen habe ich dann am gleichen Abend als Snack, mit einer frisch zubereiten Mayonnaise, am Fernsehabend serviert und verspeist.

Die Zubereitung ist ja nichts weltbewegendes, der Fisch ist ja schon fertig geräuchert. Und die Mayonnaise bereite ich nach dem Grundrezept zu.

Für 1 Person:

- eine große Portion geräucherter Lachs (etwa 300 g)

Für die Mayonnaise:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: 2 Min.



Frische Mayonnaise

Mayonnaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Lachs auf einem Teller servieren.

Mayonnaise in einer Schale dazu reichen.

Guten Appetit!

Lachs-Sashimi



Wildlachs

Ich hatte Lachs gekauft. Und zwar Wildlachsfilets, 4 Stück, mit zusammen 500 g.

Ich war jedoch erstaunt, dass er nicht die bisher gewohnte, rote Farbe hat, wie man es eben von Lachsfilets kennt. Denn die Filets waren leicht gräulich.

Ich vermutete fast, ich hätte falsch eingekauft und hätte entweder marinierten oder geräucherten Lachs gekauft.

Aber es stellte sich beim Probieren heraus, dass es tatsächlich frischer Lachs war. Also unbehandelt.

Somit kommt die gräuliche Farbe dann vermutlich daher, dass es sich um Wildlachs und keinen Zuchtlachs handelt.

Ich habe ihn einfach mit etwas heller Soja-Sauce und einer Schrippe als Snack abends vor dem Fernseher angerichtet und serviert.

Einfach, lecker und gesund. Und natürlich gut zu verdauen.

Für 2 Personen:

- 500 g Wildlachs (2 Packungen à 250 g)
- helle Soja-Sauce
- 2 Schrippen

Zubereitungszeit: 2 Min.



Mit Dip und Schrippe

Lachs auf zwei große Teller verteilen.

Jeweils eine kleine Schale mit Soja-Sauce als Dip dazugeben.

Und jeweils eine Schrippe.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Champignons mit Gurken-Kirschtomaten-Salat



Sehr würzig gefüllte Champignons

Hier ein Rezept für einen kleinen Snack, der sich dazu eignet, abends vor dem Fernseher gegessen zu werden.

Er bietet sich vor allem an, wenn man sehr große weiße oder braune Champignons gekauft hat.

Man entfernt einfach die Stiele der Champignons, die man jedoch für eine weitere Verwendung aufbewahrt.

Dann bereitet man eine Füllung aus geriebenem Grano Padano, Schalotten, Knoblauchzehen, frischem Thymian und Eiweiß zu.

Diese Füllung würzt man dann noch mit Salz, Pfeffer und Curry.

Die Verwendung von Curry als Gewürz für die Füllung hat sich als richtige Entscheidung erwiesen, denn die gefüllten Champignons schmecken nach dem Backen im Backofen hervorragend. Ein wirklich sehr gelungenes Gericht.

Als kleine Beilage zu den Champignons bereite ich mit Salatgurke und Kirschtomaten einen kleinen Salat zu.

Für 2 Personen

- 500 g große weiße oder braune Champignons (20–25 Stück)

Für die Füllung:

- 4 EL geriebener Grano Padano
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Currypulver
- 2 Eiweiße

Für den Salat:

- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.



Für die Champignons:

Stiele der Champignons entfernen. Aufbewahren für weitere Zubereitung.

Käse in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, schälen und sehr kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Eiweiße dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und dem Curry würzen.

Alles gut vermischen.

Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Füllung mit einem Teelöffel in die Champignons füllen.

Champignons auf das Backblech legen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten garen.

Währenddessen Salatgurke putzen. Kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Kirschtomaten vierteln und dazugeben.

Kräuter dazugeben.

Essig und Öl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

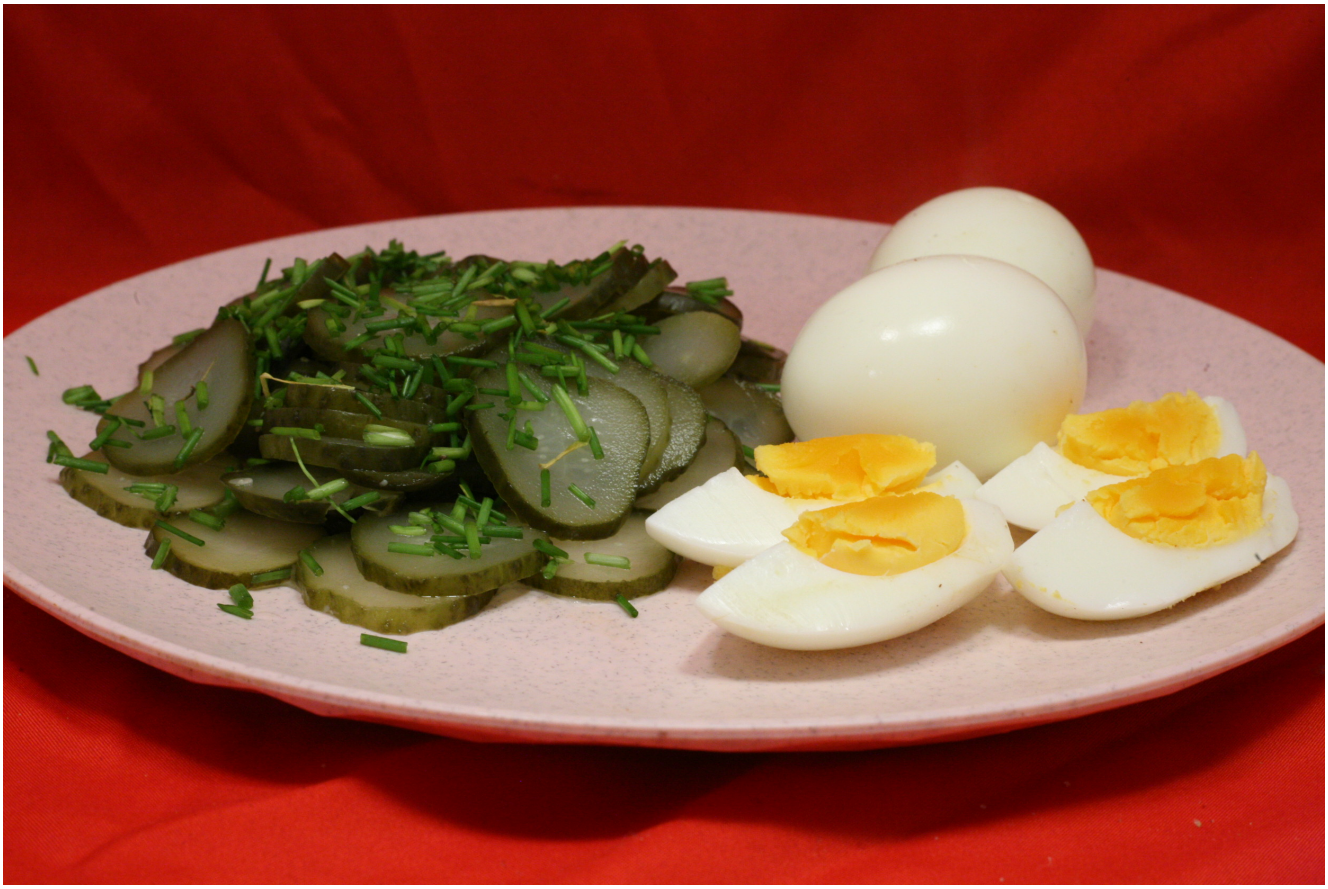
Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.
Salat ohne viel Dressing mit dem Schaumlöffel herausheben und in zwei Schalen geben.

Jeweils auf einen Teller stellen.

Backblech aus dem Backofen herausnehmen. Champignons auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Eingelegte Gurkenscheiben und gekochte Eier



Einfaches Gericht

Diese Zubereitung ist tasächlich nichts Weltbewegendes.

Ein kleiner nächtlicher Snack vor dem Fernseher.

Eingelegte Gurkenscheiben aus dem Glas, verfeinert mit frischem Schnittlauch.

Dazu einige hartgekochte Eier, mit Salz.

Für 2 Personen

- 300 g eingelegte Gurkenscheiben (Glas)
- 6 Eier
- Salz
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 10 Min.



Gurkenscheiben auf zwei Teller verteilen.

Schnittlauch kleinschneiden und Gurkenscheiben damit garnieren.

Eier anstechen und in kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Herausnehmen, unter kaltem Wasser abspülen und schälen.

Jeweils drei Eier auf einen Teller geben.

Salz dazu auf die Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Abendsnack – Würste

Ein einfacher, schnell zuzubereitender Snack für den Abend vor dem Fernseher.

Ich verwende hierfür Nürnberger Rostbratwürste, die ich noch vorrätig habe.

Dazu als Salat ein Mini-Romana- und ein Cresta-Salat, den ich als Bett unter die Würste geben.

Als Dip verwende ich eine ungewöhnliche Sauce, die direkt vom Hamburger Kiez, also der Reeperbahn, stammt. Es ist Körrisaft. Wundern Sie sich nicht über die Bezeichnung, es ist Curry-Sauce, wie man sie zur Curry-Wurst isst. Bezeichnenderweise steht auf der Flasche auch noch „So isst der Kiez“. Sie mundet hervorragend.

Als Snack vor dem Fernseher wirklich schnell gemacht und sehr lecker.

Und beim Essen der Würste ist natürlich Fingerfood angesagt, denn die kleinen Würste dippt man einfach in den Körrisaft und isst sie dann.

[amd-zlrecipe-recipe:1049]

Abend-Snack – Schweine-Niere

Ein einfacher, schnell zuzubereitender Snack für den Abend vor dem Fernseher.

Ich verwende hierfür Schweine-Niere, die ich in kurze Streifen

schneide. Ich frittiere sie kurz in der Fritteuse, damit sie außen knusprig und kross und innen noch weich ist.

Dazu als Salat ein Mini-Romana- und ein Cresta-Salat, den ich als Bett unter die Schweine-Nieren-Streifen geben.

Als Dip verwende ich eine handelsübliche Barbecue-Sauce, die aber hervorragend mundet.

Als Snack vor dem Fernseher wirklich schnell gemacht und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1048]

Radicchio-Salat

Was tut man, wenn man sehr gute Zutaten für ein Salat-Dressing vorrätig hat? Richtig, man bereitet sich verständlicherweise des öfteren einen frischen Salat zu.

So geschehen dieses Mal mit Radicchio.

Der Radicchio hat ja von sich aus schon einen würzigen, leicht bitteren Geschmack.

Und mit diesem würzigen Dressing schmeckt er nochmals so gut.

[amd-zlrecipe-recipe:858]

Abend-Snack mit kaltem Hackbraten & Co.

Einfach Hackbraten nach dem Grundrezept zubereiten. Oder schon zubereiteten Hackbraten, der eingefroren wurde, wieder auftauen.

Ich verwende den Hackbraten kalt für einen Abend-Snack vor dem Fernseher.

Aber auch frisch zubereitet und in heißem Zustand für die Verwendung in anderen Gerichten ist der Hackbraten ein Genuss.

Ich drapiere jeweils drei Scheiben kalten Hackbraten auf einem Teller. Richtig nach dem Grundrezept zubereitet schmeckt der kalte Hackbraten wirklich vorzüglich. Und ist fast schon Delikatesse.

Und gebe noch einige Stücke eingelegte Tomaten und einige Oliven dazu.

Das Ganze serviere ich natürlich mit zwei kleinen Schälchen scharfem Senf.

Fertig ist der Abend-Snack. Lecker!

Kalter Hackbraten und auch die eingelegten Tomaten und Oliven – echte italienische Zutaten von einem italienischen Online-Shop – schmecken wirklich hervorragend und sind sogar etwas für die Feinschmecker unter uns. Ich bin vor dem Veröffentlichen dieses Rezeptes beim Recherchieren im Internet nach neuen Anregungen für die Küche oder auch nach Kreationen für Gerichte auf einen interessanten Artikel gestoßen, der sich auch mit Food für Feinschmecker beschäftigt. Interessiert? Dann lesen Sie mal die Revolution der Feinschmecker und lassen Sie sich inspirieren. Sehr interessant!

[amd-zlrecipe-recipe:852]

Snack-Abend

Heute habe ich einmal einen Snack-Abend abgehalten. Und zwar mit der Hauptzutat Hähnchen-Innereie. Genauer Hähnchen-Herzen. Auf diese habe ich mich nach dem Einkauf von diversen Hähnchen-Innereien bei Edeka auch gefreut.

Ich habe die Herzen der Einfachheit halber in der Friteuse frittiert. Und die Auberginen- und Zucchini-Scheiben auch. Jeweils nacheinander, und jeweils zwei Minuten.

Als Dips gibt es selbst zubereitete Mayonnaise und helle Soja-Sauce.

Ich würze weder die Herzen noch die Auberginen- oder Zucchini-Scheiben, denn ich habe ja die würzigen Dips.

Man hat bei dem großen Snack-Teller oder besser gesagt – Brett zweifach die Wahl:

– Man kann Herzen, Aubergine und Zucchini sofort und damit heiß essen. Oder man kann sie auch etwas später kalt essen. Beides mundet gut.

– Man kann die Zutaten mit der Gabel essen, oder. It den Fingern. Ich habe letzteres vorgezogen.

[amd-zlrecipe-recipe:776]

Crevetten



Sehr lecker

Crevetten natur. Einfach in Butter in der Pfanne auf jeweils beiden Seiten einige Minuten gebraten. Mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Mehr nicht.

Sehr lecker. Es reicht aber nur für einen kleinen Abend-Snack, ohne Beilage ergeben die Crevetten keine ganze Mahlzeit.

Eine Zubereitungs-Beschreibung ist nicht notwendig, alles dafür ist weiter oben schon gesagt.

Grillschlangen



Während des Bratens

Ein kleiner Abend-Snack. Für den Abend vor dem Fernseher mit einem schönen Film.

Zwölf Grillschlangen.

Ich konnte das Fleisch nicht ganz eindeutig identifizieren. Aber ich vermute, dass es marinierte Schweinebauch-Scheiben sind, die man einzeln um Holzspieße gewickelt hat.

Man kann die Grillschlangen natürlich auch für den Grill-Abend verwenden. Oder sie auch unter der Grill-Schlange im Backofen oder Mikrowellen-Gerät zubereiten.

Ich brate sie einfach in Öl in der Pfanne. Und serviere sie vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:428]

Currywürste

Ein einfacher Snack für den Abend vor dem Fernseher. Ein Convenience-Produkt.

Jeweils drei Currywürste in der Packung. Dazu abgepackt scharfer Ketchup und Currypulver.

Nichts weltbewegendes. Einfach. Aber – wie sich nach der Zubereitung herausstellt – sehr schmackhaft.

Die Würste sind Riesen-Currywürste.

Und sie schmecken nach dem Anbraten und dem Anrichten auf einem Teller hervorragend. Dazu passend der scharfe Ketchup. Und das Currypulver.

Alles in allem passend. Und ehrlich gesagt, wie beim Imbiss gekauft und gegessen. Also, trotz Convenience-Produkt, durchaus zu empfehlen.

[amd-zlrecipe-recipe:415]

Bratwürste mit Gurken-Salat

Wie bereitet man Bratwürste normalerweise zu? Man brät sie in Fett in einer heißen Pfanne.

Nun kam ich doch auf die Idee, wie es wäre, Bratwürste einmal in der Friteuse zuzubereiten? Ich hatte ja zuerst Bedenken,

dass sie eventuell im siedenden Fett platzen und das Fett in der Küche umherspritzen könnte. Dem war aber nicht so.

Bratwürste sind ja von der Bratwurstmasse her schon vorgegart, denn sonst würden sie bei der normalerweise kurzen Bratzeit in der Pfanne gar nicht durchgaren.

In der Friteuse hat man bei den Bratwürsten den Vorteil, dass sie nicht nur auf zwei Seiten kross und knusprig gebraten werden, wie es in der Pfanne der Fall ist. Sondern die Bratwürste werden im siedenden Fett in der Friteuse rundum kross und knusprig. Sehr lecker.

Dazu serviere ich einfach einen Klecks scharfen Senf.

Und als Beilage einen einfachen Gurken-Salat, den ich mit Salz, Pfeffer, Honig-Essig und Gewürz-Öl anmache.

Fertig ist der kleine Abend-Snack beim Spielfilm-Schauen vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:132]

Hackfleisch-Bällchen mit süßer Chili-Sauce

Jetzt ist das Kontingent an Kugeln oder Bällchen aufgebraucht. Zuerst Kartoffelkugeln, dann Leberkugeln und nun Hackfleisch-Bällchen.

Und die kleine Flasche mit süßer Chili-Sauce ist auch fast

aufgebraucht.

Die Hackfleisch-Bällchen, zu denen ich auch Speckstreifen dazugebe, sind sehr würzig und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:116]