

Frittiertes Hähnchenbrust-Filet und Champignons-Gemüse

Ich hatte die Friteuse von deiner anderen Zubereitung noch auf der Arbeitsplatte der Küche stehen und bevor ich sie wieder in die Speisekammer zurückräume, dachte ich mir, kann man noch ein weiteres Gericht zubereiten.

Ich habe Hähnchenbrust-Filet gewählt. Ich schneide es in grobe Stücke. Und marinieren es vorher über Nacht in einer Marinade. Und frittiere die Filetstücke dann 3 Minuten in der Friteuse bei 180 Grad Celsius.

Dazu gibt es ein kleines Champignons-Gemüse aus frischen, braunen Champignons. Verfeinert mit zuvor etwas glasig gedünsteten Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln. Kräftig mit Kreuzkümmel und Paprika gewürzt. Und mit einer schlotzigen Sauce, die ich aus Crème fraîche und Weißwein bilde.

[amd-zlrecipe-recipe:707]

Puten-Ragout

Hier einmal eine Besonderheit. Ein Ragout ohne Beilage.

Ich hatte ursprünglich geplant, Reis oder Pasta als Beilage für das Ragout zuzubereiten.

Dann ergaben sich aber solch eine Menge an Zutaten für das Ragout, so dass es doch etwas umfangreich war und ich dachte mir, na, das kann man auch alleine essen.

Ich würze das Ragout mit Kreuzkümmel und edelsüßem Paprika-

Pulver, was einen sehr schönen Geschmack ergibt.

Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und einem Schuss Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:705]

Frittierter Schweinebauch und Kroketten

Vermutlich eines der am schnellsten zubereiteten Gerichte in meinem Foodblog.

Nur das Marinieren des Schweinebauchs benötigt einige Zeit.

Ich frittiere einfach Schweinebauch und Kroketten etwa 3–4 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Fertig.

Tauen Sie die Kroketten vor dem Frittieren nicht auf. Das dürfen Sie nicht. Die Kroketten bestrafen Sie dann damit, dass die Panade der Kroketten eventuell etwas abfallen. Und auch sonst habe Sie einige Krümel der Panade und der Kroketten beim Frittieren. Also, direkt aus dem Gefrierschrank verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:704]

Gedeckter Pfirsich-Rührkuchen

Ein leckerer Obst-Kuchen. Auf einfache Weise zubereitet.

Einfach den Rührteig nach dem Grundrezept für Rührkuchen zubereiten.

Dann beim Discounter oder Supermarkt zwei große Konservendosen mit halben Pfirsichen kaufen.

Diese verwendet man als Obst-Füllung.

Ich gebe nur zusätzlich zwei Eier in den Rührteig, da der Kuchen aufgrund der vielen Pfirsiche doch eine gewisse Stabilität benötigt.

Ich gebe dann ein Drittel des Rührteigs auf das Backpapier in der Spring-Backform und verteile es gut auf dem Boden. Dann gebe ich die Pfirsich-Hälften auf den Rührteig. Restliche Pfirsiche schneide ich klein und gebe diese auch noch hinzu. Dann drücke ich die Pfirsich-Hälften ein wenig in den Rührteig-Boden hinein.

Schließlich gebe ich die beiden anderen Drittel des Rührteigs auf die Pfirsiche und verteile den Rührteig gut. Fertig ist ein gedeckter Obst-Kuchen mit Rührteig.

Aufgrund der Menge der verwendeten Pfirsiche und deren Saftigkeit kann es durchaus sein, dass der Rührteig-Boden doch sehr schnell durchweicht. Man sollte den Kuchen also relativ schnell essen.

[amd-zlrecipe-recipe:703]

Hähnchen-Oberschenkel mit

Avocado-Paprika-Tomate-Gemüse

Hier bereite ich Hähnchen-Oberschenkel zu. Ich mariniere sie vor der Zubereitung über Nacht in einer Marinade aus Olivenöl, edelsüßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu gibt es als Beilage eine Gemüse-Mischung aus Avocado, Paprika und Tomate. Diese würze ich mit getrocknetem Majoran. Und gebe Schmand für eine Sauce und Schlotzigkeit hinzu.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:702]

Thai-Suppe

Eine einfache, asiatische Suppe. Die ich mit original asiatischen Zutaten zubereite.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:701]

Foodblog-Event: „Kräuter“

Ich veranstalte ein Foodblog-Event zum 7. Jubiläum meines Foodblogs zum Motto „Kräuter“.

Was ist Ihre liebste Kräutersorte? Welches Gericht können Sie

zubereiten, das mit ausgefallenen Kräutern auffällt und sehr speziell und besonders ist? Oder welches Gericht mit ausgefallenen Kräutern essen Sie am liebsten? Kommt es fast allein daher wie eine Suppe oder ein Eintopf nur mit Kräutern oder als Hauptzutat? Oder als Füllung für ein Schnitzel, eine Roulade oder ein Hähnchenbrustfilet? Oder als sonstige Zutat für ein anderes leckeres Gericht?

Kochen Sie das Gericht, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.

Ich habe vom Weingut Tesch eine Riesling-Lagenbox mit sechs verschiedenen, guten Riesling zur Verlosung erhalten. Diese Box lobe ich als ersten Preis aus. Als weitere zweiten und dritten Preise lobe ich jeweils ein Koch- bzw. Backbuch aus meiner eigenen Feder aus.

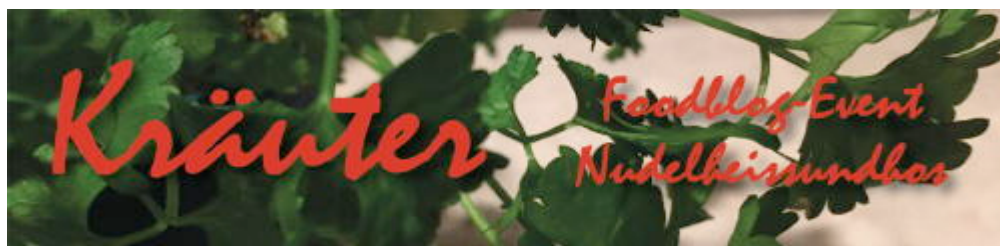
Die Dauer des Blogevents beträgt dieses Mal vier Wochen, ich beende ihn am 30.06.2019. Ich informiere die Gewinner per Mail und versende dann die drei Preise.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Kochrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und

die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:



Querformat 500×130:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2019/05/31/foodblog-event-kraeuter/" target="_blank" title="Blogevent Kräuter"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2019/04/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Schweinebauch und Wirsing-Gemüse

Mal wieder etwas Fleisch nach den vielen Pasta-Gerichten mit Pesto.

Ich habe Schweinebauch-Scheiben gewählt. Diese habe ich vor der Zubereitung über Nacht in einer Marinade mit Olivenöl und rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker mariniert.

Dazu als Gemüse Wirsing. Diesen putze ich, schneide ihn klein und gare ihn in kochendem Wasser. Dann schütte ich das Wasser ab, gebe Schmand für ein schlotziges Gemüse hinzu und würze den Wirsing noch.

[amd-zlrecipe-recipe:700]

Meinungsumfrage – das

Ergebnis

Ich habe auf meinem Foodblog im letzten halben Jahr eine Meinungsumfrage veröffentlicht, um bei einer speziellen Frage die Meinung meiner Besucher und Leser einzuholen.

Die Frage lautete: „Aus welchen Bereichen wünschen Sie sich mehr Rezepte?“ Es konnten maximal drei Stimmen abgegeben werden. Und aus sechs Bereichen gewählt werden.

Nun, es haben 14 Personen an der Meinungsumfrage teilgenommen.

Und das Ergebnis war das folgende, ich liste nur die ersten drei gewählten Bereiche auf:

Platz 1: Innereien (30%, **7 Votes**)

Platz 2: Ausgefallenes (22%, 5 Votes)

Platz 3: Insekten (17%, 4 Votes)

Das freut mich doch sehr, zu sehen, dass Innereien doch einen gewissen Stellenwert im täglichen oder wöchentlichen Speisezettel meiner Leser haben. Und dass sie durchaus als leckere und schmackhafte Speisen bewertet werden. Und eben neue Rezepte dazu gewünscht werden. Eine andere Schlussfolgerung lässt dieses Ergebnis für mich nicht zu.

Also werde ich nun im Juni einmal eine größere Bestellung bei meinem Online-Schlachter aufgeben und die diversesten Innereien bestellen. Stierhoden respektive Prärieaustern werden auch dabei sein, der Schlachter gibt jedoch offen zu, dass es ihm bisher noch nicht gelungen ist, bei seinem Lieferanten auch Stier-Penise zu ordern. Nein, Ihr kennt mich, das ist kein Scherz, sondern die wörtliche Wiedergabe meines Online-Schlachters. Eigentlich schade, Stier-Penise sollte man auch gut zubereiten können. Ganz nach der Kampagne eines sehr bekannten Kochs in England „From noise to tail“.

Ich werde dann im Juni eine Innereien-Woche durchführen und jeden Tag ein möglichst neues, kreatives Innereien-Rezept veröffentlichen. Sieben Tage lang. Mir schweben da gedanklich solche Dinge vor wie eine Pastete, vielleicht eine Tarte, ein Auflauf, vielleicht ein Ragout ...

Also, seid gespannt!

Der 2.000ste Blogbeitrag ist online!

Ich freue mich und bin stolz darauf, dass ich Ihnen jetzt das 2.000ste Rezept in meinem Foodblog präsentieren kann. Dies trifft gut zusammen mit meinem 7. Foodblog-Jubiläum an diesem Freitag, den 31.05.2019.

2.000 Rezepte. In 7 Jahren. Das sind so über den Daumen gepeilt etwa 300 Rezepte pro Jahr. Eine stattliche Anzahl. Auch wenn es bei einigen Rezepten Duplikate gibt wie z.B. bei diversen Käsekuchen-Rezepten oder ähnlichem. Das sollte aber jedem Foodblogger so gehen.

Das 2.000ste Rezept trifft nicht nur zusammen mit dem 7. Foodblog-Jubiläum, zu dem ich auch wieder ein Foodblog-Event starte. Sondern auch damit, dass ich im letzten halben Jahr eine Meinungsumfrage auf meinem Foodblog platziert hatte, um zu erfahren, in welchen Bereichen meine Leser mehr Rezepte wünschen. Auch dazu gibt es morgen das Ergebnis der Meinungsumfrage und eine kleine Stellungnahme dazu.

Alles in allem gute und aufregende Neuigkeiten aus meinem Foodblog. Auf die nächsten 2.000 Rezepte!

Spiralnudeln mit Weiße-Rüben-Pesto

Nochmals ein Pasta-Gericht mit Pesto.

Für die Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Und das Pesto bereite ich dieses Mal etwas ungewohnt aus weißen Rüben zu. Dazu natürlich Parmesan und Olivenöl. Pinienkerne und etwas Schmand. Und Salz, Pfeffer und Zucker.

Das Pesto schmeckt gut, sehr ausgeglichen. Es hat weder einen würzigen, kräftigen noch sauren oder scharfen Geschmack. Eben einfach etwas „harmonisch“.

[amd-zlrecipe-recipe:699]

Gedeckter Birnen-Kuchen

Kein Convenience-Produkt. Frischer Obst-Kuchen. Frischer Mürbeteig. Frische Streusel. Frische Birnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:698]

Schmale Bandnudeln mit Wildkräuter-Pesto

In letzter Zeit habe ich lieber gern allein gekocht. Und auch keine Freunde zum Kochen eingeladen. Wenn, dann nur zum Kaffeetrinken, zu dem ich dann einen schönen Kuchen backe.

Dieses Pasta-Gericht mit Pesto habe ich somit nur für mich allein gekocht.

Ich habe schöne, deutsche, schmale Bandnudeln als Pasta ausgewählt.

Und für das Pesto Wildkräuter. Dieses Mal kann ich leider nicht mitteilen, aus welchen Sorten diese Wildkräuter insgesamt bestehen. Denn ich habe sie beim Supermarkt offen und frisch gekauft. Somit war keine Verpackung dabei, auf der die einzelnen Sorten vermerkt waren.

Zum Pesto gebe ich noch verständlicherweise frisch geriebenen Parmesan und einen guten Schluck Olivenöl. Dann etwas Schmand für Schlotzigkeit. Außerdem würze ich das Pesto dieses Mal mit Senf für Würze und Säure. Und etwas zusätzliche Säure durch etwas Kapern.

Die Pasta schmeckt wie gewohnt sehr gut, das Pesto ist würzig und schmeckt kräftig nach Kräutern, wie es auch sein soll.

[amd-zlrecipe-recipe:697]

Spargel, Kartoffeln und Käse-Sahne-Sauce

Das dürfte vermutlich das letzte Mal in diesem Jahr sein, dass ich Spargel zubereite. Die Saison ist bald zuende.

Ich bereite die Spargel klassisch mit Kartoffeln zu. Und dazu gibt es eine weiße Sauce aus Kochwasser, Mozzarella, saurer Sahne und einigen Gewürzen.

Ich habe für die Zubereitung von Spargel, Kartoffeln und Sauce eine eigene Herangehensweise entwickelt. Zuerst schäle ich Kartoffeln und gare sie in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser. Dann nehme ich sie heraus und halte sie warm. Dann gebe ich geschälte Spargel mit den Enden und Schalen in das gleiche Kochwasser und gare sie. Dann nehme ich nur die Spargel heraus und halte sie ebenfalls warm. Schließlich reduziere ich das Kochwasser mit den Spargelschalen noch etwas, so dass ich etwa 100 ml der Flüssigkeit übrig habe. Dann nehme ich die Schalen heraus und bereite mit dieser Flüssigkeit die Sauce mit Käse und Sahne zu. Das Prinzip ist einfach dieses, dass ich in der Sauce dann Kartoffel- und Spargel-Aroma habe.

Die Sauce wird leider etwas kriselig, da sich der Mozzarella doch leider nicht wie erwartet schön auflöst. Es sollte eigentlich eine sämige, dickflüssige Sauce werden. Aber sie wird dann mit der zugegebenen sauren Sahne doch leicht dünnflüssig.

Anyway, die Sauce schmeckt sehr gut. Sie hätte sogar noch etwas frisch geriebenen Muskat vertragen.

[amd-zlrecipe-recipe:696]

Schmale Bandnudeln mit Feldsalat-Pesto

Ich habe Pasta bei meinem Discounter erstanden. Nichts weltbewegendes. Und nicht einmal italienische Pasta. Sondern in Deutschland produziert. Aber, nach dem ersten Zubereiten und Essen muss ich sagen, sie schmecken sehr gut und delikat.

Das Pesto bereite ich aus zwei Packungen Feldsalat zu. Dazu Schalotten und Knoblauch. Und wie immer unabdingbar für ein Pesto Olivenöl und frisch geriebener Parmesan. Dazu noch etwas Schmand für mehr Schlotzigkeit.

Verwenden Sie keine saure Sahne für das Pesto. Das dürfen sie nicht. Das Pesto bestraft Sie damit, dass es beim Erhitzen im Topf mit der Pasta ausflockt. Verwenden Sie Schmand oder Crème fraîche für mehr Schlotzigkeit.

Aber das Gericht gelingt sehr gut. Die Pasta ist, wie oben erwähnt, sehr lecker. Und das Pesto schmeckt einfach „grün“, nach Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:694]

Pute, Chinakohl, Thai-Basilikum und Basmati-Reis



Herrlicher Thai-Basilikum

Ich hatte beim meinem Discounter das Glück und bei den Küchenkräutern auch einmal einen frischen Topf Thai-Basilikum gefunden. Ich habe ihn natürlich sofort mitgenommen und gekauft.

Ich bereite hier ein asiatisches Gericht zu, für das ich als Fleisch Putenfilet verwende.

Dazu als weitere Zutat Chinakohl.

Dazu kommt der kleingeschnittene Thai-Basilikum.

Und die Sauce bilde ich aus Fisch-Sauce und Soja-Sauce. Ich wollte dieses Mal keine schwere Sauce am Gericht haben, weil der Thai-Basilikum doch eine schöne Frische mitbringt. Aus diesem Grund habe ich eine helle Soja-Sauce mit Zitronensaft verwendet, die man eigentlich nur zum Marinieren für asiatische Produkte verwendet. Aber sie bringt hier die notwendige Frische und Leichtigkeit für das Gericht mit sich.



Beim Pfannenrühren im Wok

Der Thai-Basilikum schmeckt wirklich sehr würzig und frisch. Er verleiht dem Gericht eine schöne Frische. Er ist eigentlich bei den meisten asiatischen Gerichten mit zu verwenden. Verwenden Sie bitte keinen gewöhnlichen Basilikum, den man für italienische Pesto verwendet. Das dürfen Sie nicht. Das Gericht bestraft Sie dann dafür, dass es nicht asiatisch schmeckt, sondern eher einen gewöhnlichen Geschmack hat und vielleicht doch aufgrund des Basilikums einen gewissen italienischen Touch bekommt.

[amd-zlrecipe-recipe:693]