Bohnen-Schinken-Tarte

Ich bereite für Pfingsten eine pikante Tarte zu, die man genüsslich zum Frühstück oder nachmittäglichen Kaffeetrinken essen kann. Da es eine pikante oder herzhafte Tarte ist, hat sie den Vorteil, dass man sie auch zwischendurch essen kann oder auch abends vor dem Fernseher als Abend-Snack.

Für die Füllung verwende ich wie bei den meisten Tartes Eier, Sahne und geriebenen Käse für den Eierstich, der der Füllung die Stabilität gibt.

Die eigentlichen Zutaten sind Schnittbohnen und Schinkenwürfel.

Da es eine pikante Tarte ist, würze ich sie auch noch kräftig mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:134]

Update des „Blick in andere Foodblogs“

Es war an der Zeit, meine Links in der Blogroll und somit im Widget in der Seitenleiste meines Foodblogs zu Foodblogs anderer Kollegen einmal zu aktualisieren und ihnen ein Update zu geben.

MIttlerweile haben verschiedene Kollegen ihre Foodblogger-Tätigkeit eingestellt oder auf ein sehr geringes Maß reduziert und posten nur noch ganz selten ihre Rezepte. Daher fielen meinem Update auch die beiden Kollegen von „La mia cucina“ und von „Toettchen“ zum Opfer.

Dagegen kamen aber 10 neue Kollegen mit teilweise sehr bekannten Foodblogs und wirklich guten Rezepten neu hinzu.

Je nach Funktionsweise zeigt das Widget in der Seitenleiste nun zwischen 10 bis maximal 15 andere Foodblogs mit ihrem jeweils aktuellen Rezept an. Je nach Funktionsweise bedeutet, braucht das Widget zu lang und gibt es eine Zeitüberschreitung, um beim Aufrufen meines Foodblogs das andere Foodblog zu „kontaktieren“ und den Link zum jeweils aktuellen Rezept zu „ziehen“, oder gibt es sonst einen Fehler beim Verbindungsaufbau, bricht es eben ab und zeigt das jeweilige Foodblog mit aktuellem Rezept nicht an.

Ich hoffe, Ihr habt Interesse an diesem „Blick in andere Foodblogs“, nutzt die Option häufig und erweitert Euren kulinarischen Horizont. Denn in anderen Foodblogs kann man auch immer gut hinzulernen und das eine oder andere sehr interessante Rezept finden. Viel Spaß bei der Nutzung!

Bratwürste mit Gurken-Salat

Wie bereitet man Bratwürste normalerweise zu? Man brät sie in Fett in einer heißen Pfanne.

Nun kam ich doch auf die Idee, wie es wäre, Bratwürste einmal in der Friteuse zuzubereiten? Ich hatte ja zuerst Bedenken, dass sie eventuell im siedenden Fett platzen und das Fett in der Küche umherspritzen könnte. Dem war aber nicht so.

Bratwürste sind ja von der Bratwurstmasse her schon vorgegart, denn sonst würden sie bei der normalerweise kurzen Bratzeit in der Pfanne gar nicht durchgaren.

In der Friteuse hat man bei den Bratwürsten den Vorteil, dass sie nicht nur auf zwei Seiten kross und knusprig gebraten werden, wie es in der Pfanne der Fall ist. Sondern die Bratwürste werden im siedenden Fett in der Friteuse rundum kross und knusprig. Sehr lecker.

Dazu serviere ich einfach einen Klecks scharfen Senf.

Und als Beilage einen einfachen Gurken-Salat, den ich mit Salz, Pfeffer, Honig-Essig und Gewürz-Öl anmache.

Fertig ist der kleine Abend-Snack beim Spielfilm-Schauen vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:132]

Tortellini in Knoblauch-Rotwein-Tomaten-Sauce

Ich habe mal wieder frische Tortellini gekauft und bereite diese zu. Mit einer einfachen Tomaten-Sauce, die ich mit etwas Rotwein verlängere. Und mit einigen Knoblauchzehen gebe ein weiteres Aroma hinzu.

Mal wieder versucht ein Hersteller von Pasta zu tricksen und den Konsumenten zu betrügen. Die von mir gekauften Tortellini sind mit Torteloni bezeichnet. Das ist jedoch falsch. Wer einmal in einem italienischen Restaurant essen war und frisch zubereitete Torteloni bestellt hat, weiß: Torteloni sind etwa so groß wie eine halbe Handfläche und es gehen auf einen großen Teller im Restaurant gerade mal 4–6 Torteloni. Das, was ich gekauft habe, sind definitiv Tortellini, denn sie sind so groß wie eine große Daumenkuppe.

Mein Rat: Nachdem ich die Sauce etwas habe köcheln lassen, lasse ich sie noch 30–45 Minuten bei mittlerer Temperatur reduzieren, um sie noch würziger und schmackhafter zu machen.

Noch ein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta. Also kommen die gekochten Tortellini zu der Sauce in den Topf und alles wird gut vermischt.

[amd-zlrecipe-recipe:133]

Austria Foodblog Award 2017

Award

Ich nehme wieder teil:

AFBA 2017 – Austria Foodblog Award 2017
In drei Kategorien:
• Blog des Jahres
• Kulinarische Spezialitäten
• Backen und Süßes

Kochbuch mit Flüchtlingen

Ein kleines Startup hat ein Projekt mit Flüchtlingen kreiert. Daraus ist ein Kochbuch mit Rezepten von Flüchtlingen entstanden. Ich unterstütze ja gerne Projekte im Foodbereich, wenn es sich im sinnvolle und kreative Projekte handelt.

Das Startup möchte das Kochbuch gern produzieren und veröffentlichen und versucht nun, über ein Crowfounding-Projekt die nötigen Gelder zusammenzubringen. Unterstütze auch Du dieses interessante Projekt und mache die Foodszene um die Rezepte der Flüchtlinge reicher.

Wie schmeckt eigentlich Armenien? Nach Zimt-Kürbis! Das Kochbuch verrät Dir köstliche unbekannte Gerichte von Geflüchteten, denn dabei handelt es sich um echte kulinarische Entdeckungen. Damit will das Kochbuch Deine Neugierde wecken und Brücken bauen. Du bekommst ein stilvolles Kochbuch gefüllt mit 60 Rezepten aus 14 verschiedenen Ländern, persönlichen Geschichten und geschmackvollen Food-Fotografien. Das Ganze hochwertig auf 200 Seiten präsentiert – denn diese Rezepte

haben unsere Wertschätzung verdient.

Schokolade-Rosinen-Sesam-Hirse-Kuchen

Ein Rührkuchen, den ich zwar nach dem Grundrezept zubereite, aber doch von den Zutaten her abwandle.

Anstelle von 500 g Mehl verwende ich 400 g Sesamsaat und 100 g Hirse, jeweils frisch mit der Getreidemühle fein gemahlen. Allein diese Zutaten geben dem Rührkuchen ein besonderes Aroma.

Dann gebe ich mit der Küchenmaschine fein geriebene Schokolade in den Rührkuchen, wodurch ich den Kuchen zusätzlich zu einem Schokolade-Kuchen mache.

Ich backe diesen Kuchen eine viertel Stunde länger als man normalerweise einen Rührkuchen backt. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Rührkuchen mit Schokolade – unerheblich, ob man geschmolzene oder geriebene Schokolade in den Rührteig gibt – gerne einen leicht flüssigen Schokoladenkern hat und etwas nicht ganz durchgebacken wirkt. Diesem beuge ich vor, indem ich den Kuchen länger backe.

Außerdem wähle ich als Backform eine Kranz-Backform, keine Kasten- oder Gugelhupf-Backform. Auf diese Weise hat die Kuchenmasse in der Backform den geringsten Durchmesser und kann gut durchbacken.

Und zuletzt gebe ich noch in Whiskey getränkte Rosinen hinzu, die dem Kuchen zusätzlich ein bestimmtes Aroma verleihen. Den Whiskey selbst gebe ich nicht in den Rührteig, da dieser sonst

zu flüssig wird.

Der Kuchen erhält nach dem Backen als letzte Besonderheit noch eine Schokoladen-Glasur, wodurch er zusätzlich sehr schmackhaft wird.

Mein Rat: Den Kuchen unbedingt 1–2 Stunden in der Backform abkühlen lassen. Die Kuchenmasse kühlt ab, zieht sich etwas zusammen und der Kuchen lässt sich leichter aus der Backform auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte stürzen. Erst dann mit der Glasur bestreichen und erneut abkühlen lassen. Mir ist der Kuchen gehörig misslungen. Ich habe versucht, den Kuchen direkt nach dem Backen auf ein Kuchengitter zu stürzen. Die Backform habe ich innen natürlich eingefettet, eigentlich sollte der Kuchen problemlos auf das Kuchengitter herausfallen. Dem war leider nicht so, der Kuchen brach längs in der Mitte. Schade. Geschmacklich ist der Kuchen sehr gut geworden. Ein leichter Hauch von Sesam, verbunden mit der Schokolade, hhhmmm.

[amd-zlrecipe-recipe:131]

Gobbetti mit Paprika und Mais in Portwein-Tomaten-Sauce

Ein veganes Gericht. Pasta in einer Gemüse-Sauce.

Als Zutaten für die Sauce wähle ich Mini-Paprikas und Mais aus der Dose. Und zusätzlich noch zwei Knoblauchzehen.

Die Sauce bilde ich nur aus Portwein.

Veganer lassen beim Anrichten einfach den frisch geriebenen Parmesan weg und verwenden stattdessen frische, kleingeschnittene Petersilie.

Mein Rat: Wer möchte, kann das Gemüse und die Sauce auch noch mit süßem oder scharfem Paprika-Pulver würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:130]

Rind mit Lauchzwiebeln in Austern-Sauce

Ich bereite ein chinesisches Gericht zu. Als Haupt-Zutaten verwende ich Rindergulasch und Lauchzwiebeln.

Die Sauce bilde ich aus Austern-Sauce für Würze und Fisch-Sauce für Salzigkeit. Ich verlängere die Sauce mit einem Schuss Reiswein. Man kann dafür auch einen beliebigen, trockenen, südeuropäischen Weißwein verwenden. Das Ganze ergibt eine sehr würzige Sauce.

Als Beilage wähle ich Reis.

Das Rindergulasch schneide ich in kleine Stücke, so dass man sie mit den Stäbchen greifen und mundgerecht essen kann.

Als chinesisches Gericht serviere ich es natürlich in Schale mit Essstäbchen.

[amd-zlrecipe-recipe:129]

Zeitungs-Artikel

Hamburg-Marienthal

Es gibt jetzt auch einen ersten Zeitungs-Artikel über mein Foodblog zu lesen.

Geschnetzeltes mit Bandnudeln in würziger Zitronen-Sauce

Ein Geschnetzeltes, zubereitet aus Schweineschnitzel, mit Schalotten und Knoblauchzehen.

Die Sauce bereite ich aus Zitronensaft zu und würze sie mit

süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Ich verlängere sie ein wenig mit einem kleinen Schöpfer Kochwasser der Pasta.

Die Pasta gebe ich natürlich zu Geschnetzeltem und Sauce in den Topf, vermische alles kräftig und gebe das Gericht in tiefe Pastateller.

Garniert nur mit frischem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:128]

Event zum 5-jährigen Bestehen meines Foodblogs: „Pasta“

Ich feiere das 5-jährige Bestehen meines Foodblogs. Mittlerweile kann ich in meinem Foodblog auf einen Bestand von über 1.400 Rezepte blicken. Und zu diesem Anlass veranstalte ich ein Foodblog-Event.

Was ist Dein Lieblings-Pasta-Gericht? Ob original italienisches Pasta-Gericht mit Pasta als Hauptzutat, ein anderes reines Pasta-Gericht wie Auflauf oder ein Gericht, bei dem die Pasta nur Beilage ist. Auch selbst zubereitete Pasta sehe ich gern in diesem Foodblog-Event. Ich bin an jedem Pasta-Gericht interessiert. Und lerne gerne bei Pasta-Gerichten hinzu, wenn Du etwas recht unbekanntes kochst. Koche das Gericht, veröffentliche das Rezept mit Fotos in Deinem oder meinem Foodblog, nimm damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinne einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.

Exklusive Bambus-Schneidbox mit Kunststoffbrett

Die Firma Schneidebrett-Experte hat mir für dieses Blogevent eine hochwertige, sehr große Schneidbox als 1. Preis zur Verfügung gestellt. Die Verbindung von Bambus mit Edelstahl macht die Schneidbox zu einer sehr edlen Variante eines Schneidebretts.

Als 2.–3. Preis lobe ich ein Exemplar meines Backbuchs „Rührkuchen – Backvariationen“ und meines Kochbuchs „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ als eBook aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt 30 Tage, ich beende ihn am 30. Juni. Die Gewinner der eBooks erhalten einen Gutschein, den sie in meinem Buchshop einlösen und sich so das eBook herunterladen können.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Kochrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum

veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:

Querformat 500×120:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/21/event-zum-5-jaehrigen-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"
title="Blogevent Pasta"><img
```

Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/21/event-zum-5-jaehrigen-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"
title="Blogevent Pasta"><img
```

Hochformat 130×350:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/21/event-zum-5-jaehrig
en-bestehen-meines-foodblogs-pasta/" target="_blank"
title="Blogevent Pasta"><img
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Pfannengericht

Da ich eine größere Anzahl der unterschiedlichsten Zutaten für diese Gericht verwende und daher der Titel des Rezepts etwas ausufern würde, benenne ich es einfach Pfannengericht.

Einfach zubereitet, sehr schmackhaft. Gemüse und Champignons in kleine Würfel schneiden, restliche Zutaten dazugeben und alles kräftig anbraten. Nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Mein Rat: Da es ein Pfannengericht ist, serviere und esse ich es in bzw. aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:124]

Variation von Cordon Bleus mit Bratkartoffeln

Hier verwende ich normale Schweine-Koteletts und bereite ein Variation von Cordon Bleus zu.

Man sollte wirklich dicke, also einige Zentimeter starke Koteletts verwenden, damit man diese mit einem sehr scharfen Meser quer einschneiden und eine Tasche darin bilden kann.

Ich fülle die Koteletts mit einer Mischung aus geriebenem Gouda und Schinkenstreifen.

Paniert werden die Koteletts dann klassisch, zuerst in Mehl, dann Ei und schließlich Semmelbrösel.

Dazu wähle ich als Beilage Bratkartoffeln. Diese bereite ich mit Schale zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

[amd-zlrecipe-recipe:127]

Rindergulasch in Chili-Pfirsich-Whiskey-Sauce mit Bandnudeln

Ich hatte von der Zubereitung einer Tarte noch Pfirsichhälften aus der Dose übrig. Was bietet es sich da besser an, als einfach zusammen mit roten Chili eine süß-scharfe Sauce für Pasta zuzubereiten?

Ich variiere das Ganze noch etwas und flambiere die Sauce mit etwas Whiskey.

Zudem gebe ich, damit das Gericht noch etwas gehaltvoller wird, ein sehr klein geschnittenes Rindergulasch dazu und bereite damit ein umfangreicheres Gericht zu.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Wer möchte, kann die Sauce auch mit etwas Einweichwasser der Pfirsiche verlängern, um die Sauce etwas süßer zu machen.

[amd-zlrecipe-recipe:123]

Hackfleisch-Bällchen mit

süßer Chili-Sauce

Jetzt ist das Kontingent an Kugeln oder Bällchen aufgebraucht. Zuerst Kartoffelkugeln, dann Leberkugeln und nun Hackfleisch-Bällchen.

Und die kleine Flasche mit süßer Chili-Sauce ist auch fast aufgebraucht.

Die Hackfleisch-Bällchen, zu denen ich auch Speckstreifen dazugebe, sind sehr würzig und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:116]