

Kürbisfrikadellen

Als weiteres Kürbisgericht bereite ich heute Frikadellen zu.

Ich verwende kein Hackfleisch, sondern nur kleingeschnittenen Kürbis. Dazu Semmelbrösel und Eier.

Gewürzt wird einfach mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Fertig ist eine kleine Mahlzeit oder auch ein Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:230]

Hähnchenbrustfilet mit Kürbis-Fenchel-Gemüse

Passend zur Jahreszeit gibt es derzeit das saisonale Gemüse Kürbis in den unterschiedlichsten Varianten.

Ich habe einen Hokkaido-Kürbis gekauft, der den Vorteil hat, dass man seine Schale mitverzehren kann.

Ich werde in den kommenden Tagen noch einige weitere Kürbis-Gerichte hier veröffentlichen. Und am 31. Oktober, Halloween, gibt es passenderweise eine Kürbis-Tarte.

Das Gemüse bereite ich aus dem Kürbis und Fenchel zu.

Dazu gibt es gewürzte und kurz mitgegarnte Hähnchenbrustfilets.

[amd-zlrecipe-recipe:229]

Die Gewinner des Afba 2017 stehen fest!

AUSTRIA FOOD BLOG AWARD

2017



Award

So, die Gewinner des Austria Foodblog Awards 2017 stehen fest.

Schaut Euch [hier](#) die Gewinner an.

Für mich hat es leider mit keinem der von mir eingerichten Beiträge in einer Kategorie für einen Gewinn gereicht. Schade. Macht aber nichts. Ich bin kommendes Jahr wieder dabei.

Schweinelungen-Ragout in Weißwein-Sauce mit Hörnchennudeln

Viele Menschen denken, dass man das nicht machen kann, dass das nicht geht, ein Innereien-Gericht zuzubereiten. Innereien seien Abfallprodukte. Das ist leider falsch. Innereien sind lecker und schmackhaft. Sie sind nährstoff- und vitaminreich. Und sie sind obendrein noch sehr preiswert.

Hier bereite ich ein Schweinelungen-Ragout zu.

Dazu bereite ich ein Sößchen aus trockenem Weißwein zu. Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und lasse das Ragout eine Stunde zugedeckt bei geringer Temperatur schmoren.

Die Lunge ist danach sehr weich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:228]

Color-Rado-Tarte

Tja, da habe ich einfach einmal etwas experimentiert.

Ich habe ja schon einmal einen Gummibärchen-Rührkuchen zubereitet und das Rezept auch in meinem Backbuch „Rührkuchen – Backvariationen“ veröffentlicht. Die Gummibärchen, die zum größten Teil aus Gelatine bestehen, schmelzen einfach beim Backen im Rührteig. Beim fertigen Rührkuchen ist dann an der Stelle, wo sich vorher das Gummibärchen befand, einfach ein kleiner farbiger Klecks vom Farbstoff des jeweiligen Gummibärchens. Viel mehr bleibt davon nicht übrig.

Nun habe ich eine Tarte mit einer Tüte Haribo Color-Rado-Konfekt zubereitet.

Erwartungsgemäß sind fast alle Konfektstückchen beim Backen geschmolzen. Nur die härteren Lakritz-Stückchen haben ihre Konsistenz in etwa behalten.

Da die meisten Konfekt-Stückchen aus Gelatine bestehen, ist die Gelatine in die Füllmasse, den Eierstich, übergegangen und hat somit die Füllung eigentlich ein wenig zu einer Gelatine-Füllmasse verwandelt.

Der Kuchen schmeckt gut. Er ist tatsächlich gelungen.

Und er schmeckt ein wenig nach ... ja, nach Gummibärchen schmeckt er.

Es ist auf alle Fälle eine gute Idee für einen Kindergeburtstag. Vielleicht können Sie die Tarte ja zusammen mit den Kindern backen, das macht den Kindern sicherlich Spaß. Und wenn dann die Tarte vielleicht nach einer Stunde gut abgekühlt ist, können Sie sie zusammen mit den Kindern genießen.

Da es sich um eine süße Tarte handelt, bereite ich natürlich einen Mürbeteig für den Boden zu.

Ach ja, da ist für jeden etwas dabei!

[amd-zlrecipe-recipe:227]

Belegtes Rumpsteak mit Bratkartoffeln

Es gibt nicht sehr viele verschiedene Arten, ein Rumpsteak zuzubereiten. Im Grund kann man es nur braten, und dies dann in unterschiedlichen Garstufen wie rare, medium oder well done.

Aus diesem Grund habe ich mir diese Variante überlegt, um ein Rumpsteak anders zuzubereiten und ein anderes Gericht zu erhalten.

Ich belege das Rumpsteak einfach mit einigen weiteren Zutaten. Ich schneide einige Sardellenfilets klein. Und hacke einige Kapern klein. Beides gebe ich nach dem Braten des Rumpsteaks darauf.

Dann kommen noch zwei Scheiben Tomaten darauf. Dann noch zwei Scheiben Mozzarella.

Und schließlich jeweils ein Spiegelei, die ich in Eierringen brate, damit sie schön kreisrund sind und auch optisch gut aussehen.

Dies kommt alles auf das Rumpsteak.

Und ich muss sagen, das Rumpsteak mit Belag schmeckt auf diese Weise sehr gut.

Dazu als Beilage einfach Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:226]

Gefüllte Frikadellen

Ich bereite recht große Frikadellen zu, die ich mit einigen Zutaten fülle.

Eine Frikadelle ist ausreichend für eine Person, da ich pro Frikadelle 250 g Hackfleisch verwende.

Dazu bilde ich ein Sößchen mit einem Schuss Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:225]

Herz-Ragout in Weißwein-Sauce mit Fettucine

Diesmal ein leckeres Ragout, zubereitet aus Schweineherz.

Ich brate das kleingeschnittene Herz zusammen mit Champignons, Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch an. Und lösche mit einem sehr großen Schuss Soave ab.

Ich würze mit Garam Masala, Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver,

Salz und Pfeffer.

Das Ganze lasse ich eine Stunde lang köcheln.

Es ergibt eine sehr leckere, schmackhafte Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage frische Fettucine.

[amd-zlrecipe-recipe:223]

Sauerkraut-Pasta

Ich kann mich daran erinnern, dass ich ein ähnliches Gericht mit Kraut und Pasta schon einmal zubereitet habe. Allerdings finde ich es nicht wieder. Es heißt möglicherweise „Krautfleckerl“ und wird mit Weißkohl und Pasta zubereitet. Und wenn ich es noch richtig weiß, dann ist es eine schwäbische Spezialität.

Nun, bei diesem Gericht brate ich einfach frische Pasta und Sauerkraut aus der Packung in etwas Butter in der Pfanne an. Und würze nur mit Kümmel.

Fertig ist ein veganes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:224]

Leber-Ragout in Rotwein-Sauce mit Basmatireis

Ein feines Ragout. Mit Schweineleber.

Dazu roter Spitzpaprika, Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und braunen Champignons.

Kurz in Butter gebraten, dann mit einem trockenen Rotwein abgelöscht.

Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer.

Dazu als Beilage Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:222]

Überbackene Tortellini

Ein einfaches Gericht. Nur zwei Zutaten. Schnell zubereitet. In 10 Minuten fertig.

Aber sehr lecker.

Ich verwende frische Tortellini, die ich vor dem Überbacken im Backofen noch 5 Minuten in kochendem Wasser gare.

[amd-zlrecipe-recipe:221]

Überbackene Gnocchi

Diesmal habe ich eine Variation eines Gerichts zubereitet. Frische Gnocchi. In einer Auflaufform. Überbacken mit Speckscheiben und Mozzarella. Drei Zutaten.

Ein einfaches Gericht. Schnell vorbereitet. Und auch schnell zubereitet. Man braucht sich um nichts kümmern, das Gericht bäckt im Backofen.

[amd-zlrecipe-recipe:220]

Frittierter Tofu mit Pommes frites

Mein erstes Tofu-Gericht war recht gelungen. Der Tofu schmeckte mir gut.

Also habe ich mir für die zweite Portion noch schnell ein weiteres Gericht überlegt.

Da ich vor kurzem Pommes frites und Schweineschnitzel in der Friteuse zubereitet habe, dachte ich, ich könnte das Gleiche mit dem Tofu machen. Denn ich wollte ihn in dicke Scheiben geschnitten gebraten wie ein Schnitzel zubereiten, zunächst eigentlich in der Pfanne. Da ich jedoch der Einfachheit halber Pommes frites als Beilage zubereiten wollte, bot es sich doch an, das schon siedende Fett in der Friteuse zu verwenden und

den Tofu einfach zu frittieren.

Geagt, getan. Das Gericht ist in wenigen Minuten zubereitet. Wiederum nur zwei Zutaten. Aber es schmeckt lecker. Der frittierte Tofu schmeckt allerdings nicht so gut wie der in Fett in der Pfanne gebratene Tofu.

[amd-zlrecipe-recipe:219]

Tofu-Gemüse-Pfanne

Bei meinem Discounter fand ich vor kurzem Tofu im Kühlregal. Ich kaufte ihn, um damit einige schöne, vegetarische oder vegane Gerichte zuzubereiten.

Als erstes bereite ich diese vegane Pfanne zu.

Ich verwende dazu außer dem Tofu noch acht Gemüsesorten, die ich in kleine Stücke schneide.

Für Schärfe sorgt eine rote Chili-Schote.

Und da das Gericht mit Tofu eher asiatisch anmutet, verwende ich einfach nur Soja-Sauce zum Würzen.

Der angebratene Tofu schmeckt wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:218]

Bratwurst-Pommes-Tarte

Ich habe vor einiger Zeit eine Kochsendung angeschaltet und nur noch den Schluss eines Beitrages gesehen, in dem es um eine pikante Tarte ging. Und der Beitrag war irgendwie unter dem Motto verfasst, ob dieses Gericht, das der Fernseh-Koch zubereitet und ausprobiert hat, entweder ein Gaumenschmauß oder ein Gaumengraus war.

Da ich den Beitrag zu spät eingeschaltet hatte, habe ich leider nicht gesehen, wie das genaue Rezept für das Gericht war. Ich sah nur noch, dass der Koch eine pikante Tarte mit einer Füllung aus Pommes frites und Bratwurststückchen zubereitete. Und, welche Überraschung, sein Fazit am Ende des Beitrags war, dass die Tarte ein Gaumenschmauß sei.

Nun, dachte ich mir, da kann ich diese Tarte auch einmal zubereiten.

Ich bereite eine normale, pikante Tarte mit einem Hefeteig nach dem Grundrezept zu. Dann gebe ich in die Füllung kleingeschnittene, frittierte Bratwürste. Und frittierte Pommes frites.

Und fertig ist eine zwar ungewohnte, aber doch schmackhafte, herzhafte Tarte. Recht lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:217]

Hummer-Ravioli mit Büsumer Krabben in Sahne-Sauce

Dies ist die letzte frische Pasta, die ich noch von meinem Kauf in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts übrig habe.

Es sind frische Ravioli, die mit Hummer gefüllt sind.

Dazu gibt es echte Büsumer Krabben, in einer Sahne-Sauce zubereitet.

Glücklicherweise hat mein Discounter Büsumer Krabben im Sortiment. Diese sind zwar teuer, aber die Krabben sind schon gepuhlt. Und da dies Handarbeit ist und von entsprechenden Mitarbeitern in einer Fischfabrik gemacht werden muss, sind die Krabben eben teurer.

Diese Krabben sind uns Norddeutschen durchaus bekannt. Es ist ein ganz normale Angewohnheit, wenn man die Nordseeküste besucht, dass man im jeweiligen Ort im Hafen direkt beim Krabbenfischer von seinem Schiff frisch nach dem Fang eine Tüte schon gekochter Krabben kauft. Dann setzt man sich am Hafen auf eine Parkbank, puhlt die frischen Krabben, isst sie und lässt sich den frischen Wind um die Nase weh'n. Herrlich. Ich habe dies vor Jahren im Hafen von Friedrichskoog so gemacht.

[amd-zlrecipe-recipe:216]