Pferdebraten in Gemüse-Sauce mit Hörnchennudeln

Ich liebe Pferdefleisch. Diesmal bereite ich einen Pferdebraten zu.

Die Sauce bilde ich aus Gemüse wie Wurzel, Lauchzwiebel, Schalotte, Knoblauchzehen und Champignons. Und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Gewürzt wird nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Hörnchennudeln.

Der Pferdebraten ist nach einer Stunde Schmorzeit zart und fein und nicht zu trocken.

Die Sauce gelingt schmackhaft und sehr aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:168]

Prärieauster-Gemüse-Ragout mit Bandnudeln

Nun, was ist eine Prärieauster, werdet Ihr Euch fragen. Das ist einfach erklärt. Eine Prärieauster ist ein Bullenhoden.

Als die Cowboys in Amerika ihre Viehtrecks durchführten und dabei unterwegs auch einmal ein Rind oder einen Bullen schlachteten, mussten sie natürlich alles von dem jeweiligen Tier verwenden. Das waren bei einem Bullen eben auch seine Hoden. Daher bekam der Bullenhoden den Begriff „Prärieauster“.

Männliche Hoden sind Drüsengewebe. Sie haben ein harte Haut, die man nicht essen kann und deshalb vor dem Zubereiten entfernen muss.

Ich bereite die Prärieauster als Ragout zu, indem ich sie kleinschneide. Desweiteren verwende ich Gemüse, das ich kleinschneide oder grob reibe.

Die Sauce wird aus selbst zubereitetem Gemüsefond zubereitet.

Dazu gibt es als Beilage einfach Bandnudeln.

Die Prärieauster gelingt in diesem Gericht sehr zart und fein. Sie erinnert von Geschmack und Konsistenz ein wenig an Leber oder Niere.

[amd-zlrecipe-recipe:167]

Hähnchenschenkel mit Mini-Wok-Choi in Weißwein-Sauce

Ich bereite Hähnchenschenkel mit Rückenanteil zu. Dazu würze ich sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer von allen Seiten. Brate sie in Butter an. Und lösche mit einem großen Schuss Weißwein ab.

Ich gare die Hähnchenschenkel jeweils in einer Pfanne mit Deckel etwa 15 Minuten. Nach 10 Minuten Garzeit gebe ich Mini-Wok-Choi hinzu und gare diese die restlichen 5 Minuten mit.

[amd-zlrecipe-recipe:166]

Saueres Lüngerl mit frischen Gnocchi

Ich hatte noch Schweineherz und -lunge vorrätig. Und da das zubereitete saure Lüngerl vor einiger Zeit sehr gut gelungen ist und geschmeckt hat, habe ich es einfach nochmals zubereitet.

Diesmal habe ich frische Gnocchi als Beilage gewählt. Die Gnocchi sind aus der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnortes. Sie gelingen sehr gut und sind sehr zart und schmackhaft. Wirklich sehr lecker.

Ein sehr leckeres Innereien-Gericht

Saueres Lüngerl mit

Bandnudeln

Da ich von meiner letzten Bestellung bei meinem Online-Schlachter Schweineherz und -lunge vorrätig hatte, kann ich nun endlich wieder eines meiner Lieblings-Innereien-Gerichte zubereiten, und zwar saures Lüngerl. Diese Gericht gelingt sehr gut und das Lüngerl und die Sauce ist sehr schmackhaft.

Herz und Lunge werden kleingeschnitten und über Nach in einer schmackhaften Marinade mariniert.

Am darauffolgenden Tag kann man sie zubereiten und mit Sardellen, Zitronenzesten und Schmand eine leckere Sauce zubereiten. Die Marinade wird natürlich auch noch weiterverwertet und für die Sauce verwendet.

Dazu gibt es als Beilage einfach leckere Bandnudeln.

Wer gute und leckere Innereien essen will, sollte tatsächlich einmal dieses Gericht zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:165]

Neue eBooks

Backbuch

Ich habe meine bisher veröffentlichten Koch- und Backbücher nur als eBook-PDF und iBook – neben den gedruckten Versionen – veröffentlicht. Nun hatte ich vor kurzem ein Gespräch mit dem zuständigen Mitarbeiter meines digitalen Distributors, der mir sagte, dass eBooks in diesen Formaten von Lesern nicht sehr gern akzeptiert werden. Die meisten Leser würden ein eBook-ePub vorziehen.

Alos habe ich nun entschieden, dass ich meine bisher erschienenen vier Koch- und Backbücher auch als eBook-ePub publizieren werde. Ich werde die eBooks vermutlich bis zum Weihnachtsgeschäft fertigstellen und veröffentlichen. Inhalt und Anzahl der Fotos bleiben gleich, ebenso jeweils der Preis. Ich werde hier im Foodblog darüber informieren, wenn ein Koch- oder Backbuch als eBook-ePub erschienen ist.

Vegetarisch und vegan

Da hat mich doch gestern beim Schauen einer Kochsendung einer der Koch-Juroren in meiner erst vor kurzem gefassten Anschauung tatsächlich bestätigt. Ich hatte mir schon vor einiger Zeit überlegt, dass es doch völlig unsinnig ist, dass Vegetarier und Veganer immer wieder versuchen, bei der Zubereitung ihrer Speisen eine Fleisch-Zutat oder ein Fleisch-Gericht nachzuahmen und etwas Fleischähnliches zu produzieren. Aber eben vegetarisch oder vegan. Es gibt vegetarische/vegane Würste, Schnitzel oder auch Gulasch und Hackfleisch. Seit kurzem gesellen sich auch z.B. Leberwurst o.ä. hinzu – aber ohne Leber, versteht sich. Was soll das Ganze? Wenn ich eine Wurst oder auf dem Brot als Aufstrich eine Leberwurst essen will, greife ich doch ganz verständlicherweise zu einem Fleischprodukt. Lasst doch das Ganze einfach und hört auf mit dem Imitieren und Nachahmen! Wie es auch der Koch-Juror treffend bezeichnet hat, „Ich will ja auch nicht, dass der Kopfsalat nach Hackfleisch schmeckt!“. Also, ich plädiere für die Vegetarier und die Veganer für eine eigenständige Küche. Eigene Zutaten, eigene Produkte, eigene Gerichte und eigene Zubereitung. Kein Nachahmen und Imitieren. Da hat es ja der EuGH vor kurzem treffenderweise auch entschieden, dass die Begriffe Butter und Milch für die tierischen Produkte vorbehalten sind und für vegetarische oder vegane Produkte diese Begriffe nicht verwendet werden dürfen, wie z.B. bisher für Soja-Milch oder -Butter.

Rosinen-Kuchen

Da habe ich doch tatsächlich für den heutigen Tag – passend zu meinem heutigen Geburtstag – passenderweise einen schönen

Kuchen für Sonntag und Geburtstag gebacken.

Ein einfacher Kuchen. Aus einem Rührteig nach dem Grundrezept zubereitet.
Es kommen nur noch in Cognac eingelegte Rosinen hinzu, um dem Rührkuchen einen besonderen Geschmack zu verleihen.

Der Rosinen-Kuchen gelingt wirklich sehr gut und er ist sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:164]

Berner Würstchen mit Bratkartoffeln und Blattspinat

Einfaches Gericht. Wenig Zutaten. Aber schmackhaft.

Die Berner Würste sind in Käse und Speck eingehüllt.

Da ich von einer anderen Zubereitung noch Cognac übrig hatte, habe ich mit diesem einfach die Würste flambiert und eine kleine Sauce gebildet.

Blattspinat bereite ich mit viel Knoblauch zu.

Dazu als weitere Beilage einfach einige kross gebratenene Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:163]

Spiegeleier mit Blattspinat

Ein einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Aber sehr schmackhaft. Geeignet für Vegetarier.

Ich bereite den Blattspinat mit viel Knoblauch zu. Knoblauch passt eigentlich immer sehr gut zu Spinat.

Die Spiegeleier bereite ich in Eierringen zu, damit das Gericht auch optisch ansprechend ist.

[amd-zlrecipe-recipe:162]

Pferde-Rumpsteak mit Knoblauch-Butter und Blattspinat-Champignons-Kartoffel-Gemüse

Ich habe vor einiger Zeit hier mitgeteilt, dass ich Rezepte von verschiedenen Gerichten oder Zutaten im Foodblog nicht mehr veröffentlichen werde. Weil es davon schon diverse Rezepte im Foodblog gibt.

Nun, ein Pferde-Steak ist da doch etwas Besonderes und eher die Ausnahme. Zumal ich ein richtiges Pferde-Rumpsteak zubereite.

Ich gare das Rumpsteak jeweils etwa 2 Minuten auf jeder Seite und bereite es rare zu. Dazu gibt es einige Scheiben Knoblauch-Butter.

Außerdem bereite ich nicht einfach nur ein Steak als Abend-Essen oder Abend-Snack zu. Sondern ich bereite ein ganzes Gericht zu, für das ich noch ein kleines Gemüse aus drei Zutaten gare.

Das Rumpsteak ist wirklich ausgesprochen zart und schmackhaft. Ein Rumpsteak eines südamerikanischen Rindes vom Supermarkt erreicht diese Qualität definitiv nicht.

[amd-zlrecipe-recipe:161]

Küchenfachwörter und Küchengeräte

Wikipedia

Nun habe ich als kleiner Service für Euch in die Rubrik „Food-Lexika“ in der Seitenleiste rechts unten zwei weitere Seiten aufgenommen, die mir Wikipedia zur Verfügung stellt. Es sind jeweils eine Liste zu Küchenfachwörtern und zu Küchengeräten. Schaut sie Euch an, es sind interessante, teilweise unbekannte Begriffe und deren Erläuterungen zu finden.

Flambierte Schweinenieren im Speckmantel mit Kartoffel-Macédoine

Diese Schweinenieren gelingen wirklich sehr gut.

Ich würze sie kräftig mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Wickle sie in Speckscheiben. Brate sie in Butter an. Und flambiere sie in Cognac, mit dem ich auch ein kleines Sößchen bilde.

Macédoine sind übrigens in kleine Würfel geschnittenes Gemüse oder Kartoffeln, Schnittlänge etwa 8–10 mm.

[amd-zlrecipe-recipe:160]

Katzenbraten mit Kartoffeln und Brokkoli

Da habe ich doch bei meiner Recherche dieses tolle Katzenbraten-Rezept gefunden, das ich Euch nicht vorenthalten will.

Mir sind ja in Deutschland die Hände gebunden, einen Katzenbraten zuzubereiten. Denn Zucht, Handel und Verkauf von Katzen bzw. Katzenfleisch sind ja in Deutschland verboten. Und das Töten einer Katze ist laut Tierschutzgesetz nur unter bestimmten Bedingungen und einem entsprechenden Sachkundenachweis möglich.

Aber vielleicht ist ja jemand Bauer auf einem großen Bauernhof in der Schweiz und hat dort sehr viele Katzen, die dort streunend leben. Da macht es sicherlich nicht viel aus, ab und zu einmal eine Katze zuzubereiten, es fällt sicher niemandem auf, dass eine Katze auf dem Bauernhof fehlt.

Denn die Zubereitung einer Katze ist in der Schweiz in diesen Fällen in einigen Kantonen erlaubt. Also fährt einfach einmal zu einem Kurzurlaub in die Schweiz, wo die Zubereitung von Katzen eben erlaubt ist und genießt dort einen schönen Katzenbraten.

Es gibt ja Leute, die der Meinung sind, dass man Katzen nicht zubereiten sollte. Ich höre nicht auf diese Leute, und bin der Meinung, dass man Katzen durchaus zubereiten und essen kann.

Leckere Katze

Pferde-Gulasch mit Penne Rigate

Dies ist das erste Pferdefleisch-Gericht, das ich seit dem Pferdefleisch-Einkauf vor einiger Zeit zubereite.

Es ist ein Pferde-Gulasch, das ich in einer Rotwein-Sauce zubereite.

Ich würze die Sauce mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe noch zwei Lorbeerblätter hinzu. Schließlich in einem Würzsäckchen Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelke für noch mehr Würze.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes und würziges Gulasch.

Als Beilage wähle ich Bio-Penne-Rigate.

Und ich garniere das Gericht mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:158]

Lachs-Tarte

Diesmal eine herzhafte und pikante Tarte mit Fisch.

Ich verwende Lachsfilet – mit Haut – und gebe es zerkleinert

oder fast als Mus in die Füllung der Tarte.

Gewürzt wird mit einer Prise Salz und Pfeffer. Und natürlich kommt eine große Menge an getrockneten Dillspitzen in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:157]