Chorizo, Champignons, Lauchzwiebel und schwarzer Reis

Erneut ein Gericht mit schwarzem Reis als Beilage.

Er hat mich überzeugt. Ich hoffe, Sie auch. Probieren Sie ihn ruhig einmal aus! Er schmeckt delikat. Um Längen besser als Basmati- oder Jasmin-Reis.

Und merkwürdigerweise erinnert er in Farbe und Konsistenz an ein ganz anderes Produkt. Und zwar frische Blutwurst, die man in der Pfanne in Butter brät. Die Blutwurst platzt dann auf, der Inhalt der Wurst brät in der Pfanne und wird leicht grieselig. Und genau daran hat mich der schwarze Reis beim Essen erinnert. Sogar die Würze war leicht wie bei der Blutwurst vorhanden.

Als Hauptprodukte verwende ich Chorizo, Champignons und Lauchzwiebeln, dazu noch einige Knoblauchzehen. Kleingeschnitten, in Butter kurz gebraten und leicht gewürzt.

Dann gebe ich noch etwas gutes Olivenöl über das angerichtete Essen. Und verfeinere es mit frisch geriebenem Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:829]

Chorizo, Oliven und eingelegte Tomaten mit Calamarata

Bella Italia! In Hamburg!

Alles mit wenigen, frischen und qualitativ sehr guten Produkten aus Italien. Na gut, bis auf die Würste, die aus Spanien stammen.

Damit kann man ein einfaches, schnelles Gericht zubereiten, das herrlich mundet und vorzüglich schmeckt.

Und man erfährt wieder einmal den Unterschied zu einem Fertiggericht, das man sich dann und wann doch aufgrund von Zeitmangel u.ä. zubereitet und der Magen rebelliert aufgrund von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und sonstigen Zusätzen. Nein, dieses Mal dankt es der Magen, indem er anstandslos versaut und sich über dieses tolle Gericht mit tollen, frischen Produkten freut!

[amd-zlrecipe-recipe:826]

Rostbratwürste mit Romana-Salatherzen

Endlich einmal,wieder nach der Asien-Woche und den vielen asiatischen Rezepten wieder ein eher normales Gericht, man könnte auch sagen, gute deutsche Küche.

Rostbratwürste.

Dazu Romana-Salatherzen. Jeweils halbiert und in Butter gebraten.

Nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt. Mehr nicht.

Aber eben sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:747]

Weißwürste und Sauerkraut

Heute gibt es einmal ein bayerisches Gericht im hohen Norden. In Bayern sagt man, wenn ich es richtig weiß, ein Jause-Brett dazu.

Nun, hier gab es keine Jause, sondern ein Abendessen. Und ich serviere es nicht auf einem Brett, sondern auf Tellern.

Und es sind beides Convenience-Produkte, die ich zubereite. Die Weißwürste sind aus der Dose und auch das Sauerkraut kommt aus dem Glas. Mal ehrlich, wer bereitet heutzutage noch frisches Sauerkraut aus Weißkohl und Gewürzen zu?

Garen Sie die Weißwürste auf keinen Fall in kochendem Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Weißwürste bestrafen sie dann damit, dass sie aufplatzen. Lassen Sie die Weißwürste in nur noch siedendem Wasser ziehen.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft.

Nicht fehlen darf ein Klecks Senf auf dem Teller für die

Weißwürste. Leider hatte ich keinen originalen, bayerischen, groben Senf mit groben Senfkörnern darin vorrätig.

Ja, und eigentlich gilt: Aba do fuilt no a brez’n!

[amd-zlrecipe-recipe:706]

Nürnberger Rostbratwürste und Gurken-Salat

Am heutigen Tag gibt es ein einfaches Gericht.

Würste und Salat.

Aber das Gericht ist schnell zubereitet. In einigen Minuten.

Würste in Fett in der Pfanne braten.

Gurken als Convenience-Produkt aus dem Glas nehmen, in dünne Scheiben schneiden und servieren.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:671]

Weißwürste, Spargel und Sauce Hollandaise

Dies ist ein Zusammentreffen von Zutaten aus den unterschiedlichsten Regionen und Ländern.

Fangen wir mit den Weißwürsten an. Sie kommen bekannterweise aus Bayern. Kurioserweise steht jedoch auf der Verpackung, dass sie nach originalem bayerischen Rezept zubereitet, jedoch in Schleswig-Holstein hergestellt wurden.

Die Spargel sind aus Baden, der Region, aus der ich stamme.

Ja, und die Sauce Hollandaise stammt natürlich ersichtlicherweise aus den Niederlanden, wie ja schon der Name verrät. Oder sollte sie doch aus Frankreich stammen, wie die Sprache verrät?

Nun, ich bereite die Weißwürste in siedendem Wasser zu. Verwenden Sie für die Zubereitung niemals kochendes Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Würste würden aufplatzen.

Die Spargel gare ich wie gewohnt in leicht gesalzenem Wasser.

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

[amd-zlrecipe-recipe:655]

Bratwürste und Kartoffel-Kroketten

Nun, dieses ist der zweite Versuch bei der Zubereitung von frischen Kroketten. Dieses Mal mit Kartoffeln. Und dieser Versuch ist wahrlich völlig daneben gegangen.

Ich beschreibe hier die Zubereitung, rate jedoch, dieses Rezept nicht nachzukochen.

Asu diesem Grund gibt es auch nur zwei Fotos der gebratenenen

Bratwürste.

Ich muss mich einmal informieren, wie originale Kroketten zubereitet werden. Sollten sie doch aus rohren, geraspelten Kartoffeln zubereitet werden? Eventuell sogar noch mit Eiern als Bindemittel? Und nicht aus Kartoffelbrei? Nun, bei den Pastinaken hat diese Zubereitung funktioniert, zwar optisch nicht ansprechend, aber doch zufriedenstellend und schmackhaft.

Bei den Kartoffel-Kroketten ging das aber völlig schief. Die Kroketten lösten sich beim Frittieren im Fett fast auf und ich erhielt auf diese Weise nur einen frittierten Kartoffelbrei. Keine einzelnen Kroketten waren mehr vorhanden.

Als Hauptzutat sind für dieses Gericht Bratwürste gedacht, die als einzig Verwertbares übrig blieben, also nichts Weltbewegendes, aber eben schön kross und lecker.

Nachtrag: Okay, ich habe mich informiert. Kroketten werden zwar tatsächlich aus gekochten Kartoffeln zubereitet. Aber mit Eigelben als Bindemittel, ebenso wie Gnocchi. Zusätzlich werden sie noch mit Mehl, Eiweiß und Semmelbrösel paniert, um die bei Kroketten bekannte knusprige Hülle zu erhalten. Also, wer dieses Gericht hier nun doch zubereiten will, überliest eben einfach meine misslungene Zubereitung mit den frittierten Kartoffelbrei-Kroketten und bereitet sie wie hier im Nachtrag beschrieben zu.

[amd-zlrecipe-recipe:617]

Rostbrat-Würste mit Salanova-Salat

Ich hatte meine Friteuse noch auf der Arbeitsfläche stehen. Und dachte mir, ich bereite einfach einmal die Rostbrat-Würste nicht wie gewohnt in der Pfanne zu, sondern ganz kurioserweise in der Friteuse.

Die Rostbrat-Würste werden dadurch zumindest rundherum gebräunt.

Dazu ein einfacher Salanova-Salat. Mit einem einfachen Weißwein-Dressing.

[amd-zlrecipe-recipe:484]

Wurst-Pfanne

Bei diesem Gericht brate ich Würste mit verschiedenem Gemüse an.

Bei der Sauce habe ich mich spontan für eine Sahne-Senf-Sauce entschieden.

Das Gericht braucht keine zusätzliche Würze, der Senf würzt das Gericht genug.

Die Kapern sorgen zusätzlich mit dem Senf für Säure im Gericht.

Das Gericht ist sehr schmackhaft, würzig und delikat.

[amd-zlrecipe-recipe:442]

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat

Ich bereite ja eigentlich selten einen Salat zu. Schon gar nicht Kartoffelsalat. Wenn ich mich richtig erinnere, ist dies das erste Rezept zu Kartoffelsalat, das ich in meinem Foodblog veröffentliche.

Aber ich hatte Appetit auf Kartoffelsalat. Und habe mich auf das Gericht gefreut.

Es ist ein Kartoffelsalat typisch norddeutscher Art. Zubereitet mit Mayonnaise. Also nicht mit Essig und Öl angemacht, wie man ihn meines Wissens gern in Süddeutschland isst.

Ich habe die Mayonnaise natürlich selbst zubereitet. Nach meinem Grundrezept.

Und dazu gibt es, eigentlich als Hauptzutat, jeweils vier Wiener Würstchen, die ich einfach in siedendem Wasser erhitze und dazu reiche.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:337]

Thüringer Rostbratwürste, Bohnengemüse und Kartoffelstampf

Ein rustikales Gericht. Zu dem man nicht viel berichten kann.

Einfach Rostbratwürste aus der Packung.

Ein wenig Bohnen geputzt, zerkleinert und gegart. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut.

Für den Kartoffelstampf einfach geschälte Kartoffeln gegart, mit dem Kartoffelstampfer zerstampft und ein wenig Milch untergemischt. Gewürzt mit Paprika-Pulver Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:327]

Weißwurst in Weißwein-Sauce mit Spaghetti

Ich hatte Münchner Weißwürste noch vorrätig. Ich wollte sie aber nicht einfach nur erhitzt mit etwas (süßem) Senf essen, das war mir zu profan. Normalerweise bin ich nicht so der Freund von Bayern oder München, aber die Weißwürste, die ich dann zubereitete, waren doch wirklich sehr schmackhaft.

Ich wollte die Weißwürste – wie ich schon einmal Salami zubereitet habe – mit etwas Gemüse und einer Sauce und Pasta zubereiten.

Da bin ich doch vor einiger Zeit auf diese Website von Wochenmärkten gestoßen und fand dort ein kreatives Weißwurst-Rezept. Auf der Website habe ich eine Übersicht von schönen Wochenmärkte gefunden. Gleichzeitig kann man dort auch verschiedene regionale Spezialitäten aus ganz Deutschland online kaufen. Die Website enthält auch als eine Kategorie ein Magazin, in dem ich dieses schöne Rezept fand.

Da es eine weiße Wurst ist, bietet sich auch helles Gemüse dazu an. Passenderweise verwendet man als Gemüse Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln.

Dann kommt noch für etwas Farbe kleingeschnittene Petersilie in die Sauce.

Und als Pasta einfach nur Spaghetti dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:169]

Berner Würstchen mit Bratkartoffeln und Blattspinat

Einfaches Gericht. Wenig Zutaten. Aber schmackhaft.

Die Berner Würste sind in Käse und Speck eingehüllt.

Da ich von einer anderen Zubereitung noch Cognac übrig hatte, habe ich mit diesem einfach die Würste flambiert und eine kleine Sauce gebildet.

Blattspinat bereite ich mit viel Knoblauch zu.

Dazu als weitere Beilage einfach einige kross gebratenene Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:163]

Berner Würstchen



Leckere Würstchen

Kein Kommentar. Drei Würstchen mit Käse und Schinken. Einfach auf allen Seiten jeweils etwa 2 Minuten kross anbraten.

Servieren. Guten Appetit!

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern

[Spider_Single_Video track="33″ theme_id="2″ priority="1″]

Ein rustikales Gericht. Einfach Würste mit Eiern und Kartoffeln.

Schnell zubereitet, wenige Zutaten und immer schmackhaft.

Ich bereite die Spiegeleier in zwei Eierringen zu, damit das Gericht auch optisch gut aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:45]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="20″ theme_id="5″ priority="1″]

Ein einfaches, fast könnte man sagen, traditionell deutsches Gericht.

Einfach drei Bratwürste in Fett gebraten, dazu ebenfalls in

Fett gebratene Kartoffeln. Dazu als weitere Beilage Spinat. Beim Spinat greife ich der Einfachheit halber auf Tiefkühl-Ware zurück.

Fertig ist ein schnell zubereitetes, aber sehr schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:31]