Gebratener Pansen mit Bohnengemüse

In Butter gebratener Pansen beginnt so langsam, den ersten Rang unter meinen Lieblingsgerichten einzunehmen. Und den bisher ersten Rang von Nudeln, Fleisch und Sauce abzulösen.

Hier habe ich vorgegarten Pansen in kurze Streifen geschnitten und in Butter gebraten. Der Pansen ist so knusprig. Und innen so zart. Einfach herrlich.

Dazu einfach ein Bohnengemüse, das ich mit getrocknetem Bohnenkraut verfeinere.

[amd-zlrecipe-recipe:355]

Hefezopf

Jetzt habe ich passend zum Wochenende einen Hefezopf gebacken. Für das Frühstück zum Kaffee und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken.

Ich habe schon einige Rezepte für Hefezopf in meinem Foddblog veröffentlicht. Alle hatten aber als Zutat auch Eier enthalten.

Auch in diversen Backbüchern, in denen ich nachschaute, waren immer auch 1–2 Eier aufgelistet.

Nun, ich hatte keine Eier mehr vorrätig. Aber alle anderen Zuaten für einen Hefezopf.

Und ich dachte mir, das sollte doch eigentlich auch ohne Eier für Bindung klappen. Denn mit der Hefe gärt und treibt das Mehl, das mit Zucker und Milch vermischt wird, kräftig. Und die Hefe sollte auch binden.

Denn schließlich werden ein Hefeteig für Tartes oder für Hefebrötchen auch ohne Eier zubereitet.

Also habe ich den Hefezopf in dieser beschrieben Weise zubereitet. Und siehe da, wie erwartet, es klappte. Und ich habeeinen wunderbaren, sehr schmackhaften Hefezopf gebacken.

Nun gut, ein Ei könnte man doch gebrauchen, denn man könnte den Hefezopf durchaus nach dem Backen mit etwas Eiweiß bestreichen, damit er eine glänzende Oberfläche bekommt und einfach schön aussieht. Aber es geht auch ohne dies.

[amd-zlrecipe-recipe:354]

Leber-Topf

Bei diesem Gericht habe ich einfach einmal frei und kreativ ein Gericht zusammengestellt, mit Zutaten, bei denen ich der Meinung bin, dass Sie gut zusammenpassen.

Man könnte das Gericht auch einen Eintopf nennen.

Leber und Schinken brate ich in der Pfanne kross an.

Bohnen und Pasta gare ich in Gemüsefond.

Den Fond verfeinere ich mit etwas Sahne.

[amd-zlrecipe-recipe:353]

Putengeschnetzeltes in Sahne-Sauce mit Tagliatelle

Ein leckeres Geschnetzeltes.

Zubereitet in einer Sahne-Sauce.

Das Gericht ist sehr würzig und aromatisch aufgrund des verwendeten, kleingewürfelten Schinkens.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-Schoten.

Dazu als Beilage frische Pasta. Und zwar Tagliatelle.

Sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:352]

Frische Tagliatelle mit Soja-Sauce

Hatten wir das nicht schon einmal? East meets West?

Frische Pasta, in diesem Fall Tagliatelle, aus Italien. Ebenso der verwendete Parmesan zum Garnieren des Gerichts.Dazu als Würze dunkle Soja-Sauce aus Asien.

Lecker. Und sehr schnell und einfach zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:351]

Putenfleisch mit Gemüse und Mi-Nudeln

Putenfleisch. Asiatisch zubereitet. Mit Gemüse, das ich noch im Kühlschrank vorrätig hatte.

Dazu Mi-Nudeln.

Als Gemüse verwende ich Zucchini, Kohlrabi und Schnittbohnen.

Die Sauce bereite ich nur mit dunkler Soja-Sauce und Fisch-Sauce zu.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-Schoten.

Ein wirklich sehr leckeres und würziges Gericht.

Und das asiatische Gericht ist natürlich sehr schnell zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:350]

Schweine-Nackensteaks mit Kräuterbutter

Wie immer jeden Monat gibt es einmal wieder leckere Steaks. Pur. Ohne Beilage.

Ich habe diesmal Schweine-Nackensteaks gewählt. Diese sind in einer Paprika-Marinade mariniert und schon fertig gewürzt.

Aufgrund der Dicke der Steaks von gut 2 cm brate ich die Steaks auf jeweils jeder Seite gute 4 Minuten. So erhalte ich schön medium gegarte Steaks.

Ich gebe noch zusätzlich für mehr Würze Kräuterbutter auf die Steaks.

Jeder kann diese Steaks zubereiten. Sie eignen sich auch gut für den Grill. Mangels eines Balkons oder eines Gartens mit Terasse, wo ich einen Grill aufstellen könnte, muss ich jedoch die Steaks in der Küchen auf dem Herd in einer schmiedeeisernen Pfanne zubereiten.

Die Zubereitung ist einfach und in wenigen Sätzen beschrieben.

[amd-zlrecipe-recipe:349]

Zucchini-Kohlrabi-Kuchen

Ich hatte Zucchini und Kohlrabi übrig. Und entschied mich dafür, einen Gemüse-Kuchen zuzubereiten, für den ich dieses Gemüse verwendet habe.

Anstelle von 500 g Mehl für einen normalen Rührkuchen lasse ich einen Teil des Mehls weg und ersetze es durch kleingeriebene Zucchini und Kohlrabi.

Da der Kuchen durch das verwendete Gemüse etwas feucht und der Rührteig doch etwas flüssig ist, gebe ich vorsichtshalber noch ein zusätzliches Ei zur Bindung hinzu und auch noch zusätzlich 100 g Mehl, damit der Teig doch etwas kompakter wird.

Der Kuchen gelingt sehr gut und schmeckt sehr schön nach Gemüse.

Leider ist er jedoch sehr saftig und fällt daher nach dem Backen und Abkühlen auch leicht zusammen. Er ist also nicht gerade fotogen.

[amd-zlrecipe-recipe:348]

Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Mi-Nudeln

Rindfleisch. Asiatisch zubereitet. Mit Lauchzwiebeln.

Dazu Mi-Nudeln.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-schoten.

Gesalzen wird das Gericht natürlich nicht. Sondern, wie es sich für ein asiatisches Gericht gehört, nur dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce verwendet.

Das Gericht schmeckt sehr aromatisch und würzig, wie man es eben von asiatischen Gerichten kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:347]

Frittiertes Schweineherz mit Triangoli

Ich hatte von einer Zubereitung von Pommes frites noch die Friteuse in der Küche stehen und dachte mir, damit könne ich auch noch schnell etwas anderes zubereiten.

Ich entschied mich für Schweineherz.

Dazu bereite ich frische Pasta zu. Und zwar Triangoli, das ist frische Pasta gefüllt mit Käse. Die Pasta garniere ich kurz vor dem Servieren noch mit Kräuterbutter.

Ich frittiere das Schweineherz etwa 5 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse, damit gelingt das Herz medium und ist sehr schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:333]

Maultaschen in Sugo

Einfach frische Pasta vom Discounter.

Mit einem Sugo, zubereitet nach dem Grundrezept.

Ein leckeres, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:346]

Würziges Rinder-Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Diese Mal bereite ich ein sehr würziges Rinder-Gulasch zu.

Die vier zusätzlichen Zutaten, die dem Gulasch seine kräftige Würze und ein wenig Schärfe verleihen, sind:

- durchwachsener Bauchspeck
- Parmesanrinden
- Lorbeerblätter
- rote Chili-Schoten

Parmesanrinden und Lorbeerblätter gare ich natürlich nur mit dem Gulasch mit und nehme ich vor dem Servieren wieder aus dem Gulasch heraus.

Das Rinder-Gulasch zerdällt nach zwei Srunden Schmorzeit fast von allein.

Und das Gulasch gelingt wirklich sehr gut und es ist sehr würzig und leicht scharf.

Als Beilage wähle ich selbst zubereitete Kartoffelklöße. Mmmhhh, lecker!

Beim Rotkraut habe ixh es mir aber einfach gemacht und verwende solches aus der Dose, ich bereite es nicht selbst zu.

[amd-zlrecipe-recipe:344]

Sugo

Das Grundrezept für ein Sugo, eine Tomatensauce.

Ich bereite es mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel zu.

Und verwende für die Tomaten gestückelte Tomaten aus der Dose.

Damit sich die Aromen gut verbinden, lasse ich das Sugo bei geringer Temperatur 1 Stunde garen.

[amd-zlrecipe-recipe:345]

Schweinebauch in Weißwein-

Sauce mit Kartoffelklößen

Dieses Mal bereite ich Schweinebauch in einer leckeren Weißwein-Sauce zu. Dazu würze ich den Schweinebauch und brate ihn in Butterschmalz an.

Die zubereitete Weißwein-Sauce sieht nicht mehr sehr stark nach einer Weißwein-Sauce aus. Sie wird sehr dunkel aufgrund der verwendeten Gewürze und des Anbratens des Schweinebauchs. Aber sie ist sehr schmackhaft.

Und glücklicherweise kann ich Ihnen diesmal auch selbst zubereitete, tiefgefrorene Kartoffelklöße anbieten. Und nicht eine industriell gefertigte Fertigware aus der Packung. Die Kartoffelklöße sind wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:343]

Schweineschnitzel mit Wurzelpüree

Einfache Schweineschnitzel. In der Pfanne gebraten. Ich würze erst nach dem Braten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Wurzelpüree. Ich gebe anstelle der Milch, die man normalerweise in ein Kartoffelpüree gibt, etwas

Olivenöl in das Püree, das ich unterrühre.

In der letzten Zeit habe ich Foodfotos zu meinen Rezepten veröffentlicht, die nicht sehr optimal waren. Manchmal waren sie zu dunkel oder auch leicht unscharf. Das lag daran, dass ich sie mit meinem alten iPhone fotografiert habe, das nicht ganz optimale Fotos macht.

Nun bin ich stolz darauf, wieder ansprechende, brillante und gut ausgeleuchtete Foodfotos zu meinen Rezepten veröffentlichen zu können. Ich mache die Fotos nun direkt mit meinem iPad. Und nachdem ich das Objektiv des iPads einmal gut gereinigt habe, erhalte ich auf diese Weise exzellente Fotos.

[amd-zlrecipe-recipe:341]

Brotsuppe

Eigentlich müsste ich die Suppe Schrippensuppe nennen. Weil ich sie anstelle von Brot mit Schrippen zubereite. Aber beides sind ja Brot- bzw. Gebäckerzeugnisse aus Mehl.

Brotsuppe ist von der Herkunft eigentlich ein Arme-Leute-Essen. Aber mittlerweile kann man diese Suppe auch sehr schmackhaft zubereiten, sie ganz normal in seinem Speiseplan haben und ab und zu zubereiten.

Das Mehl der Schrippen dickt die Suppe natürlich sehr ein, weil es sie bindet. Eventuell müssen Sie also doch noch etwas mehr Fond hinzugeben, damit die Suppe schön flüssig bleibt.

Wenn beim Pürieren der Suppe mit dem Pürierstab noch einige grobe Stücke der Schrippen übrig bleiben, dann macht dies

nichts, denn dann hat man beim Essen auch noch etwas zu kauen.

[amd-zlrecipe-recipe:342]