

# Hähnchenschenkel mit Cocktail-Tomaten in Rotwein- Sauce

Hähnchenschenkel. Scharf angebraten.

Gegart in einer Rotwein-Sauce mit Cocktail-Tomaten.

Ich gare die Schenkel zugedeckt für 10 Minuten in der Sauce. Dann noch 5 Minuten ungedeckt, um die Sauce etwas zu reduzieren.

15 Minuten reichen, um Hähnchenschenkel durchzugaren.

[amd-zlrecipe-recipe:279]

---

## Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:280]

---

# Lammlachs mit Pastinaken-Püree

Ein einfaches Gericht. Mit wenigen Zutaten. Schnell zubereitet.

Mein heutiges Festtags-Menü zu Neujahr.

Lammlachse.

Zubereitet mit Pastinaken, die ich zu einem Püree fein püriere. Das Püree gelingt sehr würzig und schmackhaft.

Ich gebe den Lachsen auf jeweils beiden Seiten jeweils 4 Minuten. Damit gelingen die Lachse medium gegart.

[amd-zlrecipe-recipe:278]

---

# Schweineniere „Bukarest“ mit Salzkartoffeln

Ich bin, wie sollte es für einen Food-Blogger anders sein, kochend in das Neue Jahr gekommen. Und habe das unten stehende Silvester-Menü zubereitet.

Ein weiteres Rezept aus dem Kochbuch „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“ von Reinhard Dippelreither.

Schweineniere, zubereitet mit etwas Gemüse.

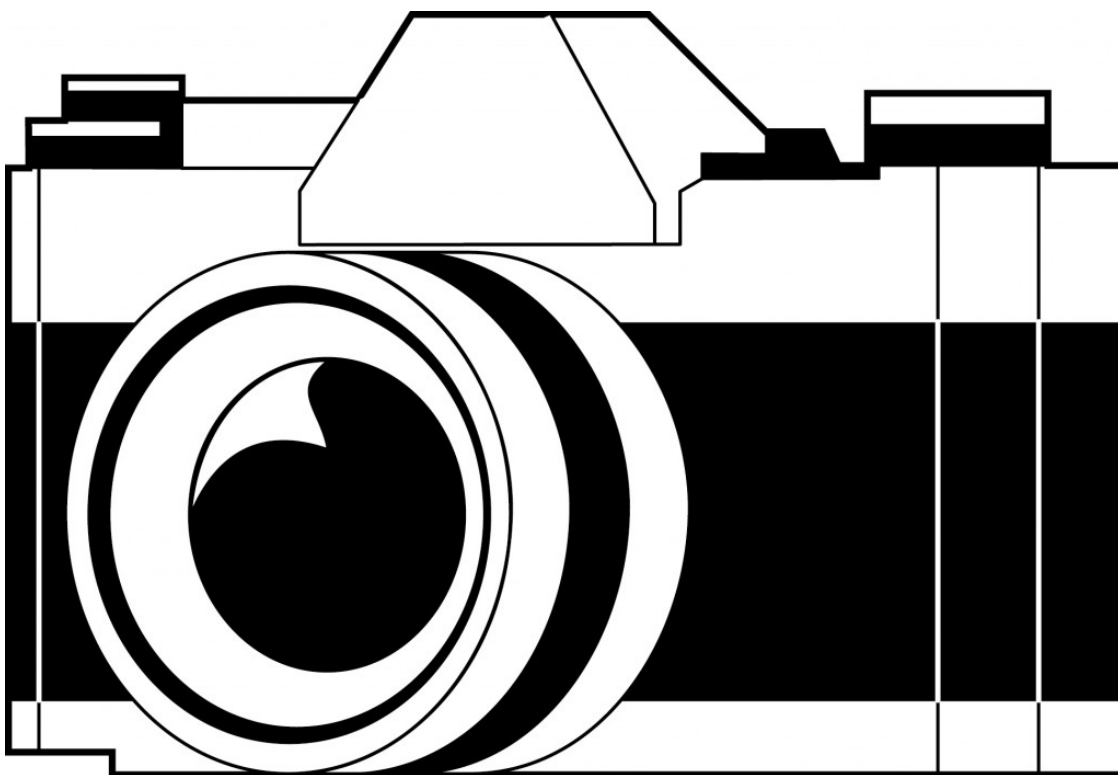
Dazu verwende ich Zwiebel, Champignons, Rote Beete und Essiggurke.

Das Gericht schmeckt leicht fruchtig-säuerlich aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronen-Safts und des Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:277]

---

## Foodfotografie



Meine 8–10 Jahre alte digitale Spiegelreflex-Kamera Nikon D40x hat nun vermutlich ihre Tätigkeit eingestellt. Vor dem Fotografieren erscheint eine Fehlermeldung auf dem Monitor und ich kann keine Fotos mehr aufnehmen. Damit sind meine Grenzen, anspruchsvolle Foodfotos zu machen, leider überschritten. Denn ich muss zum Fotografieren der Foodfotos auf eine sehr

einfache, alte Digicam zurückgreifen. Diese erlaubt jedoch keine professionellen Foodfotos. Ich kann leider keine Detail-Aufnahmen machen und kann froh sein, wenn die Fotos gut ausgeleuchtet und scharf sind.

Da ich mit meinem Foodblog in der Öffentlichkeit stehe, sind mir gute und professionelle Foodfotos für meine Rezepte wichtig. Ich werde in eine neue, digitale Spiegelreflex-Kamera investieren. Dazu muss ich mich aber erst einmal informieren, welche DSLR technisch und preislich in Frage kommt und für welche Kamera ich mich entscheide. Ich muss Sie daher bitten, ein wenig Abstriche an meinen Foodfotos vorzunehmen, da sie, wie erwähnt, mit einer einfachen Kamera gemacht werden und meine Grenzen eben damit erreicht sind.

---

## **Zusammenfassung meines Foodblog-Events „Deutsche Küche“**

Ich beende hiermit mein Foodblog-Event „Deutsche Küche“. Nun, da haben sich ja doch noch zwei Teilnehmer am Event gefunden. Somit kann ich hier eine kleine Zusammenfassung schreiben.



Sonja vom Foodblog „[Die Alltagsgourmets](#)“ hat ein schönes Rezept zu [Omas Rouladen mit Serviettenknödel](#) geschrieben und veröffentlicht. Das Rezept klingt wirklich sehr interessant und lecker. Es ist zudem auch mit zahlreichen Foodfotos bebildert.



Und JaBB hat in seinem [Web- und Photoblog](#) ein leckeres Rezept zu [Knusprigen Gänsekeulen, Bratapfel, hausgemachtem Apfelblaukraut und gefüllten Kartoffelklößen](#) veröffentlicht.

Das sieht auch wirklich sehr lecker aus. Aber JaBB, Du hast zwar das Rezept mit sehr vielen, sehr schönen Fotos bebildert. Dann hättest Du Dir doch auch noch die Mühe machen und richtigen Kartoffelklößeteig zubereiten können und keinen aus der Packung verwendet.

Vielen Dank für die Teilnahme am Foodblog-Event.

Die Gewinner sind gezogen und von mir benachrichtigt bzw. beliefert.

---

## **Minuten-Steaks mit gebratenen Kartoffelwürfeln**

Auch ein recht schnell zubereitetes Gericht. Mit wenigen Zutaten.

Ich gare Kartoffeln in Salzwasser. Dann schäle ich sie und schneide sie in kleine Würfel. Diese brate ich in Öl in der Pfanne an.

Dazu gibt es einige Minutensteaks. Ich verfeinere sie mit etwas Steakpfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:276]

---

# Tortelloni Funghi Porcini in Butter

Einfach. Schnell. Schmackhaft. Lecker.

Ich gare einfach frische Tortelloni.

Dann schwenke ich sie in Butter.

Gebe Sie in tiefe Pasta-Teller.

Und garniere mit Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:275]

---

# Thunfisch-Medaillons mit Mungobohnenkeimlingen-Reis

Dies ist mein zweites Festtags-Menü, am 2. Weihnachtsfeiertag.

Diesmal gibt es in Butter gebratene Thunfisch-Medaillons. In einem kleinen Weißwein-Sößchen.

Auf einem Bett von Mungobohnenkeimlingen-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:274]

---

# Hähnchenfleisch mit Gemüse asiatisch

Mein erstes Feiertagsessen, am 1. Weihnachtsfeiertag.

Hähnchenbrustfilets, in kurze Streifen geschnitten. Diverses Gemüse.

Dazu Basmatireis.

Das Gericht schmeckt wundervoll, mit Würze und Salzigkeit von Soja- und Fisch-Sauce.

Rote Peperoni verleihen dem Gericht etwas Schärfe.

Ein hervorragendes Essen für ein Feiertagsmenü.

Es ist zwar ein asiatisches Gericht, ich richte es aber dennoch in tiefen Teller an und serviere es mit Löffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:273]

---

## Christstollen

Da ich in der diesjährigen Adventszeit das erste Mal meine neue Küchenmaschine einsetzen und damit sehr einfach und bequem diverse Teige zubereiten kann, habe ich mir überlegt, dieses Jahr auch einmal einen Christstollen zu backen.

Eigentlich wollte ich den Christstollen Anfang der Adventszeit, also Anfang Dezember, backen. Denn man soll einen Christstollen nach dem Backen nicht sofort anschneiden und servieren. Sondern ihn in Alu- oder Frischhalte-Folie einpacken und erst eine Woche durchziehen lassen. Auch dann sollte man ihn immer nur anschneiden, einige Scheiben des Christstollens servieren und ihn ebenfalls wieder einpacken. Keine Bange, er wird dadurch nicht schlecht oder fängt an zu schimmeln, wie man vermuten könnte. Nein, er zieht etwas durch und wird im Geschmack sogar noch besser.

Da ich den Christstollen jedoch jetzt erst passend zu Weihnachten backe, packe ich ihn nicht ein und lasse ihn ziehen, sondern schneide ihn gleich an und esse ihn.

Ich habe im Internet nach Rezepten recherchiert und habe das unten stehende gefunden.

Im Original-Rezept wird der Christstollen mit Rum gebacken, ich hatte keinen vorrätig und habe daher Cognac verwendet.

Der Christstollen gelingt sehr gut, und er ist sehr schmackhaft. Ich bin sehr stolz auf mich.

[amd-zlrecipe-recipe:271]

---

**Gebratenes  
Entenbrustfilet**

**Barberie-  
mit**

# Mungobohnenkeimlingen, Austernpilzen und Champignons

Dies ist mein diesjähriges Festtagsessen zu Weihnachten.

Gebratenes Entenbrustfilet. Mit einem Gemüse aus Mungobohnenkeimlingen, Austernpilzen und Champignons.

Ich brate die Filets jeweils auf beiden Seiten für 2 Minuten kross an. Dann lasse ich sie ihn etwas weißwein noch zugedeckt in der Pfanne etwa 10 Minuten garen. Damit erhält man ein Filet, das zwar durchgegart, aber innen noch ganz leicht rosé ist.

Die letzten 5 Minuten gebe ich das Gemüse in die Pfanne und gare es mit. Die restliche Gardauer reicht aus, um das Gemüse zu garen.

Wie ein Spruch unter Köchen so schön lautet, kocht man immer mit dem Wein, den man auch zum Essen servieren würde. Deswegen lösche ich die Filets mit etwas Silvaner ab.

[amd-zlrecipe-recipe:272]

---

## Pilz-Gemüse

Ein einfaches Gericht, schnell zubereitet, für das ich auf ein Convenience-Produkt zurückgreife.

Einfach eine halbe Packung Pilzmischung als Tiefkühlware. Etwas verfeinert mit einer Zwiebel und zwei Knoblauchzehen.

Für etwas Frische kommen frische Kräuter wie Koriander, Petersilie und Basilikum hinein.

Fertig ist ein einfaches Gemüsegericht. Das auch vegan ist.

Die aus den tiefgefrorenen Pilzen austretende Flüssigkeit bildet ein kleines Sößchen, das ich noch kräftig würze und dann ein wenig einreduzieren lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:270]

---

**Frohe Weihnachten und ein  
gutes Neues Jahr!**



Ich wünsche allen meinen Besuchern, Lesern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2018!

Im Neuen Jahr wird es wieder viele neue, genussreiche und auch experimentelle Rezepte geben.

Ich hoffe, dass ich auch wieder einige neue Kochbücher publizieren kann.

---

## **Tortellini mit Pilz-Käse-**

# Sauce

Dieses Mal ein einfaches Pasta-Gericht, für das ich frische Tortellini verwende.

Dazu ein schmackhafte, kräftig gewürzte Sauce.

Für die Sauce verwende ich Zwiebeln, Knoblauchzehen und braune Champignons. Desweiteren zwei Packungen Frischkäse-Zubereitung mit Pfifferlingen. Abgelöscht wird mit Soave. Und ich würze die Sauce sehr kräftig mit Soja-Sauce, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Garniert wird natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:269]

---

## Entrecôte mit Tortellini in Weinkäse-Sauce

Schöne Steaks. Entrecôtes. Jeweils etwa 250 g schwer. Schön mit Fett durchzogen und marmoriert. Ich brate die Entrecôtes auf jeweils beiden Seiten 3 Minuten kross an, dadurch erhalte ich einen medium Gargrad.

Dazu bereite ich eine Weinkäse-Sauce zu. Mit Weinkäse. Und

Zwiebeln und Knoblauch. Die Sauce bilde ich mit einer Mehlschwitze. Abgelöscht wird mit Soave.

Dazu als Beilage einfach frische, fertige Tortellini vom Discounter. Passenderweise gefüllt mit Käse.

[amd-zlrecipe-recipe:268]