

# Schwein, Chinakohl, Lauchzwiebel, Chili-Schote und Mi-Nudeln in Soja-Sauce



Mit leckerer Soja-Sauce

Ein weiteres asiatisches Rezept, das ich einfach aus den mir vorrätigen Zutaten kreiert habe.

Als Fleisch verwende ich Schweineschnitzel, die ich quer in kurze Streifen schneide.

Als Gemüse verwende ich Chinakohl, Lauchzwiebel und für etwas Schärfe Chili-Schoten.

Ich runde das Ganze mit separat gegarten Mi-Nudeln ab, die ich dem Gericht noch hinzufüge.

Für Sauce verwende ich dunkle Soja-Sauce, die ich mit etwas Wasser verlängere. Und natürlich noch etwas Fisch-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweineschnitzel
- 6 Blätter Chinakohl
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Chili-Schoten
- 400 g Mi-Nudeln
- dunkle Soja-Sauce
- Fisch-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Chinakohl putzen und quer in Streifen schneiden.

Lauchzwiebeln ebenfalls putzen und in grobe Stücke schneiden.

Chili-Schoten putzen und kleinschneiden.

Schnitzel quer in kurze Streifen schneiden.

Mi-Nudeln nach Anleitung zubereiten.

Öl in einem Wok erhitzen, Fleisch und Gemüse hineingeben und kurz pfannenrühren. Mi-Nudeln hinzugeben



Mit leckerer Soja-Sauce

. Einen großen Schuss Soja-Sauce hinzugeben. Mit einer Tasse Wasser verlängern. Eine Schuss Fisch-Sauce hinzugeben.

Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Gericht auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Putenschnitzel, Krabben und Drillinge**



Mit frischen Krabben

Hier bereite ich ein weiteres Surf'n'Turf-Gericht zu.

Zu den Putenschnitzeln passen sehr gut frische Krabben, dieses Mal natürlich, für mich als Hamburger, frische Nordsee-Krabben.

Beides brate ich in Butter an. Die Putenschnitzel würze ich mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Die Krabben werden nur gesalzen.

Dazu als Beilage Drillinge. Da ich Bio-Drillinge verwende, bereite ich sie mit Schale zu. Dazu werden sie nur kurz in kochendem Wasser gegart. Dann halbiert und für Bräune und Röststoffe noch kurz in Butter in der Pfanne angebraten.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Putenschnitzel
- 150 g Krabben (2 Packungen)
- 600 g Bio-Drillinge
- scharfes Rosen-Paprikapulver

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Schnitzel auf jeweils jeder Seite mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Wasser in einem Topf erhitzen, Drillinge hineingeben und 8–10 Minuten darin kochen.

Drillinge herausnehmen, auf einen Teller geben und jeweils halbieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Drillinge darin einige Minuten kross anbraten. Salzen.

Drillinge auf zwei Teller verteilen. Warmhalten.

Nochmals Butter in die Pfanne geben und Schnitzel darin auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbraten.

Währenddessen Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und Krabben darin kurz anbraten. Salzen.

Jeweils ein Schnitzel auf einen Teller geben und die Krabben auf die Schnitzel verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

**Ente, Mini-Pak-Choi,**

# Champignons und Wok-Nudeln in Kokosmilch



Sehr lecker aufgrund der Kokosmilch

Für dieses asiatische Gericht, das ich selbst aus vorrätigen Zutaten kreiert habe, verwende ich einmal Entenbrustfilet.

Normalerweise wird ja Entenbrustfilet in der chinesischen Küche separat in siedendem Fett frittiert, dann aufgeschnitten und auf die Hauptspeise geben. Ich schneide jedoch das Filet einfach in kurze Streifen und pfannenrühre es mit den anderen Zutaten im Wok.

Dazu kommen ein Mini-Pak-Choi und Champignons.

Ich habe dieses Mal auch Wok-Nudeln verwendet, die nur eine sehr kurze Garzeit haben und im Wok in etwas Flüssigkeit mitgegart werden.

Außerdem kommt natürlich für ein asiatisches Gericht sehr viel

frischer Koriander hinein.

Die Sauce bilde ich aus einer Dose Kokosmilch, die ich mit etwas Fisch-Sauce noch Würze.

Das Ganze ergibt ein sehr gut schmeckendes, abgerundetes Gericht, das durch die Kokosmilch seine besondere Note hat.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Entenbrustfilet
- 2 Mini-Pak-Choi
- 8 weiße Champignons
- 12 EL Wok-Nudeln
- 1 Bund frischer Koriander
- 400 ml Komosmilch
- Fisch-Sauce
- Öl



Sehr lecker aufgrund der Kokosmilch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Filet in kurze Streifen schneiden.

Mini-Pak-Choi putzen und kleinschneiden.

Champignons vierteln.

Koriander

Öl in einem Wok erhitzen und das Filet darin einige Minuten pfannenrühren. Das Gemüse hinzugeben und ebenfalls einige Minuten pfannenrühren. Mit der Kokosmilch ablöschen. Einen Schuss Fisch-Sauce hinzugeben. Die Wok-Nudeln ebenfalls hinzugeben. Sie brauchen nur 3 Minuten zum Garen in der Flüssigkeit. Vor dem Servieren noch den Koriander hinzugeben und untermischen.

Gericht auf zwei tiefe Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Gemüse-Speck-Thymian-Tarte**



## Pikante Tarte

Natürlich gibt es auch an diesem Feiertag Neujahr einen Kuchen, diesmal allerdings eine pikante Tarte. Aber auch diese kann man sehr gut zum Frühstück oder zum nachmittäglichen Kaffeetrinken essen.

Bei dieser pikanten Tarte habe ich zu verschiedenen Gemüsesorten und Speck gegriffen. Und für etwas Aroma zu viel frischem Thymian.

Die Tarte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr pikant.

Die verwendete Chili-Schote verleiht ihr eine ganz leichte Schärfe.

Auch der leicht fruchtige, scharfe Ingwer ist herauszuschmecken.

Da dies eine pikante Tarte wird, kommt dieses Mal auch geriebener Käse in die Füllmasse.

Ich habe diese Tarte dieses Mal eine halbe Stunde länger im Backofen gebacken, damit die Gemüsesorten auch alle gut

durchbacken und die Tarte auch eine leichte Bräunung erhält.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept|<https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/24/hefeteig-fuer-tartes/>]

Für die Tarte:

- [Grundrezept|<https://www.nudelheissundhos.de/2017/09/01/tarte/>]

Für die Füllung:

Jeweils eine Portion dieser Gemüsesorten

- rote Zwiebel
- Knoblauchzehen
- Lauchzwiebel
- Lauch
- Wurzel
- Fenchel
- Mini-Pak-Choi
- rote Chili-Schote
- Ingwer
  
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- sehr viel frischer Thymian (15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 1/2 Stdn.

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Thymians abzupfen.

Gemüse, Speck und Thymian in die Füllmasse geben. Auch den Gouda hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Füllmasse in den Hefeteig geben.

Tarte nach dem Grundrezept 1 1/2 Stunden backen.

Aus dem Backofen herausnehmen, abkühlen lassen und dann stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Bratpaprika - Champignons - Pfanne**



Sehr lecker!

Hier ein erneutes vegetarisches Rezept.

Bratpaprika werden gern in Spanien oder Portugal als Tapas, also Vorspeisen, gereicht.

Ich brate die Bratpaprika an, und entferne auch jeweils nicht den Stiel. Und brate noch eine Portion Champignons mit an, die ich nur viertele. Dazu als besonderes Aroma zwei Töpfe Basilikum.

Gewürzt wird nur mit grobem Meersalz.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Bratpaprika (2 Packungen)
- 300 g weiße Champignons
- 2 Töpfe Basilikum
- grobes Meersalz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5–6 Min.

Blätter des Basilikum abzupfen und kleinwiegen.

Champignons vierteln.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Bratpaprika darin einige Minuten kross anbraten.

Champignons dazugeben und ebenfalls einige Minuten mit anbraten. Das Gericht ist fertig, wenn die Bratpaprika leicht gebräunt sind und etwas Blasen schlagen.

Basilikum dazugeben und untermischen.

Salzen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Pilz-Kräuter-Teller**



## Leckerer Snack

Von der Menge her eher ein kleiner Abend-Snack für den Fernseh-Abend denn eine große Mahlzeit.

Ich verwende Shiitake-Pilze und weiße Champignons.

Als Kräuter verwende ich sehr viel frischen Rosmarin und Thymian.

Fast fertig, bis auf Gewürze wie scharfes Rosen-Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Shiitake-Pilze
- 300 g weiße Champignons
- sehr viel frischer Rosmarin (30 g)
- sehr viel frischer Thymian (30 g)
- scharfes Rosen-Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.

Blättchen der Rosmarin- und Thymian-Zweige abzupfen, auf ein Schneidebrett geben und kleinwiegen.

Pilze vierteln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin einige Minuten kross anbraten. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kräuter dazugeben und alles gut vermischen. Noch kurz braten lassen.

Pilze auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **LammLachse mit Süßkartoffel-Speck-Stampf**



Sehr leckerer Lachs

Als Lachs wird der Kernmuskel des Rückens von Schlachttieren bezeichnet, besonders von Schweinen, Kälbern und Lämmern. Es ist Bestandteil des Rippenstücks oder Kotelettstrangs. Lachs ist größer und heller, aber ähnlich mager wie das ähnlich geformte, benachbarte Filet.

Ich würze die Lachse nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich brate sie auf jeweils jeder Seite nur 2 Minuten an, da ich sie rare servieren will. Ich habe selten ein so edles Stück Fleisch gegessen wie diesen Lammlachs.

Da mir gestern der Süßkartoffel-Speck-Stampf gut geschmeckt hat, gibt es ihn bei diesem Gericht ebenfalls nochmals als Beilage.

Zutaten für 2 Personen

- 2 Lammlachse (à 200 g)
- 3 Süßkartoffeln
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Lachse auf jeweils jeder Seite mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Speck in kleine Würfel zerschneiden.

Süßkartoffeln putzen und schälen. In kleine Würfel zerschneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Süßkartoffeln darin 10 Minuten garen.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachse auf jeweils jeder Seite nur kurz 2 Minuten kross anbraten.

Süßkartoffeln durch ein Küchensieb geben. Wieder zurück in den Topf geben. Einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Salzen. Mit dem Stampfer zerstampfen. Speck dazugeben, untermischen und kurz erhitzen.

Jeweils ein Lachs auf einen Teller geben. Stampf auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Flanksteaks mit Senfkruste, Süßkartoffel-Speck-Stampf und Prinzessbohnen



## Krosse Steaks

Das Flanksteak ist ein Teil des Bauchlappens des Rindes. Es ist gut zum Braten oder Grillen geeignet, man kann es aber auch schmoren.

Ich bereite es hier mit einer Senfkruste zu, für die ich groben Senf verwende. Ich marinieren die Steaks eine Stunde in dem Senf. Dann brate ich die Flanksteaks mit der Senfkruste in Butter auf jeder Seite etwa 2 Minuten an, so dass ich sie medium erhalte. Leider verbrennt jedoch dabei auch ein Teil des Senfs und wird dunkelbraun bis schwarz.

Dazu gibt es als Beilage zum einen Stampf aus Süßkartoffeln. Ich mische noch in kleine Würfel geschnittenen, durchwachsenen Bauchspeck darunter, den ich nach dem Stampfen der Süßkartoffeln einfach untermische und ein wenig mit erhitze.

Desweiteren noch eine Beilage aus Prinzessbohnen, die ich einfach in ein wenig Salzwasser gare. Ich verzichte dieses Mal bei den Prinzessbohnen auf Bohnenkraut als Würze.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Flanksteaks (à 100 g)
- 1 Glas grober Senf (200 ml)
- Butter
- 3 Süßkartoffeln
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- Olivenöl
- 200 g Prinzessbohnen
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Marinierzeit 1 Std. | Garzeit 10 Min.

Senf auf jeweils beiden Seiten der Steaks verteilen. Senf etwa eine Stunde in die Steaks einziehen lassen. Ein weiteres Würzen ist nicht notwendig.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Süßkartoffeln putzen, schälen und ebenfalls in kleine würfel schneiden.

Prinzessbohnen putzen.

Wasser in zwei kleinen Töpfen erhitzen und leicht salzen.

Süßkartoffeln in einen Topf geben, Prinzessbohnen in den anderen Topf. Jeweils 10 Minuten garen.

Währenddessen Butter in einer großen Pfanne erhitzen und

Steaks auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbraten. Darauf achten, dass der Senf nicht zu sehr dunkel anbrät. Und dass der Senf auch nicht von den Steaks abfällt.

Einen Schuss Öl zu den Süßkartoffeln geben. Salzen. Mit dem Stampfer zerstampfen. Speck dazugeben und untermischen.

Jeweils zwei Steaks auf einen Teller geben. Stampf darauf verteilen. Jeweils die Hälfte der Bohnen dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Tagliatelle mit Gemüse- Rotwein-Pesto**



Geschmacklich lecker

Ein Pasta-Gericht. Für das ich ein Pesto zubereite. Aus

diversen Gemüsesorten. Die ich in Chianti gare und dann mit dem Pürrierstab fein püriere.

Als Pasta wähle ich Tagliatelle.

Das Gericht ist optisch nicht sehr ansprechend, aber der Geschmack ist sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle

Jeweils eine kleine Portion von:

- Cocktail-Tomate
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Mini-Pak-Choi
- Süßkartoffel
- Fenchel
- Prinzess-Bohnen
- rote Chili-Schote
- Ingwer
  
- 0,3 l Chianti
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten. Mit dem Chianti ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürrierstab fein pürieren.

Pesto abschmecken.

Tagliatelle in das Pesto geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto in zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Puten-Brustfilet mit Gemüse in Rotwein-Sauce**



Mit leckerem Gemüse

Dies ist eher ein fleischlastiges Rezept trotz des vielen Gemüses, das ich verwende.

Und es könnte fast schon in die Kategorie der von mir bevorzugten Rezepte sein, da das Rezept fast meinem Motto des Foodblogs entspricht, eben Fleisch, Sauce und nur dieses Mal eben Gemüse.

Für die Beilage wähle ich neun Gemüsesorten und gare sie einfach nur in der Rotwein-Sauce mit.

Die Chili-Schote gibt der Rotwein-Sauce doch eine leichte Schärfe.

Die Sauce bilde ich mit einem guten Chianti.

Ich würze die Sauce nicht mehr, die Würze des Puten-Brustfilets und des Gemüses bringt genügend Würze mit, um eine schmackhafte Sauce zu bilden.

Tja, meine Blog-Software wurde auf eine neue Version upgedatet, die einen ganz neuen Editor enthält. Dieser scheint jedoch noch nicht auf allen Browsern fehlerfrei zu funktionieren. Ich kann im Moment bei diesem Rezept leider nicht mein Rezepte-Plugin aufrufen, um das Rezept in der gewohnten optischen Darstellung zu publizieren. Auch bei anderen Formatierungen spielt der Editor im Moment nicht mit. Damit das Rezept zumindest veröffentlicht wird und Sie es vorliegen haben, veröffentliche ich es in dieser einfachen Form, jedoch zumindest mit zwei Fotos.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Puten-Brustfilet
- 3 Cocktail-Tomaten
- 1/2 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Mini-Pak-Choi
- 1 Süßkartoffel
- ein Stück Fenchel
- eine Portion Prinzess-Bohnen
- 1 rote Chili-Schote

ein Stück Ingwer  
0,5 l Chianti  
süßes Paprika-Pulver  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerkleinern. Tomaten im Ganzen belassen. Nur Zwiebel, Knoblauch und Ingwer kleinschneiden.

Brustfilet auf allen Seiten mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Brustfilet auf allen Seiten einige Minuten kross anbraten.

Gemüse dazugeben. Mit dem Chianti ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Brustfilet herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Jeweils fünf Scheiben des Brustfilets in der Mitte eines Tellers anrichten.

Etwas Gemüse drumherum drapieren.

Großzügig die leckere Sauce über die Brustfilet-Scheiben verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Filet-Steaks mit Zwiebel-Marmelade und Pommes Frites

Ein Feiertags-Essen, das seinem Namen alle Ehre macht und gut zu diesem Festtag an Heilig Abend passt.

Schöne Filet-Steaks mit schöner Fett-Marmorierung.

Ich brate die Steaks auf jeweils jeder Seite nur 2–3 Minuten an, da ich sie rare zubereiten will.

Dazu eine Zwiebel-Marmelade. Ich bereite das erste Mal Zwiebel-Marmelade zu. Ich weiß nicht, ob es das originale Rezept ist. Und bereite sie einfach nach Gutdünken zu. Ich verwende rote Zwiebeln, Rotwein und Rotwein-Essig. Als Gewürze viel Zucker und etwas Salz und Pfeffer. Ich lasse alles einkochen und reduzieren.

Dazu als Beilage natürlich an diesem Festtag einfach Pommes Frites, die ich in der Friteuse frittiere.

Also wirklich ein schönes Festtags-Gericht. Ich koche ja nicht in Sterne-Kategorien, deswegen sind meine angerichteten Teller auch immer gut gefüllt und eher burschikos.

Und dazu passt natürlich hervorragend ein gekühltes, alkoholfreies Bier.

[amd-zlrecipe-recipe:524]

---

## Sashimi II: Thunfisch

Auch der zweite Teil der Sashimi-Zubereitung ist schnell

gemacht und schmeckt sehr lecker.

Ich brauche hier auch nicht sehr lang die Zubereitung des Gerichts beschreiben.

Thunfisch in kurze Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten.

Ein Schälchen mit heller Soja-Sauce dazustellen.

Mit Stäbchen servieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Thunfisch-Filet
- helle Soja-Sauce

Guten Appetit!

Dieser Blogbeitrag erfolgt leider ohne Fotos, ich habe für meine Foodfotos eine alte, gebrauchte Digital-Kamera ausprobiert, ich kann die Foodfotos aber leider nicht auf mein iPad laden.

---

## **Sashimi I: Lachs**

Ein einfaches, aber sehr leckeres Gericht.

Man benötigt nicht viele Zutaten, sondern eigentlich nur eine: Frischen Lachs in Sushi-Qualität.

Ich brauche hier auch nicht sehr lang die Zubereitung des Gerichts beschreiben.

Denn es ist einfach zubereitet und angerichtet.

Lachs in kurze Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten.

Ein Schälchen mit heller Soja-Sauce dazustellen.

Mit Stäbchen servieren.

Leider habe ich kein Wasabi und eingelegten Ingwer vorrätig, die normalerweise zu Sashimi serviert werden.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 Lachs-Filet
- helle Soja-Sauce

Guten Appetit!

Dieser Blogbeitrag erfolgt leider ohne Fotos, ich habe für meine Foodfotos eine alte, gebrauchte Digital-Kamera ausprobiert, ich kann die Foodfotos aber leider nicht auf mein iPad laden.

---

## **Pizza mit Schalotten und Speck**

Es müssen nicht immer alle Zutaten, die man für ein Gericht verwendet, unbedingt frisch sein. Man darf auch ruhig einmal auf gute Convenience-Produkte zurückgreifen.

So kann man durchaus auch einmal ein gutes Gemüsebrüh-Pulver oder Gemüsebrüh-Würfel verwenden, wenn man einen Fond benötigt. Es muss nicht immer nur selbst zubereiteter Gemüfefond sein. Es sollte jedoch ein gutes Convenience-Produkt sein, das man auch schon einmal ausprobiert und für die Zubereitung eines Gerichts verwendet hat.

So habe ich es auch bei dieser Pizza gemacht. Ich habe keinen frischen Pizza-Hefeteig zubereitet, sondern ein Convenience-

Produkt verwendet. Und zwar einen fertigen Pizza-Teig aus der Packung. Und ich muss sagen, die Pizza ist wirklich gelungen und der Pizza-Teig sehr kross und knusprig geworden. Lecker.

Als Belag verwende ich einfach nur in Ringe geschnittenen Schalotten. Und durchwachsenen Bauchspeck, den ich in kleine Würfel schneide.

Darauf kommt natürlich noch, wie es sich für eine Pizza gehört, geriebener Gouda.

Und würzen muss man die Pizza gar nicht. Speck und Käse bringen genügend Würze mit sich.

Dieses Rezept ist für 2 Personen. Wenn man es jedoch nur für 1 Person zubereitet, kann man die Pizza auch am darauffolgenden Tag noch kalt essen, sie schmeckt auch dann noch sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:519]

---

**Frohe Weihnachten und ein  
gutes Neues Jahr!**



Ich wünsche meinen Lesern und Kunden ein gesegnetes Weihnachtsfest, besinnliche Weihnachts-Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2019.

Ich wünsche Ihnen, dass die Höhepunkte dieses Jahrs die Tiefpunkte im kommenden Jahr sein mögen. Und ich wünsche Ihnen auch gute Gesundheit im Neuen Jahr.

Danke, dass Sie meinem Foodblog weiterhin die Treue halten!

---

## Kakao-Kuchen

Natürlich gibt es auch am 4. Advent einen Kuchen zum Sonntag.

Ich wähle einen einfachen Kakao-Kuchen.

Diesen bereite ich einfach nach dem Grundrezept für Rührkuchen zu. Und gebe einfach noch etwas Kakao in den Rührteig.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Die Backform legt man einfach mit etwas Backpapier aus. Wenn man kein solches vorrätig hat, gibt es eine einfache, aber

sehr gute Möglichkeit, zu verhindern, dass der Kuchen eventuell nach dem Backen beim Herausstürzen an der Backform hängen bleibt. Man fettet die Backform gut ein und gibt dann Semmelbrösel hinein, die man in der ganzen Backform verteilt. Auf diese Weise kann man den Kuchen nach dem Backen hervorragend und leicht aus der Backform herausstürzen. Und dies bietet sich natürlich auch für Backformen an, für die ein Backpapier nicht geeignet ist, wie z.B. eine Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:523][amd-zlrecipe-recipe:523]