

Marinierte Schweinesteaks mit kleiner Beilage

Ich habe auf fertig marinierte Steaks vom Discounter zurückgegriffen.

Man kann die Marinade aber auch selbst zubereiten und Steaks darin marinieren.

Dazu bedarf es nur einiger frischer Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker und ein gutes Olivenöl.

Fertig sind frisch zubereitete marinierte Steaks.

Dazu als kleine Beilagen Oliven, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Kirsch-Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:859]

Zwetschgen-Tarte

Es ist mal wieder soweit. Die wöchentliche Tarte wird gebacken.

Dieses Mal greife ich auf ein Convenience-Produkt zurück. Tiefgefrorene Zwetschgen.

Das Produkt, das ich gewählt habe, ist von guter Qualität. Und man kann es durchaus für eine Tarte verwenden.

Zuletzt habe ich mit diesem Produkt einen Zwetschgen-Kuchen gebacken, der auch sehr gut gelungen war.

Wenn sie allerdings noch frische Zwetschgen bekommen, greifen Sie eben auf diese zurück.

[amd-zlrecipe-recipe:857]

Eier mit Oliven und eingelegten Tomaten

Ein schnelles Essen. Als Snack abends vor dem Fernseher.

Wenige, gute Zutaten.

Schnell zubereitet.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:856]

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]

Süße Reismudeln mit Heidelbeer-Sauce

Hier habe ich einmal ein Experiment durchgeführt. Und mich bei der Website eatsmarter.de inspirieren lassen.

ich hatte Heidelbeeren gekauft, wolte aber kein Dessert oder einen Kuchen damit zubereiten bzw. backen.

Also entschied ich mich dafür, eine süße Sauce für Pasta zuzubereiten. Allerdings ohne Chili für entsprechende Schärfe, wie ich schon des öfteren Saucen zubereitet habe.

Natürlich habe ich am Rezept von eatsmarter.de sofort diverse Änderungen vorgenommen.

Ich habe die Linguine durch asiatische Reismudeln ersetzt. Und koche im Kochwasser der Pasta ein Kaiffirblatt mit. Anstelle Sahne und Joghurt verwende ich Crème fraîche. Für etwas mehr Flüssigkeit gebe ich Weißwein hinzu. Okay, ein trockener Weißwein dürfte nicht so geeignet sein, ein lieblicher Weißwein passt hier vermutlich besser.

Die Sauce gelingt sehr gut. Sie schmeckt hervorragend, ist süß

und schmeckt nach Heidelbeeren. Am besten reduziert man sie bei der Zubereitung noch etwas.

Das Gericht schmeckt sehr gut. Es schmeckt sehr süß, also eher wie ein Dessert, von der Menge her ist es jedoch eher ein normales Hauptgericht. Mein Fazit: Pasta kann man also auch süß essen.

[amd-zlrecipe-recipe:855]

Roter Milchreis mit Heidelbeeren

Okay, Sie werden sagen, Milchreis kocht man mit Milchreis aus der Packung, und zwar einem Rundkornreis. Der schön schlotzig und sämig wird beim Kochen.

Nun, ich wollte ein wenig ein Farbenspiel in das Gericht bringen und wählte roten Vollkornreis. Dazu passt die Sauce mit den blauen Heidelbeeren sehr gut.

Ich gare zwar den Vollkornreis in Milch. Wie ein klassischer Milchreis sieht er aufgrund seiner Farbe aber nicht aus.

Außerdem müssen Sie bei der Garzeit aufpassen. Der von mir gewählte rote Vollkornreis hat laut Anleitung eine Garzeit von 30 Minuten. Allerdings in Wasser. In der kochenden Milch musste ich den Reis jedoch fast 1 Stunde garen, damit er wie ein Milchreis eben sämig und schlotzig wurde.

Für die Sauce karamelisiere ich Heidelbeeren in zerlassenem Zucker. Dann gebe ich Cognac hinzu und flambiere die

Heidelbeeren. Fertig ist eine leckere, süße Sauce für dieses Dessert.

Und Sie müssen zugeben, es sieht doch gut und farblich schön aus, nicht wahr?

[amd-zlrecipe-recipe:854]

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]

Puten-Pilz-Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Couscous

Dieses Gulasch ist doch eher ein Pilz- als ein Puten-Gulasch, da ich die doppelte Menge an Champignons gegenüber der Menge an Puten-Gulasch verwende. Aber es schmeckt.

Und in meinem Kühlschrank fand ich im Obst- und Gemüse-Fach doch noch tatsächlich eine große Zwetschge, die von einer Tarte oder einem Kuchen noch übrig war. Also kam ich auf die Idee, das Gulasch mit einer süßen-scharfen Sauce zuzubereiten.

Dazu gebe ich die kleingeschnittene Zwetschge in die Sauce. Und gebe noch Honig und zwei ganze, getrocknete Chili-Schoten hinzu.

Die Sauce an sich bilde ich aus einem trockenen Weißwein.

Und siehe da, die Sauce schmeckt nach dem Schmoren ungewohnt, aber doch sehr lecker.

Dazu gibt es als Beilage seit sehr langer Zeit einmal wieder Couscous, den ich vor einigen Tagen bei meinem Discounter erstanden habe.

[amd-zlrecipe-recipe:853]

Putenfilet mit Brokkoli

Ein einfaches Gericht. Nur wenige Zutaten. Aber sehr schmackhaft.

Gegarter Brokkoli, nur mit etwas Salz gewürzt, schmeckt doch immer wieder gut.

Und das krosse Putenfilet, medium gebraten, ist auch sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:851]

Pferde-Gulasch mit Kürbis-

Wurzel-Sauce und Orecchiette

Ein klassisches Gulasch. Allerdings nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Und auch nicht mit der gleichen Menge Zwiebeln wie Fleisch verwendet wird.

Sondern als weitere Zutaten Kürbis und Wurzeln, die gut in das Gulasch passen.

Ich variiere das Gulasch dieses Mal sogar noch, indem ich nach dem Garen das Fleisch herausnehme, das Gemüse in der Sauce püriere und dann das Fleisch wieder zurückgebe und wieder erhitze.

Somit hat man ein Pferde-Gulasch mit einer sämigen Gemüse-Sauce.

Lecker!

Als Beilage dazu gibt es italienische Pasta, und zwar Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:850]

Muttis Geburtstagskuchen

Und passend und meiner Mutter zu Ehren kommt hier natürlich auch noch ein Geburtstagskuchen. Na ja, es ist eher eine Tarte, denn ich arbeite mit der Füllmasse auf dem Prinzip des Eierstichs mit Eiern und Sahne.

Und nein, dieses Mal ist es kein Kuchen, den meine Mutter früher immer gebacken und mir als Kind oder Jugendlicher

serviert hat. Obwohl sie jedes Wochenende einen frischen Kuchen gebacken hat, so dass die Familie jeden Sonntag einen leckeren Kuchen zum Frühstück essen konnte.

Nein, hier habe ich selbst etwas kreiert.

Als Hauptzutaten gebe ich Birnen und Bitterschokolade in die Füllmasse. Birnen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen. Und für etwas Süße sorgt zusätzlich noch etwas Honig.

Der Honig macht die Tarte leider doch etwas flüssig. Man bewahrt die Tarte am besten im Kühlschrank auf, da dies die Tarte ein wenig fester und stabiler macht.

Aber die Tarte hat einen herrlichen Schokoladen-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:849]

**Muttis bestes Gericht:
Nudeln, Fleisch und Sauce**



Meine Mutter feiert heute ihren 90. Geburtstag. Ihr und ihrem erreichten Alter zu Ehren veröffentliche ich hier ein Gericht, das meine Mutter mir zu meinen Kinder- und Jugendzeiten sehr oft gekocht hat. Diesen Respekt muss man ihr entgegenbringen. Dieses Gericht hat mir als kleines Kind am besten geschmeckt und dessen Namen trägt auch mein Foodblog. Es sind Nudeln, Fleisch und Sauce. Nudelheissundhos, wie ich es als 1-2-jähriges Kind sagte.

Nun war dies meistens ein Gericht mit einem schönen Braten. Daher wollte ich das Gericht ursprünglich mit einer Putenoberkeule oder einem Pferdebraten zubereiten. Da ich aber noch Kürbis vorrätig und auch Pferde-Gulasch im Gefrierschrank hatte, habe ich schnell umdisponiert und ein Gulasch mit Pferdefleisch, Kürbis und Wurzeln zubereitet. Auch das ist ja „heiss“, also Fleisch.

Dazu wähle ich als Beilage Calamarata, eine Pasta-Sorte, die ich sehr gerne esse.

Und der Vollständigkeit halber kommt natürlich noch eine Sauce

hinzu, in der ich das Gulasch – wie es sich für ein gutes Gulasch gehört – sehr lange, und zwar 2 Stunden, schmore. Die Sauce bilde ich aus Fleischfond, den ich selbst zubereitet und eingefroren hatte. Und zum Verlängern der Sauce noch etwas Branciforti, ein trockener, sizilianischer Weißwein.

Fertig ist das leckere Essen, das ich gerne esse, zu ihren Ehren.

[amd-zlrecipe-recipe:844]

Orecchiette mit Sprossen-Gemüse-Potpourri

Ein Pasta-Rezept. Aber auch vegan.

Aus einem Sprossen-Mix und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch bilde ich die Gemüse-Sauce für die Pasta.

Die eigentliche Sauce bilde ich aus Rotwein. Und etwas chinesischer Toban-Djan-Sauce, die die Sauce würzt und leicht schärft.

Weitere Würzmittel wie Salz, Pfeffer oder Zucker sind nicht notwendig.

Eine alternative Verwendung von einem Sprossen-Mix, der dieses Mal nicht für einen Salat verwendet wird.

[amd-zlrecipe-recipe:848]

Orecchiette mit Chorizo und Kürbis

Erneut ein Pasta-Rezept. Aber auch ein Wurst-Rezept, denn ich verwende frische Chorizo, die ich als eine Hauptzutat für die „Beilage“ für die Pasta verwende.

Dazu noch – passend zur Jahreszeit um Halloween herum – noch etwas Kürbis.

Mehr als Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bedarf es dann nicht. Denn die gewürzte Chorizo gibt genügend Würze an die Sauce ab.

Apropos Sauce, hier gebe ich keinen Fond oder Wein hinzu. Sondern bediene mich eines Tipps von Köchen. Ich nehme 10–15 Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn dieses ist ja leicht gesalzen und enthält sogar Stärke der gekochten Pasta und bindet somit die Sauce sogar noch ab.

[amd-zlrecipe-recipe:847]

Calamarata mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Dieses Gericht ist mir vor einigen Tagen sehr gut gelungen, mit Conchiglioni als Beilage.

Daher habe ich es hier nochmals zubereitet. Dieses Mal habe ich aber Calamarata als Beilage gewählt, ebenfalls eine gute, italienische Pasta-Sorte, die ich gerne esse.

Wiederum ein gelungenes, sehr wohlschmeckendes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:845]

Conchiglioni mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Zuerst war ein Pasta Asciutta angedacht, mit viel Hackfleisch und Tomatenmark.

Dann entschied ich mich für dieses Gericht und wollte darin den vollen Tomaten-Geschmack haben.

Also griff ich sowohl zu geschälten Tomaten in der Dose als auch zu eingelegten und zu getrockneten Tomaten.

Dazu als Beilage Conchiglioni, eine meiner Lieblings-Pastasorten.

Das Ergebnis ist ein rundum gelungenes und sehr wohlschmeckendes Pasta-Gericht.

Mit original italienischer Pasta und einer sehr guten Hackfleisch-Tomaten-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:846]

