Kartoffel-Bratwurst-Salat

Dieses Mal bereite ich einen Kartoffel-Salat auf süddeutsche Art zu. Und zwar mit Essig und Öl angemacht.

Ich variiere den Salat noch ein wenig, indem ich kleingeschnittene, gebratene Rostbratwürste dazu gebe.

Man kann die gebratenen Rostbratwürste ruhig heiß aus der Pfanne in den Salat geben, man bekommt dadurch einen leicht lauwarmen Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:339]

Kartoffelklöße

Leckere, selbst zubereitete und frische Klöße

Zutaten für 6 Klöße:

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 3 Eier
- 250 g Kartoffelstärke
- 50 g flüssige Butter
- Muskat
- Salz
- 1–2 Scheiben Toastbrot

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.

Zubereitung:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem, kochenden Wasser etwa 15 Minuten garen. Parallel dazu Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross und knusprig zu Croûtons anbraten. Beiseite stellen.

Kartoffeln herausnehmen und heiß die Schale abpellen. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Abkühlen lassen.

Eier und Stärke untermengen und gleichzeitig die flüssige Butter einlaufen lassen. Mit frisch gemahlener Muskatnuss und Salz abschmecken. Hände anfeuchten, alles vermischen, gleichmäßig runde Klöße formen und dabei jeweils einige Croûtons in die Mitte eines Kloßes geben.

Klöße in reichlich siedendem Salzwasser etwa 20–25 Minuten garen. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Frittierter Pansen mit Pommes frites

Ein knuspriger Teller als Abend-Snack vor dem Fernseher.

Zu diesem Gericht muss ich nicht viel schreiben. Und die Zubereitung ist auch in einem Satz mitgeteilt.

Leider muss ich dieses Rezept ohne Fotos veröffentlichen. Ich habe zwar Foodfotos des Gerichts mit meinem iPhone gemacht, diese sind aber leider aus mir unbekannten Gründen beim Übertragen in die iCloud und dann auf mein iPad, auf dem ich die Rezepte schreibe und veröffentliche, verschwunden. Aber wenn Sie Ihre Vorstellungskraft anstrengen, können Sie sich

sicherlich vorstellen, wie dieses Gericht aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:332]

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat

Ich bereite ja eigentlich selten einen Salat zu. Schon gar nicht Kartoffelsalat. Wenn ich mich richtig erinnere, ist dies das erste Rezept zu Kartoffelsalat, das ich in meinem Foodblog veröffentliche.

Aber ich hatte Appetit auf Kartoffelsalat. Und habe mich auf das Gericht gefreut.

Es ist ein Kartoffelsalat typisch norddeutscher Art. Zubereitet mit Mayonnaise. Also nicht mit Essig und Öl angemacht, wie man ihn meines Wissens gern in Süddeutschland isst.

Ich habe die Mayonnaise natürlich selbst zubereitet. Nach meinem Grundrezept.

Und dazu gibt es, eigentlich als Hauptzutat, jeweils vier Wiener Würstchen, die ich einfach in siedendem Wasser erhitze und dazu reiche.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:337]

Saccottini mit Sugo

Das muss ab und zu unbedingt sein. Ebenso wie das obligatorische Steak, das es einmal im Monat geben muss.

Und zwar ein leckeres Pasta-Gericht.

Dazu benötigt man gute, frische Pasta. Ich habe Saccottini gewählt, die mit Pilzen gefüllt sind.

Dazu bereite ich ein einfaches Tomaten-Sugo zu. Mit gestückelten Tomaten aus der Dose. Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Das Ganze würze ich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Das Sugo lasse ich etwa 45 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln, damit sich die Aromen gut verbinden.

[amd-zlrecipe-recipe:336]

Nieren-Ragout in Rotwein-Sauce mit Girandole

Ein Nieren-Ragout. Für das ich zusätzlich noch braune Champignons und Zwiebeln verwende.

Ich lasse das Ragout in Rotwein schmoren. Und erhalte auf

diese Weise ein Rotwein-Sößchen.

Als Beilage wähle ich Girandole.

Das Ganze garniere ich mit gehackten Pinienkernen.

[amd-zlrecipe-recipe:335]

Seehecht-Filets mit Rosmarin-Reis

Ich hatte von den Seehecht-Filets von Karfreitag noch einige übrig. Also habe ich sie in einem Weißwein-Sößchen zubereitet.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis. Diesen verfeinere ich noch ein wenig mit frischem, kleingewiegtem Rosmarin. Was gut zu den Seehecht-Filets passt, denn diese sind in eine Marinade aus Olivenöl und Rosmarin eingelegt.

[amd-zlrecipe-recipe:334]

T-Bone-Steak

In der Pfanne …

Dieses Jahr gibt es am Oster-Sonntag den Kracher schlechthin: Ein dickes T-Bone-Steak, ganze 500 Gramm schwer, vermutlich 400 g Fleischanteil ohne Knochen.

Das Steak stammt auch nicht von einem südamerikanischen Rind. Nein, es ist von einem Rind aus deutscher Aufzucht.

Ein T-Bone-Steak wird beim Rind aus dem Roastbeef geschnitten. Es hat eine Dicke von etwa 4 cm. Und es trägt seinen Namen wegen des T-förmigen Knochens.

Ich gebe dem Steak aufgrund seiner Dicke auf jeder Seite 5 Minuten Bratzeit, dann habe ich das Steak medium zubereitet.

Ich gebe auch keine Kräuterbutter darauf oder serviere auch keine Beilage dazu. Es gibt nur die Steaks satt, mit viel

frisch gemahlenem Pfeffer und Salz.

Außerdem nehme ich das Steak schon 2–3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit es atmen und Zimmertemperatur annehmen kann.

Das Fleisch schmeckt wirklich exzellent.

[amd-zlrecipe-recipe:331]

20-jähriges Jubiläum

Meine Bücher

Nein, ein 20-jähriges Jubiläum feiere ich mit meinem Foodblog noch nicht. Sondern erst ein 6-jähriges Jubiläum Ende Mai 2018. Aber ich feiere genau in diesem Monat mein 20-jähriges Jubiläum mit meinem Verlag Thomas Biedermann, Buch-Schmiede. Und da ich in meinem Verlag auch Koch- und Backbücher veröffentlicht habe, will ich dies hier gern mitteilen.

Ich habe in diesen 20 Jahren 19 Bücher veröffentlicht. Ein Buch ist vergriffen. Ich habe somit jedes Jahr ein Buch veröffentlicht. Ich schreibe meine meisten Bücher selbst. Nur ein Buch eines Fremdautors habe ich veröffentlicht.

Die meisten Bücher habe ich in der Kategorie Design veröffentlicht, und zwar sechs. Desweiteren in der Kategorie Kochen, nämlich vier.

Ich habe diese Bücher in insgesamt 55 Variationen, also Medientypen veröffentlicht. Und zwar in den Medientypen:

- Print
- eBook-PDF
- eBook-ePub
- eBook-Kindle
- eBook-iBook

Ic bstelle Ihnen für die Feier meines Jubiläums bei Ihrem Bestellvorgang einen 20-%-Geschenkgutschein zur Verfügung. Dieser Gutschein gilt drei Monate bis zum 30.06.2018 für alle Bücher und alle Medientypen. Geben Sie einfach bei Ihrer Bestellung auf meinem Buchshop https://www.buch-schmie.de den Gutscheincode

20jährigesjubiläum

ein.

Ich freue mich auf weitere Jahre mit meinem Verlag. Und auf viele neue Bücher.

Seehecht-Filets mit Salzkartoffeln

Traditionell wird bei Christen am Karfreitag kein Fleisch-Gericht, sondern ein Fisch-Gericht zubereitet, zur Erinnerung an die Kreuzigung Jesu an diesem Tag. So bereite ich heute ein Fisch-Gericht mit Seehecht zu.

So weit wie konservative, traditionelle Christen gehe ich aber nicht, dass ich jeden Freitag in der Woche ein Fisch-Gericht zubereite, also auch das ganze Jahr über. Das mache ich nicht.

Ich habe fertig marinierte Seehecht-Filets gekauft, eingelegt in eine Marinade aus Olivenöl und Rosmarin.

Dazu bereite ich als Beilage einfach Salzkartoffeln zu, die ich noch etwas verfeinere, indem ich Kräuterbutter darüber gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:328]

Thüringer Rostbratwürste, Bohnengemüse und Kartoffelstampf

Ein rustikales Gericht. Zu dem man nicht viel berichten kann.

Einfach Rostbratwürste aus der Packung.

Ein wenig Bohnen geputzt, zerkleinert und gegart. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut.

Für den Kartoffelstampf einfach geschälte Kartoffeln gegart, mit dem Kartoffelstampfer zerstampft und ein wenig Milch untergemischt. Gewürzt mit Paprika-Pulver Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:327]

Geschmälzte Maultaschen in Austern-Sauce

Dieses Gericht zieht sich durch mehrere Länder.

Die Mauktaschen aind schwäbisch, und das verwendete Butterschmalz natürlich typisch deutsch. Die Austern-Sauce ist asiatisch, oder noch genauer chinesisch. Und der zum Garnieren verwendete, frisch geriebene Parmesan natürlich italienisch.

Neben dem Schreiben und Veröffentlichen von Blogposts in meinem Foodblog und meinen anderen selbstständigen Tätigkeiten betreibe ich natürlich nebenbei auch Dinge rein zum Vergnügen oder als Sport. So spiele ich seit einger Zeit ab und zu zum Spaß Online-Casino. Auch hier ist es so, dass sich dies über mehrere Länder hinwegzieht. Denn Spielautomaten sind eigentlich in jedem Land gleich. Nur die geringe Beschriftung differiert ein wenig, ist aber problemlos zu verstehen. In letzter Zeit haben mir vor allem diese Wild Jack Spielautomaten gefallen. Ich investiere einige Euros für ein Online-Casimo-Spiel. Habe einen kurzen Zeitvertreib und Spaß. Und manchmal gewinne ich sogar den einen oder anderen Euro dadurch.

Probiert es doch einmal aus! Es macht Spaß.

Und mit diesem Gericht dazu habt Ihr einen kleinen Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:326]

Putenfleisch in scharfer Orangen-Sauce mit Basmati-Reis

Diesmal ein asiatisch anmutendes Gericht, das aber durchaus auch aus einer anderen Küche stammen kann.

Ich verwende Putenfleisch.

Dazu in Scheiben geschnittene Champignons.

Und kleingeschnittene Orangen.

Die Sauce bilde ich aus Orangensaft und etwas Rotwein-Essig.

Und um die Sauce süß-scharf zu machen, gebe ich kleingeschnittene rote Chili-Schoten in die Sauce.

Dazu Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:325]

Putenfleisch in Bihun-Sauce

mit Basmati-Reis

Hier bereite ich wieder einmal ein asiatisches Gericht zu, für das ich eine Suppe als Convenience-Produkt verwende, was ich ja schon des öfteren getan habe.

Es ist einfach auch das Prinzip der Suppen-und Saucen-Konserven-Hersteller. Etwas flüssig ist es eine Suppe, etwas reduziert und eingedickt eine Sauce. Oder eben Suppen-/Saucen-Pulver mit viel oder wenig Flüssigkeit.

Für dieses Gericht verwende ich Bihun-Suppe aus der Dose.

Auf der Dose der Bihun-Suppe steht zwar, dass die Suppe leicht scharf sei. Dies trifft jedoch nicht zu, sie ist nicht scharf.

Dazu Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:324]

Mandarinen-Tarte

Ich wollte eine süße Tarte zubereiten und schaute daher bei meinem Discounter, welches Obst er denn gerade vorrätig hat. Nun, es gibt schon Erdbeeren. Sie sind vermutlich aus Spanien. Und Pflaumen und Pfirsiche. Vermutlich ebenfalls aus Spanien. Da dies aber keine Saisonware ist, habe ich sie nicht gekauft.

Orangen sind zwar auch keine Saisonware, sie sind ja das ganze Jahr über zu bekommen. Also habe ich einen Beutel davon gekauft.

Als ich zuhause war, kam jedoch mein Nachbar vorbei. Er habe eine ganze Kiste mit Mandarinen, und er wolle mir davon einen Beutel schenken, weil er eben so viele davon habe.

Also nahm ich eben die Madarinen und verwendete diese für die süße Tarte.

[amd-zlrecipe-recipe:323]

Hackfleisch-Zwiebel-Pfanne

Ein einfaches Gericht. Und sehr schnell zubereitet. Hackfleisch hat man eigentlich immer zuhause im Gefrierschrank vorrätig. Und Zwiebeln oder Schalotten im Gemüsefach des Kühlschranks auch.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegten frischen Kräutern wie Rosmarin und Salbei.

Ich bilde ein kleines Sößchen mit einem Schuss Merlot.

Garniert wird mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:322]