# Chicorée im Speckmantel

Leckere Chicorée
Ein kleiner Abend-Snack. Schnell zubereitet. Aus wenigen Zutaten. Für den Fernseh-Abend. Eine sehr schmackhafte Zubereitung.

Die Chicorée gart man je nach Größe der Chicorée 8–10 Minuten in der Weißwein-Sauce in der zugedeckten Pfanne.

Man kann die Chicorée noch zusätzlich mit Salz und Pfeffer würzen. Meistens gibt aber der sie umhüllende Speck genügend Würze ab. Und auch an die Sauce.

Die Sauce bilde ich mit etwas trockenem Weißwein.

*Mein Rat:* Wer möchte, kann die mit Speck umhüllten Chicorée noch mit Küchengarn für mehr Festigkeit umwickeln. Oder man sticht jeweils 1–2 Zahnstocher für mehr Stabilität hindurch. Meistens ist dies jedoch nicht notwendig.

**Zutaten für 1 Person:**

- 3 Chicorée
- 9 Scheiben durchwachsener Bauchspeck

- trockener Weißwein
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 8–10 Min.

Chicorée jeweils mit drei Scheiben Speck umwickeln.

Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Chicorée darin kross anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Deckel auf die Pfanne geben und Chicorée etwa 8–10 Minuten in der Sauce garen.

Chicorée mit der Kochzange herausnehmen, auf einen Teller geben, Sauce darüber verteilen und servieren.

---

# Schweinesteaks mit Senfkruste

Ein einfaches Gericht, das sich als Abend-Snack vor dem Fernseher eignet.

Ich bilde mit Semmelbrösel, Senf, etwas Knoblauch und Zwiebeln eine Paste, die ich relativ dick auf die Schweinesteaks auftrage und sie damit brate.

*Mein Rat:* Nachdem man die Steaks herausgenommen hat, kann man die Röststoffe, die sich am Pfannenboden bilden, mit etwas Weißwein ablöschen und damit ein Sößchen. bilden. Gibt man dann eine Beilage wie Pasta, Kartoffeln oder Gemüse zu den Steaks dazu, kann man eine komplette Mahlzeit damit servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:3]

# Pizza-Leberkäse

Ein Snack, für den Abend geeignet

Ein kleiner Snack. Nichts besonderes. Pizza-Leberkäse, angerichtet mit Kapern, Meerrettich und Senf.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 8 Scheiben Pizza-Leberkäse (700 g)
- 2 TL Kapern (Glas)
- 2 TL Meerrettich
- 2 TL Senf

**Zubereitungszeit:** 2 Min.

Jeweils vier Leberkäse-Scheiben auf einen großen Teller geben. Mit jeweils einem Teelöffel Kapern, Meerrettich und Senf anrichten. Servieren.

# Schweinesteak mit Spiegelei

Snack am Abend

Ein kleiner, schnell zubereiteter Abend-Snack.

Ein Schweinesteak. Darauf ein Spiegelei. Darüber gestreut frisch gemahlener Parmesan.

**Zutaten für 1 Person:**

- 1 Schweinesteak
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Öl

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Einen Eierring in die Pfanne stellen. Ein Ei aufschlagen und in den Eierring geben.

In den Platz neben dem Eierring das Steak geben. Ei und Steak etwa 2–3 Minuten braten, das Steak einmal wenden. Beides salzen und pfeffern.

Steak herausnehmen und auf einen Teller geben. Spiegelei darüber legen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

---

# Fränkische Rostbratwürste

Leckere Würste

Hier gibt es nicht viel zu berichten. Einfach die Würste in Öl anbraten. Dazu ein Klacks mittelscharfer Senf. Und ich reiche Schrippen dazu.

Eine Zubereitung brauche ich nicht zu schreiben. Einfach ein kleiner Abend-Snack.

**Zutaten für 1 Person:**

- 5 fränkische Rostbratwürste (350 g)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Schrippen
- Öl

**Zubereitungszeit:** 5–6 Min.

---

# Obazter

Leckerer Abendsnack

Obazter von enem Fischkopf aus dem hohen Norden! Das kann doch nicht sein! Doch, das gibt es. Ich bereite ihn zu, wie er auch in Bayern zubereitet wird.

Ich habe in der letzten Zeit des öfteren indutriell gefertigten  Obazter verwendet, um eine leckere Sauce mit

Pasta zuzubereiten.

Diesmal bereite ich frischen Obazter zu. Dazu gibt es frisches Sonnenblumenkernbrot. Das Ganze reiche ich als Abendsnack.

Der Camembert sollte sehr reif sein und das Innere schon etwas flüssig.

**Zutaten:**

- 1 Camembert
- 1 Becher Frischkäse
- Kümmel, gemahlen
- 1 Msp. scharfes Rosen-Paprikapulver
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Zwiebel
- 1/2 Becher Schmand

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Zwiebel schälen und kleinschneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Camembert mit der Gabel gut zerdrücken und in eine Schüssel geben. Frischkäse und Schmand dazugeben. Zwiebel hinzugeben. Mit Kümmel und Paprikapulver würzen. Alles gut vermischen. Abschmecken.

Schüssel für 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Schnittlauch über den Obazter geben. Mit Brot oder Schrippen reichen.

---

# Gebratener Leberkäse mit Rührei

Leckerer Leberkäse
Ein einfaches Geeicht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet.

Gebratener Leberkäse. Dazu Rührei, das ich mit Kräutern und Chili würze.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 8 Scheiben Leberkäse (etwa 500 g)
- 4 Eier
- 2 Chilischoten
- 2 Zweige Rosmarin
- einige Zweige Thymian
- 4 Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Blättchen vom Rosmarin und Thymian abzupfen und kleinwiegen.

Salbei kleinschneden. Chilischoten putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und 4 Scheiben Leberkäse darin einige Minuten anbraten. Leberkäsescheiben wenden und einige weitere Minuten anbraten.
Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Kräuter dazugeben. Chili hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Verrühren.

Häfte der Eimasse über den Leberkäse geben. Kröftig anbraten.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Zweite Portion in der gleichen Weise zubereiten. Servieren.

---

# Mayonnaise-Chili-Dip

Frisch zubereitete Mayonnaise

Dieser Mayonnaise-Dip lässt sich sehr schnell zubereiten und ganz unterschiedlich mit Curry, Kreuzkümmel, Paprika, Pfeffer oder anderen Zutaten variieren oder verfeinern.

Ich las immer, dass Mayonnaise schwierig zuzubereiten sei und man viele Dinge beachten müsse. Ei/er muss/müssen Zimmertemperatur haben. Es wird nur das Eigelb verwendet. Und das Olivenöl müsse man ganz langsam tröpfchenweise mit dem Schneebesen in das Eigelb rühren.

Das ist alles nicht richtig. Es geht viel einfacher und schneller. Man benötigt eine hohe, schmale Rührschüssel, gibt gutes Olivenöl hinein, das aufgeschlagene, ganze Ei dazu, den Senf, das Salz und in diesem Fall die zerkleinerte Chilischote und püriert alles kurze Zeit mit dem Pürierstab. Fertig ist eine schmackhafte Mayonnaise in noch nicht mal 2 Minuten.

Ich bin vor kurzem auf den Maxomixx von Bosch gestoßen, ein Pürierstab, mit dem sich dieser Dip auch zubereiten lässt. Der

Maxomixx hat darüber hinaus aber noch eine ganze Menge Zubehör, so dass er sehr vielseitig anwendbar ist.

Dieser Dip lässt sich beliebig variieren und verwenden. Man kann ihn für Kurzgebratenes, gegartes Gemüse, sogar Pommes frites oder auch Fondue verwenden.

Oder man gibt ihn als Beilage für den kleinen Snackteller am Abend vor dem Fernseher mit diversen anderen Produkten.

**Zutaten für 1 Person:**

- 100 ml gutes Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- Salz
- 1 kleingeschnittene, rote Chilischote

**Zubereitungszeit:** 3 Min.

Chilischote putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in eine hohe, schmale Rührschüssel geben.

Ei aufschlagen und dazugeben. Chili und Senf hinzugeben. Salzen.

MIt dem Pürierstab pürieren. Mayonnaise abschmecken.

In eine kleine Schale füllen und servieren.

Mit dem Pürierstab zubereiteter Dip

---

# Überbackene Champignons mit Cocktail-Tomaten

Leckerer Abend-Snack

Ein kleiner Abend-Snack. Zubereitet aus Champignons aus der Dose, dazu frische Cocktail-Tomaten. Und überbacken mit geriebenem Gouda.

Das Gericht ist sehr schnell zubereitet und benötigt im Backofen auch nur 10–15 Minuten.

*Mein Rat:* Das Gericht lässt sich mit Kräutern wie Majoran oder Thymian noch verfeinern.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 480 g Champignons (Dose)
- 25–30 Cocktail-Tomaten
- 100 g geriebener Gouda
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** 10–15 Min.

Backofen auf 240 ºC Umluft erhitzen.

Cocktail-Tomaten halbieren.

Cocktail-Tomaten und Pilze in eine Auflaufform geben und vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Käse darüber geben und verteilen.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 10–15 Minuten in den Backofen geben.

---

# Schrippen mit Paprika-Pesto

Zweckentfremdet

Pesto kann man nicht nur mit Pasta essen, sondern auch

zweckentfremden als Brotaufstrich. Ich bereite sie hier mit zwei Schrippen als abendlichen Imbiss zu.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 200 g Paprika-Pesto
- 4 Schrippen

Schrippen aufschneiden, mit Pesto bestreichen und auf zwei Tellern oder Essbrettchen servieren.

---

# Gebratener Fleischkäse mit Spiegeleier

Fleischkäse mit Eiern

Ein kleiner Snack am Abend.

**Zutaten für 1 Person:**

- 2 Scheiben Fleischkäse (150 g)
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleischkäse-Scheiben jeweils auf beiden Seiten 2–3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Eier aufschlagen und in die Pfanne geben. Spiegeleier salzen und pfeffern. Jeweils ein Spiegelei aus der Pfanne herausnehmen und auf eine Fleischkäse-Scheibe geben. Servieren.

---

# Filetspieße

Leckeres Filet

Ein kleiner Snack für den Abend. Einfach Schweinefilet in einer Babecue-Sauce marinieren.

Dann in groben Stücken auf Holzspieße aufstechen und in der Pfanne braten.

**Zutaten für 1 Person:**

- 300 g Schweinefilet
- 50 ml Barbecue-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Holzspieße
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 5–6 Min.

Filet in grobe Stücke schneiden. Barbecue-Sauce in eine Schüssel geben, Filetstücke dazugeben, darin wenden und im Kühlschrank eine Stunde marinieren.

Filetstücke auf einige Holzspieße aufspießen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße auf jeder Seite einige Minuten bei hoher Temperatur kross anbraten. Das Filet darf innen ruhig noch etwas rosé sein. Salzen und pfeffern.

Auf einen Teller geben und servieren.

---

# Gebratene Leberknödel mit Ei und Parmesan

Leckerer, kleiner Snack

Ich hatte mir eigentlich für heute vorgenommen, einen Braten mit Knödeln und Sauce zuzubereiten. Ich hatte jedoch keine Zeit und konnte das Gericht nicht kochen. Ich musste mir etwas Kleineres, Schnelleres überlegen, damit ich zumindest einen kleinen Snack hatte.

Ich entschied mich, die selbst zubereiteten, tiefgefrorenen Leberknödel in Scheiben in Fett anzubraten. Dann gebe ich noch etwas gehobelten Parmesan und ein Ei hinzu. Gewürzt mit Salz und Pfeffer. Garniert mit Petersilie.

Das ergibt einen kleinen, gebratenen Snack für den Abend.

**Zutaten für 1 Person:**

- 3 Leberknödel
- 2–3 EL gehobelter Parmesan
- 1 Ei
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Leberknödel in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Leberknödel-Scheiben auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kross anbraten. Parmesan dazugeben und untermischen. Ei darüber aufschlagen und ebenfalls vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Leberknödel-Gemisch auf einen Teller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

---

# Minutensteaks mit Champignons

Leckere Steaks mit Pilzen

Etwas wirklich sehr einfaches, das auch noch schnell zubereitet ist. Minutensteaks vom Schweinelachs. Zusammen mit einigen geviertelten Champignons.

EIn kleiner Snack für abends.

**Zutaten für 1 Person:**

- 400 g Schweinelachs (5 Minutensteaks)
- 3 weiße Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Champignons längs vierteln und längs halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons einige Minuten darin anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Steaks in die Pfanne geben und jeweils auf beiden Seiten etwa

zwei Minuten anbraten. Herausnehmen, zu den Pilzen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.

---

# Frittierter Pansen-Snack mit verschiedenen Dips

Pansen und Dips

Der Pansen wird wie immer zuerst 3 Stunden in Gemüsefond gegart. Dann herausnehmen, auf einen Teller geben und ankühlen lassen.

Ich bereite den Pasen als Snack mit verschiedenen Dips für den Fernsehabend zu. Dazu schneide ich den Pansen in schmale, kurze Streifen und frittiere ihn in siedendem Fett in der Friteuse. Als Dips eignen sich asiatische Saucen wie helle Soja-, Ketjab-Manis-, Teriyaki- oder süß-scharfe Sauce.

Es ist für viele ungewohnt, aber Pansen als Innereie lässt sich auch gut auf dem Grill zubereiten. Ich könnte ihn auch als Alternative zum Frittieren – aus Ermangelung eines Balkons oder einer Terasse – unter der Grillschlange in der Mikrowelle oder im Backofen grillen. Der Pansen wird dort genauso knusprig und lecker wie beim Frittieren.

Ich habe beim Grill-Fürst, einem Online-Shop für Grill-Geräte, sehr viele verschiedene Geräte gefunden. Wer also auf der Suche nach einem geeigneten Grill-Gerät ist, wird dort sicherlich fündig. Der Shop vertreibt Balkongrills, Campinggrills, Edelstahl-Grills, Gastro-Grills, Grillstationen, Keramik-Grills, Kugelgrills, Säulengrills, Schwenkgrill, Smoker. Und zwar als Kohle-, Gas-, Elektro- oder Pelletgrill.

Und wer gerade an diesem aufgeführten Rezept Interesse hat, der bereite den Pansen doch als Barbeque auf einem BBQ Smoker zu und bereite geeignete Barbeque-Saucen dazu zu. Lecker! Der Smoker-Grill ist etwas ganz besonderes, er ist nicht nur ein Grillgerät, er ist die Krönung jedes Barbeques.

*Mein Rat:* Auf helles, frisches Fett in der Friteuse achten.

Noch ein Rat: Wenn das siedende Fett fast aufhört zu sprudeln, ist der Pansen kross frittiert.

**Zutaten für 1 Person:**

- 300 g Pansen
- 1 l Gemüsefond
- helle Soja-Sauce
- süß-scharfe Sauce

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 3 Stdn. | Garzeit 5 Min.

Fond in einem Topf erhitzen, Pansen hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden köcheln lassen. Pansen herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Pansen auf ein Schneidebrett geben und in schmale, kurze Streifen schneiden.

Fett in der Friteuse auf etwa 180 ºC erhitzen. Pansen für etwa 5 Minuten in die Friteuse geben. Pansen herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Pansen auf einen Teller geben. Zwei Saucen in zwei kleine Schalen geben. Zusammen servieren.

---

# Mariniertes Nackensteak mit Champignons und Schalotten

Könnte man fast für einen Zwiebelrostbraten halten

Ein einfaches, in einer hellen Soja-Sauce mariniertes Nackensteak vom Schwein. Dazu einige gebratenene Champignons, Schalotten und Knoblauch.

Fertig ist der Abend-Snack.

**Zutaten für 1 Person:**

- 1 Schweine-Nackensteak
- 2 weiße Champignons
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL helle Soja-Sauce, mit Zitronensaft aromatisiert
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 10 Min.

Nackensteak auf einen Teller geben und Soja-Sauce auf beiden Seiten darüber geben. Nach 15 Minuten Steak einmal wenden. Insgesamt 30 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Schalotte und Koblauchzehen schälen und quer in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Steak darin auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten. Gleichzeitig Schalotte, Knoblauch und Champignons in das Öl geben und ebenfalls einige Minuten anbraten. Marinade über Steak und Gemüse geben.

Steak auf einen Teller geben, Gemüse darauf aufhäufen und servieren.