

Rührkuchen



Schöner Gugelhupf

Ein einfacher Rührkuchen, nach dem Grundrezept zubereitet.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Eintopf



Leckerer Eintopf

Ein herbstliches Gericht, zubereitet aus frischen Zutaten. Man verwendet einfach die Gemüsesorten, die der Kühlschrank gerade hergibt.

Und wie es sich für einen Eintopf gehört, gare ich ihn eine Stunde lang, damit sich die Aromen gut verbinden.

Mein Rat: Eintopf schmeckt am nächsten Tag noch besser, wenn man ihn einmal aufgewärmt hat.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 kleine Kartoffeln
- 250 g Rosenkohl
- 1/2 Butternuss-Kürbis (400 g)
- 6 Brechbohnen
- 20 kleine, braune Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- ein Stück Ingwer
- 1 l Gemüsefond
- Salz

- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. Champignons im Ganzen belassen. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Knoblauch und Ingwer schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Gemüse, Champignons und Kartoffeln dazugeben und eine Stunde bei geringer Temperatur garen.

Salzen und pfeffern.

In zwei tiefe Suppenteller geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

**Gebratene Leber mit
Röstzwiebeln und
Bratkartoffeln**



Sehr lecker

Ah, endlich einmal wieder Leber. Ich habe schon lange keine Leber mehr gegessen.

Ich bereite passenderweise Röstzwiebeln dazu zu, die Zwiebelringe wende ich in Mehl und brate sie in Butterschmalz an.

Dazu gibt es Bratkartoffeln, die ich mit Schale zubereite, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Rinderleber
- 6 Bio-Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebeln schälen und quer in Ringe schneiden. Mehl auf einen Teller geben und Zwiebelringe darin gut wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Kartoffeln quer in dünne Scheiben schneiden. Nochmals Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin mehrere Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen, ebenfalls auf einen Teller geben und warmhalten.

Leberscheiben auf beiden Seiten gut salzen und pfeffern. Erneut Butterschmalz in die Pfanne geben. Leber auf jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten, sie soll zwar durchgegart, aber innen noch leicht rosé sein.

Herausnehmen und auf zwei Teller verteilen. Bratkartoffeln dazugeben. Röstzwiebel auf den Leberscheiben verteilen. Servieren.

Kürbiscremesuppe



Schön scharf

Passend zu Halloween bereite ich ein Gericht mit Kürbis zu. Eine Kürbissuppe.

Ich bereite die Suppe absichtlich scharf zu und verwende pro Person drei rote Chilischoten, die ich mitgare und dann mitpüriere.

Ich hatte leider kein Kürbiskernöl vorrätig, mit dem man die Suppe garnieren kann. Deshalb habe ich Worcestershire-Sauce verwendet, die man ebenso verwenden kann. Die Säure der Sauce ist ein guter Kontrast zu der Schärfe der Suppe.

Eigentlich wollte ich einen anderen Kürbis als den Butternuss-Kürbis verwenden, aber mein Discounter hatte keinen anderen mehr vorrätig. Den Butternuss-Kürbis kann man zumindest mit Schale zubereiten.

Und ebenfalls in gleicher Weise passt die Suppe gut zum morgigen Welt-Vegan-Tag, denn sie ist vegan.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Butternuss-Kürbis (800 g)
- 6 rote Chilischoten
- 200 ml Sahne
- 20 Basilikumblättchen
- Salz
- Pfeffer
- Worcestershire-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Kürbis entkernen und in grobe Stücke zerteilen. Chilischoten putzen.

Wasser in einen Topf geben, Kürbisstücke und Chilis hineingeben und 10 Minuten garen. Blättchen von der Basilikum-Pflanze abzupfen.

Herausnehmen und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Basilikumblättchen dazugeben. Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

In zwei tiefe Suppenteller geben und mit einigen Spritzern Worcestershire-Sauce garnieren. Servieren.

Hackfleisch mit Champignons- Tomaten-Basilikum-Sauce und Spaghetti



Leckere Pasta

Ich hatte mal wieder Appetit auf Spaghetti. Also habe ich mir mit Hackfleisch und anderen Zutaten eine leckere Sauce zubereitet.

Zutaten zu der Sauce sind Hackfleisch, Champignons, Tomaten und viel Basilikum. Gewürzt habe ich die Sauce u.a. mit Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare und vor dem Servieren entferne.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 12–13 kleine, braune Champignons
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 2 Basilikum-Pflänzchen
- trockener Weißwein
- 2 Chilischoten
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

- 250 g Spaghetti
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Chilischoten putzen. Blättchen der Basilikum-Pflänzchen abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röstspuren am Topfboden bilden. Mit einem Schuss Wein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Tomaten dazugeben. Chilischoten im Ganzen hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Basilikum kurz vor Ende der Garzeit unter die Sauce mischen. Chilischoten entfernen. Alles verrühren und abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Großzügig von der Sauce darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Dry aged Rumpsteak



Lecker

Um es vorweg zu nehmen: Das Steak wird beim Reifen nicht schlecht.

Ich hatte vor einigen Wochen zwei Rumpsteaks gekauft. Eines davon habe ich sofort rare zubereitet und gegessen. Beim zweiten überlegte ich, da ich gerade zwei Kochsendungen gesehen hatte, in denen Steak gereift wurde, dies auch einmal zu versuchen.

In einer Kochsendung wurde ein 2–3 kg schweres Stück Steakfleisch drei Wochen gereift, indem es vakuumiert in eine Folie eingeschweißt und drei Wochen im Kühlschrank gelagert wurde. Das Ergebnis war ein dunkles, an manchen Stellen fast schon braun bis schwarzes Stück Steak, das beim anschließenden Essenvergleichstest mit einem jungen Steak deutlich besser schmeckte.

In einer anderen Kochsendung reifte ein gelernter Koch ein großes Stück Steak, das er noch am Knochen von seinem Schlachter bezogen hatte, in einem entsprechend temperierten Kühlschrank einige Wochen nach. Das Ergebnis soll auch sehr gut gewesen sein.

Nun, ich dachte mir, dass ich das auch einmal probieren und

auf diese Weise ein Dry aged Rumpsteak herstellen könnte. Also habe ich das zweite Rumpsteak drei Wochen lang im Kühlschrank auf einer Gitter-Ablage nachreifen lassen. Ich habe das Steak jeden Tag gewendet. Es verdirbt merkwürdigerweise nicht beim Reifeprozess, sondern wird nur fester, dunkler und – zugegeben – ein wenig beginnt es, muffig zu riechen.

Ich habe das Dry aged Rumpsteak auch nicht rare zubereitet, sondern medium und ihm auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten im Fett gegeben. Es schmeckt gut, fest und kompakt. Aber es schmeckt auch nicht besser als ein junges Steak, das ich rare zubereite. Somit ist das Reifen von Steaks vermutlich doch eher etwas für die Profis.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rumpsteak
- Salz
- Pfeffer
- Kräuterbutter
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Wochen | Garzeit 4 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Steak darin auf beiden Seiten jeweils zwei Minuten kross anbraten.



Fest und kompakt

Salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen Teller geben und zwei Scheiben Kräuterbutter darauf geben. Servieren.

Feigen-Mandeln-Kuchen



Noch essbar

Dieser Kuchen ist gerade so an der Grenze, dass er noch als gelungen zu betrachten und essbar ist.

Die Feigen sind in getrocknetem Zustand doch noch recht feucht und sammeln sich beim Backen merkwürdigerweise in der Mitte des Kuchenteigs an. Dort werden sie durch die Backtemperatur leicht flüssig, was dazu führt, dass auch der Kuchenteig nach dem Backen ganz leicht flüssig bleibt. Dies ist jedoch nur in der Mitte des Kuchens so, zu den Enden hin ist er komplett durchgebacken. Vermutlich hätte Abhilfe geschaffen, wenn man den Kuchen einfach eine viertel Stunde länger backt.

Ich verwende ein normales Rührkuchen-Rezept und ersetze 200 g des Mehls durch feingemahlene Mandeln. Und gebe zusätzlich 250 g kleingeschnittene, getrocknete Feigen hinzu.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Mandeln
- 250 g getrocknete Feigen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein reiben. Nur 300 g Mehl in den Rührteig geben und anstelle von 200 g Mehl beim Grundrezept die Mandeln hinzugeben.

Feigen kleinschneiden, am Schluss zum Rührteig geben und unterrühren.

Gebratene Waldschaben mit Tomaten-Sauce und Tomaten-Chili-Nudeln



Herrlich würzig

Dies ist mal wieder ein wunderbar schmackhaftes Insektengericht. Die Waldschaben sind kross-knusprig-nussig, die Sauce herrlich würzig und die Pasta von Pastatelli aromatisch.

Die Gewürznudeln sind schön aromatisch und nicht zu scharf, wie man vielleicht vermuten könnte.

Die Sauce würzige ich passend zur Pasta noch mit einer ganzen Chilischote, die ich nur mitkoche, vor dem Servieren aber entferne.

Ich verwende ausnahmsweise zum Würzen der Sauce Gemüse-Brühpulver, aber ich möchte die Sauce gern insgesamt sehr würzig und aromatisch haben.

Mein Rat: Die Flügel der Schaben kann man entfernen, muss man aber nicht. Auch die Beine kann man entfernen, wenn man möchte, denn sie können sich leicht im Gaumen verhaken. Außerdem lassen sich die Schaben mit Beinen nur schwer auf die Unterseite zum Anbraten drehen, denn die Beine sperren sich leicht nach außen auf.

Noch ein Rat: Am besten brät man die Schaben in einer Pfanne mit Deckel an, denn sie poppen beim Braten leicht auf und eventuell hüpfen auch die eine oder andere Schabe aus der Pfanne.

Zutaten für 2 Personen:

- 20 argentinische Waldschaben (etwa 200 g)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 TL Gemüse-Brühpulver
- 1 Chilischote

- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 250 g Tomaten-Chili-Nudeln
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Schaben für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank geben und abtöten. Herausnehmen und eventuell Flügel und Beine entfernen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin andünsten. Tomaten dazugeben. Chili im Ganzen hinzugeben. Gemüse-Brühpulver hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Ebenfalls währenddessen Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Schaben darin zuerst auf der Flügelseite einige Minuten kross anbraten. Wenden und auf der Unterseite ebenfalls einige Minuten kross anbraten.

Pasta auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Sauce abschmecken. Chilischote entfernen. Sauce großzügig über der Pasta verteilen. Jeweils 10 Schaben auf der Pasta verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Frittierte Schweinelunge mit Bratkartoffeln



Schweinelunge kann man, in grobe Stücke zerteilt, auch frittieren. Es ergibt eine sehr krosse und knusprige Innereie.

Da die Lunge ein sehr schwammiges Gewebe ist, schwimmen die Lungenstücke im siedenden Fett oben auf. Man sollte sie also des öfteren umrühren, damit sie von allen Seiten auch frittiert werden.

Dazu gibt bt es Bratkartoffeln, die ich der Einfachheit halber auch in der Friteuse zubereite. Ich bereite sie auch mit Schalen zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

Zutaten für 2 Personen:

- ein großes Stück Schweinelunge (etwa 350 g)
- 4 große Bio-Kartoffeln
- Salz

- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Schweinelunge in grobe Stücke zerteilen.

Bratkartoffeln quer in dünne Scheiben schneiden.

Schweinlungenstücke für etwa 4 Minuten in das siedende Fett geben. Ab und zu umrühren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und Pfeffer. Auf zwei Teller verteilen. Warmhalten

Kartoffelscheiben in das siedende Fett geben und ebenfalls etwa 4 Minuten frittieren. Herausnehmen, ebenfalls auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und Pfeffer. Zu den Lungenstücken geben. Servieren.

Obazter



Leckerer Abendsnack

Obazter von einem Fischkopf aus dem hohen Norden! Das kann doch nicht sein! Doch, das gibt es. Ich bereite ihn zu, wie er auch in Bayern zubereitet wird.

Ich habe in der letzten Zeit des öfteren industriell gefertigten Obazter verwendet, um eine leckere Sauce mit Pasta zuzubereiten.

Diesmal bereite ich frischen Obazter zu. Dazu gibt es frisches Sonnenblumenkernbrot. Das Ganze reiche ich als Abendsnack.

Der Camembert sollte sehr reif sein und das Innere schon etwas flüssig.

Zutaten:

- 1 Camembert
- 1 Becher Frischkäse
- Kümmel, gemahlen
- 1 Msp. scharfes Rosen-Paprikapulver

- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Zwiebel
- 1/2 Becher Schmand

Zubereitungszeit: 5 Min.

Zwiebel schälen und kleinschneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Camembert mit der Gabel gut zerdrücken und in eine Schüssel geben. Frischkäse und Schmand dazugeben. Zwiebel hinzugeben. Mit Kümmel und Paprikapulver würzen. Alles gut vermischen. Abschmecken.

Schüssel für 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Schnittlauch über den Obazter geben. Mit Brot oder Schrippen reichen.

Frittierte Stierhoden mit Bratkartoffeln



Kross und schmackhaft

Stierhoden, in Scheiben geschnitten und in der Friteuse frittiert. Mit Bratkartoffeln, die ich der Einfachheit halber auch in der Friteuse frittiere.

Die Kartoffeln bereite ich mit Schale zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

Die Stierhoden riechen nach Drüsengewebe. Sie schmecken sehr gut. Ihr Geschmack und ihre Konsistenz liegen zwischen denen von Muskelfleisch und Leber.

Stierhoden haben eine feste, äußere Haut, die man vor dem Zubereiten abziehen muss. Dazu gibt es zwei ähnliche, aber konträre Methoden. Entweder man gibt die Stierhoden einige Minuten in den Gefrierschrank zum Einfrieren. Dann kann man die fest gewordene Haut mit dem Messer abziehen. Oder man taut umgekehrt tiefgefrorene Stierhoden einige Zeit nur an, dann man die dann aufgetaute Haut leicht von den Hoden abziehen.

Zutaten für 2 Persone:

- 2 Stierhoden
- 4 Bio-Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 7 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Stierhoden von der äußeren Haut befreien und quer in Scheiben schneiden.

Kartoffeln ebenfalls quer in Scheiben schneiden.

Stierhodenscheiben für etwa 4 Minuten in das siedende Fett geben. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Auf zwei große Teller verteilen.

Kartoffelscheiben für etwa 3 Minuten in das siedende Fett geben. Herausnehmen, ebenfalls auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Zu den Stierhodenscheiben geben. Servieren.

Lebkuchen-Nudeln-Pudding



Sehr schmackhaft

Ein Pudding, den ich mit Nudeln und Eiern zubereite. Ich habe ihn schon einmal zubereitet, aber mit normalen Nudeln, Eiern und damals mit Insekten. Diesmal verwende ich Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli und bereite einen eher süßen Pudding zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 120 g Lebkuchen-Nudeln
- 4 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben und diese etwa 10 Minuten im Wasserbad stocken lassen.

Schalen in den Kühlschrank geben und 1–2 Stunden erkalten

lassen.

Pudinge auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Gefüllte Putensteaks mit Waldpilz-Bärlauch-Nudeln



Sehr würzig

Ursprünglich wollte ich die Putensteaks füllen wie eine Rinderroulade. Leider hatte ich jedoch keinen Küchenhammer zum Breitklopfen der Steaks in der Küche. Also habe ich sie auf einem Küchenbrett mit einem Topf breit geklopft. Sie ließen sich aber nicht so breit klopfen, wie man es von Rindfleisch für Rouladen kennt und somit hätte man sie nicht mit sehr viel Füllung füllen können. Also habe ich die beiden Steaks aufeinander gelegt, sie auf diese Weise gefüllt und mit Küchengarn zusammen gebunden.

Die Waldpilz-Bärlauch-Nudeln von Pastatelli passen sehr gut zu

diesem Gericht, sind sehr würzig und schmecken sehr gut.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Putenstekas (à etwa 200 g)
- 200 g Speck
- 100 g geriebener Gouda
- 20 Basilikumblätter
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Waldpilz-Bärlauch-Nudeln
- Butterschmalz
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Basilikumblätter kleinschneiden. Speck, Basilikumblätter und Käse in eine Schüssel geben und vermischen.

Steaks mit dem Küchenhammer oder auch einem Kochtopf breit klopfen. Steaks auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwei Steaks auf ein Arbeitsbrett legen und mit jeweils etwa der Hälfte der Füllmasse belegen. Jeweils ein zweites Steak darüber legen. Jeweils 2–3 Küchengarnschnüre unter die Steaks ziehen und Steaks mit der Füllung verschnüren.

Butterschmalz in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und gefüllte Steaks nacheinander auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Restliche Füllmasse in die Pfanne geben und mit anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt etwa 10–15 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Gefüllte Steaks herausnehmen, auf zwei Teller geben und Küchengarn entfernen. Pasta dazugeben. Sauce mit der

angebratenen Füllmasse über die Pasta geben. Servieren.

Speck-Zwiebel-Tarte



Sehr würzig

Eine herzhaft und pikante Tarte, zubereitet mit Speck und Zwiebeln.

Speck und Speck brate ich vorher in Olivenöl in der Pfanne für mehr Geschmack an.

Mein Rat: Die Füllmasse nicht mit Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer würzen, der angebratene Speck bringt genügend Würze mit sich.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 360 g Speck
- 5 rote Zwiebeln
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst Zwiebeln darin kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Speck in der Pfanne ebenfalls kross anbraten. Herausnehmen, in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls erkalten lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Käse dazugeben. Zwiebeln und Speck hinzugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Gut auskühlen lassen.

Vanille-Pudding mit Lebkuchen-Nudeln



Ungewohntes Dessert

Diesmal habe ich die Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli für ein Gericht verwendet, für das sie vermutlich am ehesten gedacht sind. Eine Süßspeise, also ein Dessert.

Ich bereite einfach einen Vanille-Pudding aus der Packung zu und gebe zum Verfeinern gegarte Lebkuchen-Nudeln hinzu.

Der Vanille-Pudding hat einen sehr angenehmen Geschmack nach Lebkuchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 0,5 l Milch
- 2 EL Zucker
- 60 g Lebkuchen-Nudeln

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen den Vanille-Pudding nach Anleitung zubereiten.

Gekochte Nudeln in den Pudding geben und verrühren. In zwei große Schalen geben und 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Puddinge auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Putenoberkeule **mit**
Semmelknödel



Im Saucenspiegel

Ich habe noch eine Putenoberkeule vorrätig, die ich ähnlich zubereite wie jene vor einigen Tagen mit den Gewürz-Nudeln. Nur verwende ich diesmal Mehl zum Andicken der Sauce. Und bereite der Einfachheit halber Semmelknödel aus der Packung dazu zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 Putenoberkeule
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL Mehl
- 1000 ml [Bratenfond](#)
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6 Semmelknödel
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

Putenoberkeule mit einem scharfen Entbeinmesser entbeinen. Auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Putenoberkeule auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel im Butterschmalz anbraten. Putenoberkeule wieder dazugeben. Mit Fond auffüllen. Zugedeckt auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Semmelknödel nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Putenoberkeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Warmhalten.

Bräter auf den Herd geben und Fond erhitzen. Mehl dazugeben und verrühren. Aufkochen lassen. Abschmecken.

Putenoberkeulenscheiben auf zwei Teller geben. Jeweils drei Semmelknödel dazugeben. Über beides großzügig die Sauce verteilen. Servieren.