

Obstkuchen mit Guss

Dies ist nicht die feine Art, einen leckeren Obstkuchen bei diesen tollen, sommerlichen Hitzetemperaturen zuzubereiten.

Entweder bereitet man einen Tortenboden zuhause im Backofen zu. Das mache ich nicht, weil ich derzeit kein Rezept für diese Zubereitung habe und einen üblichen Tortenboden noch nie zubereitet habe.

Dann sollte man einfach einen fertigen, industriell hergestellten Tortenboden beim Discounter oder Supermarkt kaufen.

Ich habe es jedoch anders gemacht. Da ich einen normalen Obstkuchen zubereiten will, für den ich das Obst nicht im Backofen mitbacke, sondern nur kleingeschnitten auf den Kuchenboden auflege, dann mit einem Tortenguss übergieße und diesen dann im Kühlschrank erstarren lasse, habe ich einfach einen Mürbeteigboden in einer Spring-Backform gebacken.

Aber nur um einen Mürbeteig zu backen den Backofen 60 Minuten auf 180 Grad Celsius laufen zu lassen, ist schon ein wenig eine Stromverschwendung.

Man macht es sich doch einfacher, wenn man einen fertigen Tortenboden kauft. Dann geht es auch achneller.

Für das Obst habe ich 2 kg sehr reife Obstsorten verwendet. Mango, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Birnen.

Die Mango war so überreif, dass ich das Fruchtfleisch zu einem Mousse püriert habe und statt normalem Wasser für den Tortenguss verwendet habe.

Es gelingt ein herrlich fruchtiger, für die derzeitige Temperaturen gut passender und schmeckender Obstkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:403]

Maultaschen auf italienische Art

Nein, diese Maultaschen sind natürlich nicht italienisch. Es sind gute, schwäbische Maultaschen. Wie gewohnt.

Aber ich kann dieses Gericht auch nicht „Geschmälzte Maultaschen“ nennen, denn sonst hätte ich die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und schwenken müssen.

Ich will die Maultaschen aber mit weiteren Zutaten italienisch zubereiten. Weshalb ich zum Anbraten und Servieren ein gutes Olivenöl verwende.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Es besticht durch seine frischen, guten Zutaten. Und es schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:402]

Pfannkuchen mit Heidelbeer-Marmelade-Füllung

Pfannkuchen kann man ja auf die unterschiedlichste Weise zubereiten. Man kann sie süß oder pikant und herzhaft zubereiten. Meisten bereitet man als Beilage ein Gemüse dazu,

das man mit einer schmackhaften Sauce zubereitet.

Oder man verwendet süße Zutaten wie Konfitüre, Schokoladen- oder Vanille-Sauce oder sogar einen Nuß-Nougat-Aufstrich. Oder man kann sogar Eis dazu geben.

Bereitet man den Pfannkuchenteig sehr dünnflüssig zu, denn bereitet man französische Crêpes zu. Auch diese kann man je nach Wunsch süß oder pikant und herzhaft zubereiten.

Ein richtiger Pfannkuchen hat jedoch einen dickeren Teig, in den man nicht sehr viel Milch gibt.

Ich bereite heute einfach Pfannkuchen zu. Die ich mit einer gewöhnlichen Heidelbeer-Marmelade fülle.

Einfach. Schnell. Schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:401]

Schweineniere-Kartoffel- Gemüse-Ragout in Sahne-Sauce

Ich feiere heute meinen 57. Geburtstag. Ursprünglich hatte ich geplant, essen zu gehen. In ein Bayerisches Wirtshaus. Mitten in Hamburg und im Norden. Ich wollte dort ganz zünftig Schweinshaxe mit Klößen essen und einige gepflegte, alkoholfreie Weizenbiere dazu trinken. Nun, das hat sich leider anders ergeben. Ich konnte mir somit zumindest die

30–40,– € sparen, die das Essen mit den Getränken sicherlich gekostet hätte.

Dann bin ich, um den Tag dennoch etwas zu feiern, alternativ dazu auf die Idee gekommen, bei einem Lieferservice etwas Leckeres zu bestellen und mir liefern zu lassen. Ich wollte endlich einmal wieder Koreanisch essen. Und unter anderem eine Kim-Chi-Suppe, Kim-Chi und Bulgogi essen. Nur leider fand ich im Internet keinen koreanischen Lieferservice, der in die Straße, in der ich wohne, koreanisches Essen liefert. Also auch wieder Pech gehabt.

Da ich ja Innereien liebe, habe ich also kurzerhand umentschieden und zu Schweineiere gegriffen. Diese habe ich zusammen mit gekochten Kartoffeln und Gemüse zu einem Ragout verarbeitet. Als Würze verwende ich scharfes Rosen-Paprika. Und für die Sauce verwende ich einfach nur Sahne, die durch die ebenfalls verwendete Tomate einen leichten rosa Touch erhält.

Schnell zubereitet, unkompliziert und sehr schmackhaft. Da habe ich dann doch noch zum Geburtstag ein leckeres Gericht zu mir nehmen und ein wenig feiern können.

[amd-zlrecipe-recipe:400]

**Marinierte
Hüftsteaks**

Schweine-



Leckere Steaks

Diese Zubereitung bedarf eigentlich keiner Worte. Einfach 600 g in einer Kräuter-Marinade marinierte Schweine-Hüftsteaks. Vier Stück. Einfach Fett in der Pfanne erhitzen und die Steaks auf jeweils jeder Seite 2 Minuten kross anbraten. Ein Männer-Essen. Für den kleinen Hunger zwischendurch.

Obst-Tarte

Wie bereiten Sie Ihre Obstkuchen zu? Verwenden Sie einen fertigen, industriell gefertigten Tortenboden und belegen ihn mit frischem Obst? Und geben dann zur besseren Bindung einen Tortenguss darüber?

Oder bereiten Sie einen Mürbeteig zu, belegen den Mürbeteigboden in einer Spring-Backform mit Obst und backen dies? Eventuell geben Sie noch Streusel über das Obst, um

einen gedeckten Obstkuchen zu erhalten?

Nun, ich bereite einen Obstkuchen gern als Tarte zu. Als Füllmasse verwende ich wie beim Grundrezept für Tartes geschildert einen Eierstich aus Eiern und süßer Sahne. Dann gebe ich beliebiges Obst, das ich gerade vorrätig habe, in die Füllmasse. Diese gebe ich dann in eine Spring-Backform, in die ich einen Mürbeteig als Boden ausgedrückt habe. Und backe auf diese Weise eine leckere Obst-Tarte.

Der Vorteil ist, dass man ein beliebiges Obst oder auch eine beliebige Obstmischung für die Tarte verwenden kann. Und sie gelingt immer.

Derzeit backe ich auf diese Weise eine Ananas-Tarte, für die ich eine ganze Ananas, kleingeschnitten in kleine Stücke, und die entsprechende Füllmasse für eine süße Tarte verwendet habe.

Bei dem hier geschilderten Rezept habe ich jedoch eine Obstmischung aus Bananen, Pfirsichen und Orangen verwendet. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:399]

„Es ist angerichtet!“



Meine bisherigen Kochbücher, sofern ich sie nicht auch habe drucken lassen, habe ich jeweils auch als eBook-iBook und eBook-PDF veröffentlicht. Nun hat mir mein digitaler Distributor mitgeteilt, dass Kunden Kochbücher nicht gern in diesen Formaten kaufen. Sondern lieber zu Kochbüchern im eBook-ePub-Format greifen.

Nun, ich werde daher meine bisher erschienenen vier Kochbücher in der kommenden Zeit auch als eBook-ePub veröffentlichen. Mit diesem Kochbuch fange ich an. Es ist der Nachfolger des Kochbuchs „chön charfe chilichoten“. Der Titel des Kochbuches

ist spaßeshalber gewählt und wie ich feststellen musste, verwirrt er einige Kunden eher. Denn man erwartet, in Verbindung mit dem Foto der Titelseite, viele Rezepte mit Chili-Schoten, die doch sehr scharf sind. Das trifft aber für die Rezepte, die sehr breit gefächert sind, gar nicht zu. Also benenne ich das Kochbuch in „Es ist angerichtet!“ um.

Das Kochbuch enthält deutsche, französische, italienische und asiatische Rezepte. Und zwar in den Kategorien Suppen/Vorspeisen, Gemüse, Pasta, Innereien, Geflügel, Fleisch, Fisch, Dessert und Brot, Kuchen und Gebäck.

Das Kochbuch wird in einigen Wochen im ePub-Format erhältlich sein. Der Preis beträgt € 9,99. Sie können es im Buchhandel kaufen oder auch in meinem kleinen [Online-Buchshop](#).

Ich hoffe, dass sich bei diesem eBook-Format viele interessierte Kunden und Leser und somit Käufer finden.

Hähnchen-Gemüse-Eintopf

Sie bereiten sicherlich auch ab und zu einen Eintopf zu. Das ist einfach gemacht, der Eintopf kann einfach einige Zeit auf dem Herd köcheln und er schmeckt meistens sehr lecker.

Einen Eintopf kann man mit den unterschiedlichsten Zutaten zubereiten. Entweder mit viel Kartoffeln. Oder man wählt diverses Gemüse. Oder eventuell auch mit Fleisch. Auch mit Reis kann man einen leckeren Eintopf zubereiten.

Ich habe für diesen Eintopf als Fleisch ein Hähnchenbrustfilet gewählt. Dazu für mehr Gewchmack und ein rauchiges Aroma kleingewürfelten, rohen Schinken. Des weiteren diverse Gemüsesorten wie Bohnen, Mangold, Champignons, Schalotten und

Knoblauch. Und noch zusätzlich viele Kartoffeln.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüfefond zu. Dadurch wird er sehr lecker. Des Weiteren gebe ich beim Zubereiten noch drei Lorbeerblätter hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:398]

FrISChe Spätzle

Nein, ich habe die Spätzle nicht selbst frisch zubereitet, indem ich einen Nudelteig zubereite und die Spätzle ins kochende Wasser schabe.

Aber ich habe frISChe Spätzle aus der Packung von meinem Supermarkt verwendet. Auch eine Variante, frISChe Pasta zuzubereiten und zu essen.

Mit den Spätzle habe ich es mir auch beim Garen einfach gemacht. Ich würze sie mit einer großen Menge Kräuter der Provence. Und salze sie nur leicht. Dann gebe ich noch frisch geriebenen Parmesan darüber.

Fertig ist eine einfaches, aus wenigen Zutaten bestehendes und schmackhaftes Abend-Essen.

Spätzle können natürlich auch selbst zubereitet werden und frisch für das Rezept verwendet werden. Hierfür gibt es zum Beispiel den praktischen [Westmark Spätzlehobel](#) und [Westmark Spätzlescharber](#). Eine grosse Auswahl an weiterem Küchenzubehör gibt es bei [Cookinglife.de](#), wo man Kochutensilien bekannter Marken einfach und schnell bestellen kann.

Leckerer Abend-Snack

500 g geballte Mannes- äähhh Fleisches-Kraft ...



Das rohe T-Bone-Steak

Es war mal wieder an der Zeit. Wie immer in den letzten Monaten kaufe ich einmal im Monat ein etwas teureres Steak. Rumpsteak, Hüftsteak, Entrecôte, Rib-Eye-Steak oder T-Bone-Steak.

Da diese Steaks meistens viel Gewicht haben oder ich gleich zwei davon für eine Zubereitung kaufe, reichen diese Steaks einzeln jeweils ohne Beilage für eine Mahlzeit. Einfach

lecker.

Dieses Mal ist es ein T-Bone-Steak mit satten 500 g. Zieht man das Gewicht des recht großen Knochens ab, bleiben doch satte 300–400 g reines Fleisch. Schön gewürzt und gebraten ist es einfach sehr schmackhaft.

Ich kaufe diese Steaks bei meinem Discounter, der seit einiger Zeit diverse Steak-Sorten in seinem Sortiment hat. Der Preis ist sehr gut und die Qualität der Produkte auch. Es muss nicht immer das Steak vom Bauernhof in der Nähe sein, wo man die Kuh, die das Steak liefert, mit Namen kennt und man vielleicht sogar bei der Schlachtung dabei sein kann.

Man kann dieses Steak natürlich jetzt zur Grill-Saison auch grillen anstelle es in der Pfanne zu braten. Ich habe leider weder einen Balkon noch einen Garten, wo ich einen Grill aufstellen könnte. Somit kann ich leider das Steak nicht auf einem Grill zubereiten.

Aber ich habe doch einmal recherchiert, was man im Internet so Interessantes zum Thema Grillen findet. Und bin wirklich erstaunt über die Fülle der Angebote und Informationen, die man dort findet. Besonders interessant finde ich diese [Website](#) zum Grill. Dort wird eigentlich alles zum Grillen und auch zu Grill-Geräten geschildert. Besonders interessant ist ja die Seiten zum Thema Gas-Grillen. Also wirklich sehr interessant.

Ich würze das T-Bone-Steak nur mit Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker auf jeder Seite.

Ich brate das T-Bone-Steak auf jeder Seite nur 3 Minuten kross an und erhalte auf diese Weise ein medium gegartes, leckeres Steak. Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:397]

Krusten-Schweinebraten in Weißwein-Sauce mit Penne Rigate

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs. Fleisch, Nudeln und Sauce.

Beim Krusten-schweinebraten habe ich mir nicht so viel Mühe gemacht. Ich habe die Fettkruste zwar rautenförmig eingeschnitten, aber nicht gesondert besonders zubereitet.

Ich habe den Braten einfach nur auf allen Seiten kräftig mit scharfem Senf eingestrichen. Und dann habe ich ihn mit viel Kräutern der Provence bestreut.

Den Braten habe ich schließlich in einen Bräter gegeben und einen sehr großen Schuss Rießling hinzugegeben. Den Braten habe ich dann bei 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze 60 Minuten im Backofen gegart.

Kurz vor Ende der Garzeit habe ich noch Pasta zubereitet.

Dann den Braten tranchiert und ihn mit der Pasta und viel Sauce auf zwei Tellern angerichtet und serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:396]

Malayischer Gemüsetopf mit Putenfleisch und Chili-Schoten

Bei diesem Rezept habe ich mir wahrlich nicht viel Mühe gemacht.

Ich hatte Fertig-Produkte vorrätig, also Convenience-Produkte. Und zwar malayische Gemüsetöpfe.

Also viel verschiedenes Gemüse. In einer pikanten und würzigen Eintopf-Sauce.

Nun, ich habe zumindest das Gericht noch etwas aufgepeppt, indem ich zum Einen kleingeschnittenes Putenfleisch und zum Anderen für Schärfe kleingeschnittene rote Chili-Schoten hinzugegeben habe.

Der Gemüsetopf hat zumindest gemundet und gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:395]

Putenschnitzel mit Spargel

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Hier habe ich den Spargel einfach geschält – die Spargelschalen für eine Spargelsuppe aufbewahren –, grob zerkleinert und in kochendem Wasser gegart.

Dazu gibt es einfach einige gewürzte Putenschnitzel. Also helles Fleisch, das gut zu den Spargeln passt.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:394]

Schweine-Nackensteaks mit Champignons und Spargeln

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Hier schäle ich die Spargel einfach, zerkleinere sie grob und gare sie in kochendem Salzwasser.

Dazu gibt es einige kräftig gewürzte Schweine-Nackensteaks. Und um das Gericht abzurunden, noch einige in Scheiben

geschnittene und in Butter gebratene Champignons auf die Steaks.

Und einige Portionen Butter auf die Spargel.

Fertig ist ein leckeres Spargel-Gericht, genau passend zur Spargel-Saison.

[amd-zlrecipe-recipe:393]

Hähnchenbrustfilet mit gebratenem, grünem Spargel

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Beim grünen Spargel kann man es sich meistens einfach machen, denn man muss ihn nicht schälen. Ich habe ihn grob zerkleinert und etwa 10 Minuten in Butter kräftig angebraten.

Dazu noch Hähnchenbrustfilets, die ich die letzten 5 Minuten einfach auf beiden Seiten mit anbräte.

Fertig hat man ein Frühlings-Gericht, passend zur Spargel-Saison.

[amd-zlrecipe-recipe:392]

Haschee mit Bohnen und Salzkartoffeln

Bestimmte Gerichte, die Kindheitserinnerungen hervorrufen, wird sicherlich jeder haben.

Bei mir ist es unter anderem dieses einfache Gericht mit drei Hauptzutaten.

Ein leckeres Haschee, zubereitet nur aus Rindfleisch, verfeinert mit einem Sößchen, das ich aus einem Schuss Rießling bilde. Dazu Salzkartoffeln. Und Schnittbohnen, die ich mit etwas getrocknetem Bohnenkraut verfeinere.

Dieses Gericht stand auf der monatlichen Speisenliste meiner Mutter und gab es somit alle paar Wochen, als ich ein Kind war.

Zugegebenerweise wird meine Mutter dieses Gericht für mich und meinen Bruder sicherlich nicht mit einem Wein-Sößchen zubereitet haben. Aber lecker war es dennoch.

[amd-zlrecipe-recipe:391]