Erdbeer-Tarte

Nun habe ich doch endlich, da es jetzt ja Saison ist, frische Erdbeeren bei meinem Discounter bekommen. Und kann damit eine leckere Erdbeer-Tarte backen.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geputzen und kleingeschnittenen Erdbeeren hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Erdbeeren sind ja an sich schon süß.

[amd-zlrecipe-recipe:380]

Pfirsich-Tarte

Ich wollte eigentlich eine leckere Erdbeer-Tarte backen. Aber als ich letzte Woche bei meinem Discounter war, war entweder noch keine Erdbeer-Saison. Oder ich habe die Erdbeeren im Obstregal einfach nicht gefunden.

Nun, ich schaute also, was mein Discounter noch an anderen Obstsorten zur Verfügung hatte. Und entschied mich für Pfirsiche.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geschälten, entkernten und kleingeschnittenen Pfirsiche hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Pfirsiche sind ja an sich schon süß.

Mein Rat: Übrigens, man sollte die Tarte, wenn man sie in der Küche bei Zimmertemperatur aufbewahrt, innerhalb von 2–3 Tagen verzehren. Denn ansonsten fängt die Tarte aufgrund des vielen verwendeten Obstes schnell an zu schimmeln.

[amd-zlrecipe-recipe:379]

Bier-Gulasch mit Salzkartoffeln

Leckeres, saftiges Gulasch mit viel Sauce

Bier, das Lieblingsgetränk der Deutachen, kann man nicht nur trinken – sei es nun mit Alkohol oder ohne Alkohol oder in

einer bestimmten Brauart, wie es ja sehr viele Hersteller und Brauereien mittlerweile anbieten. Pils, Export, Weizen, naturtrüb, Variationen mit Zitrone, Grapefruit oder Maracuja oder sogar ganz ausgefallene Variationen, die manche Biershops anbieten, wie Bier mit Schokolade oder Chili. Nein, Bier kann man nicht nur trinken. Man kann auch, wie viele gute Köche wissen, mit Bier kochen. Es gibt vielleicht nicht so viele Gerichte, für die man ein Bier verwenden kann, wie es Gerichte gibt, die als alkoholische Zutat etwa Wein oder Cognac erhalten. Aber es gibt einige spezifische Gerichte, die man sofort mit Bier in Verbindung bringt und für die ein gutes Bier sehr geeignet ist.

So zum Beispiel ein gutes Gulasch, mit Bier zubereitet. Es gelingt schlotzig. Die vielen mitgeschmorten Zwiebeln zerfallen in der Bier-Sauce und binden diese sämig ab. Und der leichte Bitter-Geschmack des Gulasch stammt vom verwendeten Export-Bier.

Wie immer für ein gutes Gulasch verwende ich gleiche Mengen Gulasch wie Zwiebeln. Und natürlich muss das Gulasch lange schmoren. Ich reduziere die Sauce noch auf ein Viertel der Flüssigkeit, so dass das Gulasch sogar noch länger schmort und noch mehr Geschmack bildet.

Dazu gibt es einfach Salzkartoffeln als Beilage.

Übrigens, beim Thema Bier: ich habe hierzu die Website von Gastro Brennecke gefunden. Dort findet Ihr wirklich alles zum Thema Bier. Zum Fussball und zur Fussball-Weltmeisterschaft 2018 in Russland, die heute beginnt, gehört natürlich, wie man es in Deutschland gewohnt ist, ein gutes Bier. Für mich wird es ein alkoholfreies Bier sein, da ich keinen Alkohol trinke. Aber für die gestandenen deutschen Männer bin ich auch über das folgende Angebot gestoßen, das sicherlich attraktiv ist: Bierfässer für die WM. Und geben wir es doch zu: Ein frisch gezapftes Bier aus dem Fass schmeckt doch um Längen besser als ein Bier aus der Flasche.

Auf dem Teller angerichtet

[amd-zlrecipe-recipe:377]

Datenschutzerklärung

Seit 25.5.2018 ist die neue, europäische DSGVO in Kraft. Aus diesem Grund erhält mein Blog auch eine neue Seite mit einer aktuellen, den neuen Richtlinien angepassten Datenschutzerklärung.

Rippchen (nicht nur) vom Grill – verschiedene Rezepte

Photo by mikefoster, CC0 Creative Commons

Die Grill-Saison ist wieder in vollem Gange und das Dank des heißen Frühlings schon eine ganze Weile. Da die wahre Freude eines Mannes bei 90–120°C über Holzkohle liegt, ist nichts ferner, als sich endlich von Würstchen und abgepackten Steaks zu verabschieden und in die höheren Gefilde zum Gral der Grillkunst emporzuklettern. Das heißt, Grill-Männer und -Frauen: Es ist Zeit für Rippchen! Nicht ohne Grund gehören diese neben Pulled Pork und Beef Brisket zum Triptychon, dem dreiteiligen Kunstwerk des Barbecues. Kaum ein anderes Grillgut kennt gleichzeitig so viele unterschiedliche Zubereitungsvarianten und ist zudem so beliebt. Wie aber schafft es Otto-Normal-Griller/in, diese Herausforderung zu meistern? Ich habe hier ein paar mögliche Grillmethoden zusammengestellt, die bei der nächsten Grillparty für ein großes Hallo sorgen können.

Mit dem Klassiker geht wenig schief

Die klassische 3–2–1 Methode ist in Deutschland besonders beliebt und stammt natürlich aus den USA. Dabei beginnt man damit, die Rippchen drei Stunden lang zu smoken, schlägt sie im Anschluss mit etwas Wasser doppelt in Alufolie ein und dämpft sie weitere zwei Stunden. Dann werden sie ausgepackt und mit Sauce eingepinselt und eine letzte Stunde fertig gegart. Beachtet werden sollte an dieser Stelle, dass dadurch, dass diese Methode aus den USA stammt, aufgepasst werden muss, woher das Fleisch stammt. Ist es importiert, dürfte es keine Probleme geben. Bei lokalem Fleisch hingegen, sollte die Gar- und Dampfzeit reduziert werden, da die hiesigen Schweine kleiner und weniger fleischig sind als auf der anderen Seite des großen Teichs. Hier geht natürlich Probieren über Studieren und das Zurückgreifen auf ein paar Erfahrungsberichte kann nicht schaden. Auch die Folien-Phase (Profi-Begriff: Texas Crutch) wegzulassen, ist Geschmacksache und durchaus nicht verboten. Führende YouTube-Griller wie Klaus grillt oder Jörn Rochow von Udenheim BBQ zeigen in ihren Videos, wie die Methode perfektioniert werden kann.

Memphis-Style

Zu den großen Hauptstädten des BBQ gehört ohne Zweifel Memphis, Tennessee in den USA. Neben Lockhart, Texas, Lexington und Columbia in North und South Carolina und Kansas City in Missouri profiliert sich Memphis nicht nur durch eine Auszeichnung als Amerikas beste Grill-Stadt, sondern auch durch rund 80 spezialisierte Grill-Restaurants. In Memphis findet ebenfalls jährlich der World Championship Barbecue Cooking Contest statt, eine der größten Veranstaltungen für BBQ-Fans. Hier kämpfen zahlreiche Teams aus der ganzen Welt um den Titel, natürlich auch zahlreiche Gruppen aus Memphis. Die Einheimischen sind nach wie vor von ihrem BBQ begeistert, Schauspieler Morgan Freeman ist beispielsweise Teilhaber eines BBQ-Restaurants und von Elvis Presley wurden viele BBQ-Rezepte

inspiriert. Auch der Poker-Profi Chris Moneymaker schwört auf die Spezialitäten seiner Heimatstadt, seine Rippchen benötigen jedoch nicht viele Zutaten. Bei ihm verbringen die Rippchen nach einer Nacht im Kühlschrank sieben(!) Stunden im Smoker, landen dann mit BBQ-Sauce auf dem Grill und sind danach so weich, dass sie schon beim Anschauen vom Knochen abfallen. Gerade Holz-Chips, so Moneymaker, führen zu einem besonders tollen Rauch-Ergebnis.

Rippchen mit asiatischem Flair

Wenige dürften wissen, dass Rippchen nicht nur in der US-amerikanischen Küche beheimatet sind. Auch am anderen Ende der Welt kennt und schätzt man das zarte Schweinefleisch. Die kantonesische Küche kennt viele leckere Rezepte für Rippchen und verbindet süß, sauer und salzig zu einer einmaligen Geschmacks-Detonation. Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln werden geschält und mit Chili-Schoten und Orangen-Zesten feingehackt. Die Silberhaut der Rippchen wird entfernt und die Rippchen zerteilt. Im Anschluss wird alles in einem Topf drei Minuten lang angebraten, Zimt, Nelken und Fünf-Gewürze-Pulver kommen hinzu und es folgt eine weitere Minute Bratzeit. Schließlich wird das Ganze mit Reiswein abgelöscht und Soja-Sauce und Brühe kommen hinzu. Nach weiteren zwei Stunden Simmern bei niedriger Hitze ist die Sauce sämig, das Fleisch ist weich und das Gericht kann mit Reis serviert werden.

Photo by Andrés Medina, CC0 Creative Commons

Südamerika bringt viel Geschmack auf den Teller

Wer regelmäßig grillt oder sich Grill-Aficionado nennt, kommt auch um Südamerika nicht herum. Argentinien hat nicht nur die besten Steaks zu bieten, die die stärksten Männer weinen lassen, sondern ebenfalls ein paar gute Rippchen-Rezepte. Eines soll auch in diesem Artikel nicht fehlen. Zuerst werden getrocknete Choricero-Schoten halbiert und über Nacht in Wasser eingeweicht. Das Fruchtfleisch wird anschließend von der Haut gekratzt, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch werden geschnitten und die Rippchen mit Pfeffer und Salz gewürzt. Auch in Argentinien wird das Fleisch erst angebraten und dann das Gemüse allein eingekocht. Etwas Sucre kommt hinzu, das Fleisch, Weißwein, Orangen-Saft und Brühe, dann kommt der Topf zugedeckt 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen oder auf den Grill. Mit etwas Brot serviert bringen diese Rippchen südamerikanisches Feuer und Leidenschaft auch auf den deutschen Grill.

Rippchen sind nicht nur etwas, von deren Zubereitung Grill-Liebhaber nachts träumen, sondern kommen in den unterschiedlichsten Variationen und Rezepten daher. Dieser Artikel konnte nur vier Varianten vorstellen, der Rest darf ungespoilert in den Rezept-Bibliotheken dieser Welt entdeckt werden. Doch am Ende zählt nicht, nachzugrillen, was Meister X auf seinem Grillthron entsonnen, sondern möglicherweise selbst ein Rezept zu schaffen, welches künftigen Generationen erfolgreich himmlisch gute Rippchen schenkt.

Italienische Küche: Frische Tortellini mit Champignons und Lauchzwiebeln

Die italienische Küche ist sehr einfach gehalten. Sehr wenige Zutaten für die Gerichte. Diese jedoch in höchster Qualität. Daher munden italienische Gerichte meistens auch sehr gut. Und es gibt in der italienischen Küche übrigens mehr als Pizza und Pasta.

Hier habe ich jedoch auf frische Pasta aus Italien zurückgegriffen. Und siehe da, sogar mein Discounter hat diese Pasta frisch vorrätig und in guter Qualität. Für einen niedrigen Preis.

Ich verwende frische Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch. Dazu gibt es frische, braune Champignons, die ich nur in feine Scheiben schneide. Und frische Lauchzwiebeln, die ich quer klein schneide.

Ich brate die Zutaten, nachdem ich die Tortellini separat in kochendem Wasser gegart habe, in gutem, italienischen Olivenöl an. Dann würze ich mit einer großen Menge Kräuter der Provence, zuzugebenerweise kein italienisches Produkt. Aber die Kräuter in der Kräutermischung werden auch gern in Italien verwendet. Und für ein kleines Sößchen lösche ich mit einem Rießling ab. Zugegebenerweise auch kein italienisches Produkt, da deutsch. Aber man könnte auch alternativ einen Soave verwenden.

Und passenderweise gibt es dann vor dem Servieren noch sehr viel frisch geriebenen, italienischen Parmesan auf das Pasta-Gericht. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:376]

Spargel-Salat

Spargel kann man auf die unterschiedlichste Weise zubereiten. Man kann ihn schälen und in kochendem Wasser garen. Man kann ihn in Fett braten. Oder man kann einen Salat daraus zubereiten.

Notmalerweise gart man ihn in kochendem Wasser und reicht ihn mit zerlassener Butter, Kräuterbutter oder Sauce Hollandaise. Dazu reicht man gekochten Schinken, helles Fleisch wie Pute oder Hähnchen. Oder einfach Salzkartoffeln.

Ich habe mich hier entschieden, einen Salat aus dem Spargel zuzubereiten. Ich gebe noch gekochten Schinken hinzu. Dann Zwiebel und Knoblauch. Und schließlich gekochte Eier.

Ich würze nur mit Salz.

Das Dressing bereite ich aus Weißwein-Essig und Olivenöl zu.

[amd-zlrecipe-recipe:375]

Hühnchen-Auflauf

Sie haben sicherlich schon einmal einen Auflauf zubereitet. Aufläufe kann man auf die unterschiedlichste Weise zubereiten.

Man kann verschiedene Fleischsorten dafür verwenden. Und verschiedene Gemüsesorten.

Man backt einen Auflauf in Backofen. Entweder in Gemüsefond. Oder einer Sahne-Sauce. Oder auch in Weißwein.

Normalerweise gibt man noch geriebenen Käse über den Auflauf. Dazu verwendet man wahlweise Parmesan, Mozzarella, Edamer, Emmentaler oder Gouda.

Und meistens gibt man den Auflauf nach dem Backen noch einige Minuten unter die Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle, damit man den Käse noch etwas bräunt.

[amd-zlrecipe-recipe:374]

Apfel-Tarte

Apfelkuchen oder -tarte kann man ja auf die unterschiedlichsten Arten zubereiten.

Normalerweise bereitet man einen Mürbeteig zu, schält die Äpfel und schneidet sie in Spalten und belegt den ausgedrückten Mürbeteigboden damit. Man kann dann auch noch

zusätzlich Streusel über die Äpfel geben, sodass man einen gedeckten Apfelkuchen erhält.

Ich habe es nun anders gemacht und eine Apfel-Tarte zubereitet. Aber auch mit einem Mürbeteig. Die Äpfel schäle ich, entferne das Kerngehäuse und reibe sie in der Küchenmaschine fein. Ich gebe dann die Äpfel zu der üblichen Füllmasse einer Tarte.

Man erhält eine sehr schmackhafte und fruchtige Tarte. Allerdings sollte man die Tarte relativ schnell verzehren, denn aufgrund des hohen Obst-Anteils schimmelt sie doch sehr schnell.

[amd-zlrecipe-recipe:373]

Spargelcreme-Suppe

Spargel ist ja ein saisonales Gemüse. Es ist nur im Frühjahr von April bis Juni zu bekommen. Ich habe in der letzten Zeit des öfteren einmal nach saisonalem Gemüse oder einer saisonalen Zubereitung geschaut. Auch die Adventszeit ist ja saisonal, zu dieser Zeit gibt es Gebäck, Stollen und Festtags-Menüs an den Advents-Sonntagen. Ich bin auch jetzt schon auf eine Website mit Adventskalendern gestoßen, die ganz besondere Füllungen haben: Weihnachtskalender mit leckerer Füllung. Schaut sie Euch mal an, man kann jetzt schon für die Weihnachtszeit ein wenig vorsorgen.

Es ist ja durchaus bekannt, dass man bei der Zubereitung von weißem Spargel die Schalen der Spargel nicht wegwirft. Sondern sie aufbewahrt, um sie auszukochen und ein leckeres Süppchen daraus zuzubereiten.
Eine Spargelsuppe ist somit eine sehr leckere Vorspeise.

Ich bereite sie in der Weise zu, dass ich die Spargelschalen für mehr Geschmack in Gemüsefond auskoche.

Dann gebe ich noch kurz vor dem Servieren, wenn die Suppe nicht mehr kocht, zwei Eigelbe hinzu, um die Suppe zu legieren und eine Spargelcreme-Suppe zuzubereiten.

Übrigens, dass man Spargel gegessen hat, riecht man am Urin beim Pinkeln. Spargel enthält die Asparagin-Säure, die in den Urin übergeht und dies riecht man dann. Allerdings können auch nur bestimmte Menschen diese Säure riechen, denn dies ist genetisch bedingt.

[amd-zlrecipe-recipe:372]

Foodblog-Event: „Gewürze“

Ich veranstalte ein Foodblog-Event zum 6-jährigen Jubiläum meines Foodblogs.

Was ist Ihr wichtigstes Gewürz? Welches Gericht können Sie zubereiten, das mit ausgefallenen Gewürzen auffällt und sehr speziell und besonders ist? Oder welches Gericht mit einem ausgefallenen Gewürz essen Sie am liebsten?

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.

Als Preise lobe ich jeweils ein Koch- bzw.. Backbuch für die ersten drei Gewinner aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt 30 Tage, ich beende ihn am

30. Juni. Den Gewinnern sende ich Ihre Gewinne Anfang Juli 2018 zu.

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 500×120:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2018/05/31/foodblog-event-gewu
erze/" target="_blank" title="Blogevent Gewürze"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2018/05/Bann
```

Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2018/05/31/foodblog-event-gewu
erze/" target="_blank" title="Blogevent Gewürze"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2018/05/Bann
```

Hochformat 130×350:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2018/05/31/foodblog-event-gewu
erze/" target="_blank" title="Blogevent Gewuerze"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2018/05/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Gebratene Leber auf Schinken-

Bett mit Reis

Ich wollte ursprünglich Leberröllchen, gefüllt mit kleingewürfeltem, rohem Schinken, zubereiten.

Leider waren die Leberscheiben nicht sehr lang und breit, so dass ich sie für Röllchen hätte verwenden können. Sie waren eher dick und kurz.

Also entschied ich mich, die Leber einfach zu braten. Und zwar auf einem Bett aus kleingewürfeltem, rohem Schinken. Dieses Bett habe ich noch etwas verfeinert mit roten Chili-Schoten und frischem Rosmarin.

Die Schärfe der Chili-Schoten passt sehr gut zu der Leber und der würzigen Sauce.

Das Sößchen bilde ich aus etwas Merlot.

Dazu wähle ich als Beilage Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:371]

Nieren-Ragout in Cognac-Sauce mit Reis

Beim Flambieren …

Hier bereite ich ein Nieren-Ragout zu. Mit Zwiebeln und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Cognac, mit dem ich das Ragout flambiere. Und etwas Gemüsefond.

Ich würze noch zusätzlich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und gebe für ein bestimmtes Aroma kleingewiegten, frischen Rosmarin hinzu.

Die Zwiebeln schmelzen beim Dünsten und anschließenden Schmoren des Ragouts sehr gut und geben der Sauce eine sämige und schlotzige Konsistenz.

Das Ragout gelingt sehr kräftig, würzig und schmackhaft.

Dazu als Beilage einfachen Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:370]

Spaghetti mit Braten-Sauce

Nichts weltbewegendes. Ein einfaches Pasta-Gericht.

Drei Zutaten. Spaghetti. Dunkler Braten-Fond, den ich gerade zubereitet und portionsweise eingefroren habe. Und frisch geriebener Parmesan zum Garnieren und Verfeinern.

In 10 Minuten zubereitet.

Aber dennoch ein schmackhaftes Essen, wenn man schnell etwas Leckeres zubereiten will.

[amd-zlrecipe-recipe:369]

Kaffeekuchen

Heute gibt es zum Vater-Tag, Herren-Tag, Männer-Tag kein Bier für mich als Vater. Ich trinke ja keinen Alkohol.

Aber dafür gibt es einen schmackhaften Kaffeekuchen, den ich natürlich selbst zubereite und backe. Kaffeekuchen habe ich schon des öfteren einmal zubereitet und gebacken und hier im Foodblog vorgestellt. Aber das macht eigentlich nichts, mit zwei schönen Fotos kann ich ihn hier nochmals zum Vatertag vorstellen.

Den Kaffeegeschmack stelle ich mit zwei Esslöffeln Filterkaffee und einer halben Tasse gekochtem Kaffee her.

Da der Rührkuchen dadurch ein wenig flüssiger wird, gebe ich zu Sicherheit ein fünftes Ei für Stabilität hinzu.

Der Kaffeekuchen wird natürlich zum Kaffee beim Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken am heutigen Vatertag serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:368]

Pansen-Ragout in Curry-Sauce mit Knödeln

Dieses Mal ein schönes Ragout, das ich mit Pansen zubereite.

Die Sauce bilde ich aus Weißwein und passierten Tomaten.

Ich würze mit viel scharfem Curry-Pulver. Dazu noch Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Ich wollte eigentlich selbst zubereitete Kartoffelklöße zu diesem Gericht servieren. Leider hatte ich am Vortag vergessen, sie aus dem Tiefkühlschrank zu nehmen und aufzutauen. Und für die Zubereitung zu diesem Gericht wäre es zu kurzfristig gewesen. Daher habe ich einfach einmal Semmelknödel aus der Packung genommen, also ein Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:367]