

Gefüllte Paprika-Schoten mit Salzkartoffeln in Rießling-Sauce

Paprikas kann man ja sehr vielseitig zubereiten. Man kann sie grillen, braten, backen oder garen. Oder man kann sie auch füllen.

Hier kann man auch wieder die unterschiedlichsten Füllungen verwenden. Wer es vegan möchte, nimmt eine reine Reis-Füllung. Andere wählen eine Mischung aus Reis und Hackfleisch. Fleischliebhaber dürften da dann die reine Hackfleisch-Füllung vorziehen.

Man kann die Füllungen mit Eiern binden. Oder man verzichtet darauf. Die Füllung sollte auch so kompakt und stabil sein.

Ich habe in diesem Fall eine reine Rindfleisch-Hack-Füllung gewählt. Und sie nicht mit Ei gebunden. Keine Eier. Keine Semmelbrösel. Nur Fleisch. Ein wenig gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Als Beilage wähle ich einfache Salzkartoffeln.

Ich gare die gefüllten Paprika-Schoten in einer Rießling-Sauce, die ich kurz vor Ende der Garzeit noch ein wenig reduziere und eindicke.

[amd-zlrecipe-recipe:388]

Gebratene Dorade

Es hat einen großen Vorteil, wenn man einen Supermarkt in der Nähe hat. Denn er hat eine Frisch-Wurst-, -Käse-, -Fisch- und -Fleisch-Theke. Diese hat mein Discounter in der Nähe leider nicht. Der Supermarkt darf daher auch gern etwas teuerer sein.

Eine Dorade kann ich mit nicht immer leisten. Schließlich kostet so ein ein etwa 400 g schwerer Fisch gute 7–8,- €. Eine Dorade bereite ich daher nur von Zeit zu Zeit zu. Denn es ist ein überaus leckerer Fisch. Und in Butter gebraten in einer leichten Wein-Sauce ... hmmmmmm.

Für die Würze bin ich folgendermaßen vorgegangen: Ich habe die Fische in der Bauchhöhle mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt. Dann habe ich drei große Knoblauchzehen geschält und sehr klein geschnitten. Mit diesem Knoblauch habe ich die Bauchhöhle gefüllt.

Normalerweise brät man eine Dorade in Butter an, gibt frische Kräuter im Ganzen dazu und brät sie mit. Nun, ich hatte keine frischen Kräuter vorrätig, sondern nur eine Kräutermischung aus getrockneten Kräutern. Ich habe den Fisch einfach auf beiden Seiten gesalzen und mit der Kräutermischung kräftig gewürzt. Die Kräuter verbrennen natürlich beim Anbraten in der Butter und die fertige Dorade ist daher nach dem Garen leicht schwärzlich. Aber dem Geschmack tut dies keinen Abbruch, sie ist einfach sehr lecker. Und dieses Sößchen ...

Zu einer Dorade passt eher ein Weißwein. Ich habe mangels eines Weißweins auf einen roten Cabernet Sauvignon zurückgegriffen. Auch damit gelingt eine leckere Sauce.

Eine große Dorade reicht für eine Person völlig aus, man braucht dazu eigentlich keine Beilage. Wer möchte, kann jedoch gern zwei Portionen Reis oder Pasta dazu reichen.

Hamburger Tafel



HAMBURGER TAFEL^{ev}

Ich bin selbstständig. Und hatte bis vor einigen Jahren einen Groß-Kunden, über dessen Honorar ich mich fast das ganze Jahr über finanziert habe. Nun gab es Veränderungen im Vorstand der Aktiengesellschaft, die mein Kunde ist, und ich erhielt den Auftrag nicht mehr wie bisher. Seitdem sieht es finanziell sehr schlecht bei mir aus. Akquisition von Neu-Kunden ist schwierig und hat bisher nicht zum Erfolg geführt. Ich kann mich zur Zeit jeden Monat nur recht und schlecht finanzieren und das notwendigste Geld für meine Lebenshaltungskosten aufbringen.

Nun, ich habe mich vor einiger Zeit gefragt, ob ich mich bei der Hamburger Tafel als Bedürftiger anmelden solle, wie es auch drei Bekannte von mir gemacht haben, um dort einmal in der Woche kostenlos Lebensmittel zu beziehen. Ich habe mich nun entschieden, dies zu tun. Und habe mich heute dort angemeldet. Ich möchte diesen Bezug von kostenlosen Lebensmitteln bei der Hamburger Tafel hiermit gern öffentlich machen. An der Qualität meiner Rezepte und Foodfotos wird sich nichts ändern. Somit ändert sich im Foodblog nichts für Sie. Die Rezepte und Foodfotos werden auch weiterhin ihre hohe

Qualität haben.

Nur wird es jetzt vermutlich so sein wie bei der neuen Fernseh-Sendung von Kabell „Gekauft, gekocht, gewonnen“, die vor einigen Monaten auf dem Sender lief. Es wird wie bei dieser Fernseh-Sendung sein, bei der ein Promi-Koch zusammen mit dem Käufer der Waren einen bunten Einkaufskorb voll Waren vor sich hat, vorher nicht weiß, was ihn erwartet und dann aus den Waren ein 2-Gänge-Menü zaubern soll. Ich werde in gleicher Weise jede Woche mit zwei Tragetaschen voller Lebensmittel nach Hause kommen, diese auf meinem Küchentisch ausleeren, mir dann die Artikel anschauen und dann überlegen, welche Gerichte ich aus den kostenlosen Lebensmitteln der Hamburger Tafel zaubere. Also, der Bezug der Lebensmittel der Hamburger Tafel kann somit für mich, mein Foodblog und auch Sie dann auch interessant und spannend sein. Lasst Euch also überraschen, welche Gerichte ich zubereite.

Die Hamburger Tafel ist übrigens eher eine Zentrale zum Sammeln der Lebensmittel aus den zuliefernden Geschäften, die Verteilung der Lebensmittel an Bedürftige übernehmen jeweils bestimmte Hilfs-Organisationen vor Ort. In meinem Fall ist dies der Arbeiter Samariter Bund Hamburg-Jenfeld.

Heute habe ich die erste Tüte mit Lebensmitteln von der Hamburger Tafel abgeholt. Und es sind die folgenden Artikel dabei:

Gebäck:

- 4 Schrippen
- 1 Chiabatta
- 3 Packungen Croissant Knack & Back

Gemüse:

- 300 g Champignons
- 1 Paprika-schote
- 1 Stangensellerie

- 1 Kopf Salat
- 15 g Oregano-Blätter

Fleisch-/Wurstwaren:

- 2 Steaks vom Iberico Schwein
- 2 Packungen gewürfelter Katenschinken

Obst:

- 2 Mandarinen
- 500 g Erdbeeren

Fertigprodukte:

- Spaghetti mit Tomaten-Sauce
- 2 vorgegarte Maiskolben

Milchprodukte:

- 4 Kräuterquark
- 2 Saure Sahne
- 1 Sahnekefir
- 500 g Sauce Hollandaise

Süßigkeiten:

- 5 Müsliriegel
- Tortilla Chips
- 1 Glas Blaubeer-Marmelade

Getränke:

- 15 Tee-Beutel Bio-Tee
-

Gebratene Tortellini mit Rostbratwurst und Champignons

Was tut man, wenn man nachts nach Hause kommt, gearbeitet hat und den ganzen Tag nichts gegessen hat? Richtig, man schaut in den Kühlschrank, was dieser hergibt und was zusammenpasst. Schneidet alles klein. Haut es in die Pfanne. Brät es einige Minuten. Würzt es. Gibt es auf einen Teller. Und setzt sich mit diesem vor den Fernseher.

Nun, in diesem speziellen Fall waren die Zutaten frische Tortellini, die ich vorher gegart habe. Dann Rostbratwürste. Und frische, braune Champignons.

Als Würze habe ich Kräuter der Provence und Salz verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:385]

Hähnchen-Oberkeulen mit Quinoa

Als Hauptzutat habe ich dieses Mal Hähnchen-Oberkeulen gewählt. Hähnchenfleisch gibt es ja in den unterschiedlichsten Versionen: Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenteil, Hähnchenkeulen, Hähnchenflügel, Hähnchenbrustfilet, Hähnchenbrustfilet-Teilstück usw. Nun, dieses Mal sind es Oberkeulen.

Als Beilage wollte ich ursprünglich Reis wählen. Aber da fiel mir die vor kurzem gekaufte Packung Quinoa im Küchenschrank

auf und ich dachte, okay, dann wähle ich dieses Mal eben Quinoa.

Und dazu gibt es ein leichtes Weißwein-Sößchen, das ich aus einem Riesling bilde und in dem ich die Oberkeulen gare.

[amd-zlrecipe-recipe:384]

Rinder-Hüftsteak mit frischen Spätzle in Rotwein-Sauce

Auch bei diesem Rezept habe ich die Spätzle nicht selbst zubereitet. Also einen Spätzle-Teig zubereitet und die Spätzle in das kochende Wasser geschabt. Nein, aber ich habe zumindes auf frische Spätzle in der Packung zurückgegriffen. Diese werden nur einige Minuten in der Pfanne in Fett angebraten, sind also sehr schnell fertig und können serviert werden.

Die Steaks habe ich auf jeweils jeder Seite nur 2–3 Minuten kross angebraten. Ich wollte sie rare zubereiten, was auf diese Weise auch gelingt. Die Steaks sind sehr schmackhaft.

Nach dem Braten der Steaks gebe ich diese auf zwei Teller und lösche die Röststoffe in der Pfanne mit einem großen Schuss Cabernet Sauvignon ab. Daraus bilde ich dann ein leckeres Sößchen, das ich über die Spätzle gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:383]

Soja-Spaghetti mit Bohnen-Pesto

Für ein Pesto verwendet man klassisch eigentlich viel frisches Basilikum. Nun, man kann ja ein Pesto auch noch mit vielen anderen Kräuter- oder Gemüsesorten zubereiten. Bei diesem Pesto habe ich auf Schnittbohnen zurückgegriffen, die ich noch in meinem Kühlschrank vorrätig hatte.

Ich verfeinere das Pesto noch zusätzlich mit etwas Senf für Würze. Dann mit saurerer Sahne. Und Olivenöl. Und schließlich, wie es sich für ein Pesto gehört, noch mit einer großen Menge frisch geriebenem Parmesan. Als zusätzliche Note gebe ich eine kleine Portion Pinienkerne hinzu. Und püriere natürlich alles zusammen mit dem Pürierstab fein.

Als Pasta habe ich einmal eine besondere Variante verwendet. Und zwar Pasta aus Soja-Bohnen zubereitet. Sie sind somit grün in der Farbe. Und schmecken sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:382]

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.

Bier-Gulasch mit Salzkartoffeln



Leckeres, saftiges Gulasch mit viel Sauce

Bier, das Lieblingsgetränk der Deutschen, 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.

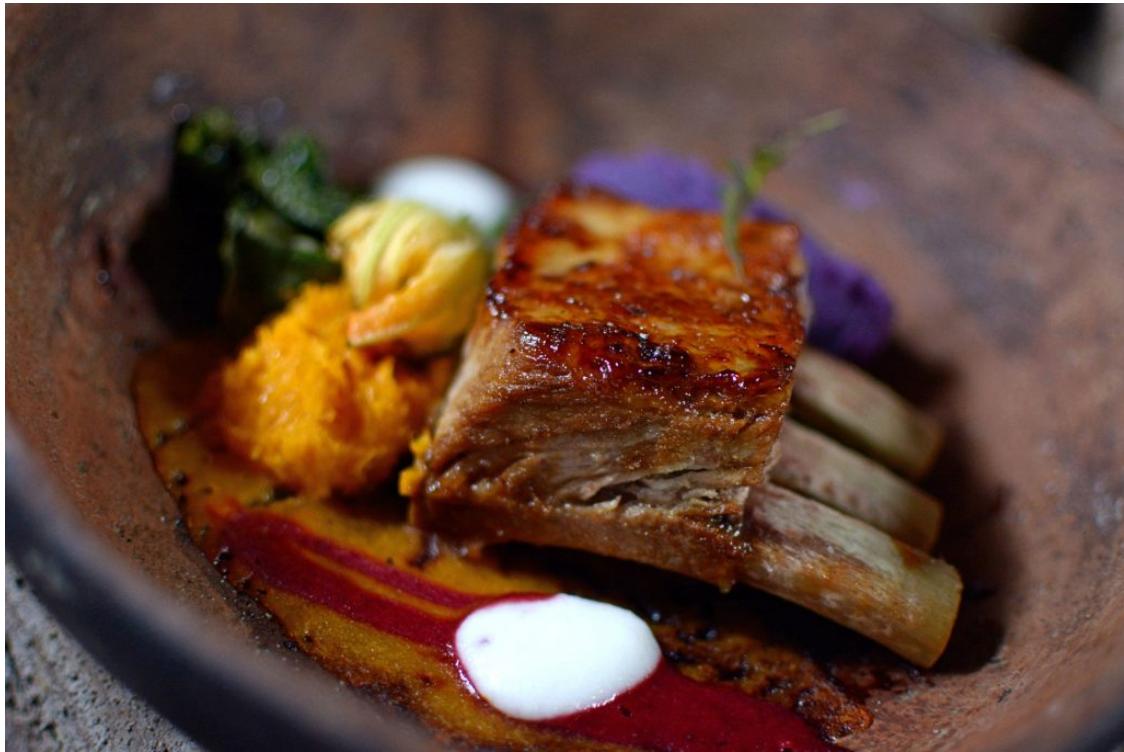
Memphis-Style

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 ungespoilt 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, zugegebenerweise 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.

Normalerweise 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]