# Gemüse und Basmati-Reis in Cognac-Sauce

Hier bereite ich ein vegetarisches Gericht zu.

Mit verschiedenen Gemüse-Sorten. Und weißen Champignons.

Als Beilage verwende ich Basmati-Reis.

Ich bilde die Sauce mit Cognac. Diesen würze ich mit edelsüßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einigen Prisen Zucker. Der Cognac-Geschmack verträgt viel Zucker. Und ich binde dann die Sauce zum Schluss mit einer großen Portion kalter Butter ab.

Fertig ist ein leckeres, vegetarisches Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:679]

## Käsekuchen mit Cognac-Rosinen

Ich bereite einmal wieder seit langer Zeit meinen preisgekrönten Käsekuchen zu, den ich sehr gern esse.

Ich variiere ihn ein wenig.

Zum Einen gebe ich eine Packung Rosinen hinzu, die ich vorher eine Stunden in Cognac einlege. Leider verteilen sich die Rosinen nicht in der ganzen Füllmasse, sondern sinken aufgrund ihres Gewichts auf den Boden der Füllmasse.

Zum Anderen gebe ich für etwas Frische den Saft einer Zitrone hinzu.

Leider habe ich keine Bio-Zitronen zur Verfügung, so dass ich

leider nicht den Zitronenschalen-Abrieb verwenden kann.

Das Ergebnis ist ein herrlich frischer Käsekuchen, den ich sehr gern mag und sehr gern esse. Ich freue mich dann jeden Tag auf das Frühstück, zu dem ich zwei Stücke davon verzehre. Mir geht das Herz auf bei diesem Kuchen.

Ich hatte vermutet, dass der Käsekuchen nicht sehr gut gelingt, weil die Eischnee-Masse, die ich in der Küchenmaschine geschlagen hatte, leider nicht sehr fest geworden und ein wenig flüssig geblieben ist. Aber in der Füllmasse sind ja auch noch die Sahne und die Eigelbe, die der Füllmasse Auftrieb und Festigkeit verleihen.

Ich habe auch nicht den üblichen Mürbeteig für den Käsekuchen mit Zucker zubereitet, sondern den Mürbeteig, den ich normalerweise für Tartes verwende, der ohne Zucker zubereitet wird. Denn die Rosinen geben dem Käsekuchen ja nochmals etwas Süße.

[amd-zlrecipe-recipe:676][amd-zlrecipe-recipe:676]

### Schupfnudeln-Pfanne

Schupfnudeln kann man leicht selbst zubereiten, aus Mehl oder Kartoffeln und Eiern. Wie Gnocchi oder Kroketten.

Bei diesem Rezept habe ich den leichteren Weg gewählt und zwei Packungen Kartoffel-Schupfnudeln verarbeitet, die schon fertig zubereitet waren.

Dazu kommen noch durchwachsener Bauchspeck und Champignons.

Fertig ist ein leckeres Gericht, das einfach in zwei Pfannen zubereitet wird. Unbedingt die Zutaten gute 10 Minuten kross und knusprig für viele Röststoffe anbraten.

[amd-zlrecipe-recipe:675]

## Spargel und Sauce Hollandaise

Dieses Mal, nun, man kann eigentlich nicht sagen, ein Convenience-Produkt. Sondern vielleicht eher ein halbes Convenience-Produkt.

Denn ich habe ein Kilo schon geschälten Spargel gekauft.

Da es aber bei diversen Supermärkten wie z.B. Edeka auch eine Spargel-Schäl-Maschine am Spargelstand gibt, wo man sich den gekauften Spargel auch schälen lassen kann, ist der Kauf von schon geschältem Spargel in einer Verpackung nicht so sehr verwerflich.

Und ich muss zugeben, dieser Spargel hat hervorragend geschmeckt, sogar noch besser, als wenn ich Spargel mit der Hand schäle.

Da ich keinen großen Topf oder sogar Spargeltopf habe, um den Spargel in der vollen Länge zu garen, habe ich mir dieses Mal damit beholfen und habe den Spargel in voller Länge einfach in kochendem Wasser im Bräter gegart. Leider waren auch einige Spargel-Bruchstücke vorhanden, die durch den Transport gekommen sind.

Dazu gibt es nach dem Grundrezept zubereitete Sauce Hollandaise.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:674]

#### Zitronen-Kuchen

Normalerweise bereite ich keine Fertigprodukte zu und veröffentliche hierzu das Rezept in meinem Foodblog.

Nun, jetzt bin aber doch zu einer Packung Dr. Oetker Zitronen-Wolke gekommen. Meine Mutter hatte mir zu Ostern ein kleines Päckchen geschickt. Und darin befand sich diese Backmischung.

Da ich die Backmischung natürlich nicht wegwerfen will, habe ich sie einfach für meinen sonntäglichen Kuchen zum Frühstück und nachmittäglichen Kaffeetrinken gebacken.

Ich habe es mir aber natürlich nicht nehmen lassen, die Backmischung ein wenig mit dem Saft einer ausgepressten Zitrone aufzupeppen.

Da ich leider keine Bio-Zitronen zur Verfügung hatte, konnte ich leider den Schalen-Abrieb nicht mitverwenden. Schalen-Abrieb von handelsüblichen Zitronen können Sie nicht für eine Zubereitung verwenden. Das dürfen Sie nicht. Die Schale enthält eventuell Wachs, Konservierungsstoffe oder Insektenschutzmittel, die aufgetragen bzw. aufgesprüht wurden.

[amd-zlrecipe-recipe:673]

#### Romanesco-Ragout und Penne

## Rigate

Also dieses Ragout mit Gemüse, das dieses Gericht auch vegetarisch macht, hat mir im Gegensatz zum Ragout mit Spargel wirklich gut geschmeckt.

Die Sauce war würzig und der Romanesco knackig.

Romanesco ist eine Zuchtart des Blumenkohl und ist grüner Blumenkohl.

Ich habe ihn in kleine Röschen geschnitten und auch den Strunk verarbeitet.

Angebraten mit Schalotten und Knoblauch in Butter, dann Mehl mit in der Butter angebraten und mit Wasser abgelöscht, um eine Mehlschwitze und somit weiße Sauce zu erstellen. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frischem Muskat.

Als Beilage gibt es Penne Rigate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:670]

#### Schweizer Wurstsalat

Ein leckerer Salat für den Abend vor dem Fernseher.

Bestehend aus Wurst, in diesem Fall Lyoner, und Käse, in diesem Fall Emmentaler.

Beides zu Julienne geschnitten. Ich hoffe, dass dieser Begriff, der für das Zubereiten von Gemüse verwendet wird und nichts anderes bedeutet als dass man Gemüse in ganz feine, dünne Streifen schneidet, auch in diesem Fall für Wurst und Käse angewendet werden kann.

Dann wie ein Salat angemacht mit Weißwein-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und ein wenig Salatkräuter.

Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:672]

# 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]

# Spargel-Ragout und Penne Rigate

Es ist das erste Mal, dass ich mit Spargel ein Ragout zubereite. Ich habe mir für dieses Rezept eine Anregung eines Foodblog-Kollegen geholt.

Grüner Spargel hat ja den Vorteil, dass man ihn nicht schälen muss. Einfach nur die holzigen Enden abschneiden.

Für die Sauce bereite ich eine Mehlschwitze zu. Und brate dafür mit den Spargeln zusammen Schalotten und Knoblauch an.

Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht. Ich muss allerdings zugeben, ich hatte mir von dem Gericht mehr versprochen. Es war zwar lecker, aber nicht unbedingt überwältigend.

Das nächste Mal also Spargel wieder klassisch mit Sauce Hollandaise, Butter, Schinken oder angebraten in Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:669]

## Garnelen, Gemüse und Kokosmilch

Ein weiteres asiatisches Gericht.

Ich hatte Garnelen vorrätig. Und auch Wakame-Algen.

Da ich diese verbrauchen wollte, habe ich einfach ein einfaches asiatisches Gericht gezaubert.

Zusätzlich kommen noch Chinakohl, Mini-Pak-Choi und

Lauchzwiebel in das Gericht.

Die Sauce bilde ich aus Kokosmilch und Fisch-Sauce.

Pfannenrühren bedeutet bei asiatischen Gericht, die im Wok zubereitet werden, dass man Öl im Wok erhitzt und dann Fleisch, Fisch und/oder Gemüse unter ständigem Rühren in dem sich auf dem Boden sammelnden Öl gart. Garen Sie Zutaten niemals zu lang im Wok, sie verlieren an Knackigkeit und Frische. Das dürfen Sie nicht. Immer nur einige Minuten pfannenrühren.

Als Beilage wähle ich Basmati-Reis.

Das Gericht schmeckt herrlich fruchtig und frisch nach Kokosnussmilch.

[amd-zlrecipe-recipe:668]

## Mango-Trauben-Bananen-Tarte

Ein süße Tarte mit Obst und einem Mürbeteig. Wie bisher gehabt, geht man das Ganze einfach spielerisch an, putzt beliebiges Obst, das man vorrätig hat, schält es, schneidet es klein, gibt es einfach in die Füllmasse der Tarte hinzu und vermischt alles gut miteinander.

Fertig ist eine leckere Tarte.

Diesmal habe ich das Ganze in der Weise spielerisch angegangen, dass ich die Tarte mit einer schön reifen Mango, Weintrauben und Bananen zubereitet habe.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:667]

# Pute, Gemüse und gelbe Thai-Currysauce

Ab und zu einmal habe ich Appetit auf ein asiatisches Gericht. So in diesem Fall. Wahlweise mit Reis oder Mi-Nudeln. In diesem Fall wähle ich Basmati-Reis.

Ich verwende Putenfleisch, das ich in grobe Stücke schneide.

Dazu als weitere Zutaten Gemüse wie Wurzeln, Chinakohl, Mini-Pak-Choi und Lauchzwiebel.

Ich bilde die Sauce aus Kokosmilch und original gelbem Thai-Curry vom Asia-Geschäft.

Würzig und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:666]

# Puten-Gulasch und Fusilli Lunghi

Ich hatte von meinem letzten Rezept noch die Hälfte einer Putenoberkeule übrig. Ich habe das Ganze etwas spielerisch aufgenommen und einfach daraus ein Puten-Gulasch mit Pasta zubereitet.

Da dies aber ein neues Rezept ist, will ich hier die original

Zubereitung im Ganzen nicht verschweigen.

Leckeres, lange geschmortes Puten-Gulasch. Mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons.

Die Sauce bilde ich aus einer Mehlschwitze, die ich mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker würze.

Die Sauce hätte vom Geschmack her auch die eine oder andere Chilischote vertragen. Auch die Zugabe von Senf wäre eine Option. Aber sie war auch so zubereitet sehr lecker.

Dazu als Beilage italienische Pasta, und zwar Fusilli Lunghi.

Lecker und schlotzig.

[amd-zlrecipe-recipe:665]

## Putenoberkeule Kartoffelklöße

und

Das ist wieder einmal ein so richtig schlotziges Gericht, mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen und viel leckerer Sauce.

Kross gebratene Putenoberkeule ohne Knochen. In einer Mehlschwitze geschmort. Zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons. Fein gewürzt mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die frisch zubereiteten Kartoffelklöße passen einfach hervorragend zu diesem Braten.

Zusammen mit der sehr leckeren Sauce ergibt es ein wunderbares Gericht.

#### Schweinebauch und Brat-Gemüse

Leckerer Schweinebauch, in dünne Scheiben geschnitten. Gewürzt mit Steakpfeffer und Salz. Gebraten in der Pfanne in gutem Olivenöl.

Dazu ein Brat-Gemüse mit einer Mischung aus sechs verschiedenen Gemüsesorten. Einfach ebenfalls in der Pfanne im Olivenöl gebraten.

Wenig Aufwand. Bis auf das Putzen und Schälen des Gemüses wenig Zeit für die Zubereitung.

Und in fünf Minuten in der Pfanne gebraten.

Beim Vorbereiten des Gemüses das Fenchelgrün nicht wegwerfen. Das dürfen Sie nicht. Schneiden Sie es klein und bewahren Sie es auf für das Garnieren des Brat-Gemüses vor dem Servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:663]

#### Gemüse-Tarte

Sechs verschiedene Gemüse-Sorten. Leicht gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu geriebener Gouda. Und für die Füllmasse als Eierstich Eier und Schlagsahne. Nicht zu vergessen den schönen Hefeteig, der beim Backen schön aufgeht.

Das Resultat ist eine pikante, herzhafte Tarte mit viel Gemüse, die sogar vegetarisch daher kommt, weil ich auf Würstchen oder Speck für die Tarte verzichtet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:662]