

Ginrosinen-Mandel-Kuchen



Formschöner Kastenkuchen

Diesmal bereite ich einen Rührkuchen zu, den ich mit den wohl gängstigen Zutaten für einen Rührkuchen verfeinere: mit Rosinen und Mandeln.

Die Rosinen lege ich über Nacht in Gin ein, was sie saftiger macht und dem Kuchen auch noch ein gutes Aroma verleiht.

Da die Rosinen und die Mandeln als Menge zu den Zutaten für einen gewöhnlichen Rührkuchen hinzukommen, gebe ich für mehr Bindung zwei Eier mehr hinzu. Bei dieser Menge des Rührteigs kann man erwarten, dass der Kuchen gut aufgeht und sehr stark aus der Kastenform hervorkommt. Ich gebe dem Kuchen bei dieser Teigmenge auch 10 Minuten mehr Zeit im Backofen, solange er nicht an der Oberfläche anbrennt.

Als Backform wähle ich diesmal keine Gugelhupf-Backform, sondern eine Kasten-Backform.

Mein Rat: Den Gin aufbewahren, damit kann man eventuell noch

ein Steak flambieren.

Noch ein Rat: Will man auf der ganz sicheren Seite bezüglich der Kompaktheit des Kuchens sein, lässt man die Menge der gemahlenen Mandeln an Mehl weg. Dann kann man auch bei den üblichen vier Eiern verbleiben.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 6 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 150 g Rosinen
- 50 ml ungava Gin
- 150 g Mandeln

Zubereitungszeit: Marinierzeit 12 Stdn. | Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben und Gin dazugeben. Über Nacht einweichen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Butter dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Mandeln dazugeben. Mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren. Rosinen ohne Gin dazugeben und untermischen.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Leber-Apfel-Reis-Pfanne



Leckeres Gericht mit Leber, Apfel, Reis u.a.m.

Zu Leber passen traditionsgemäß Zwiebeln. Und auch Apfel. Letzteres entweder als Beigabe als Kompott. Oder auch mit der Leber zusammen gebraten.

Gern brate ich auch in der Pfanne, bevor ich Leber anbrate, einige eingelegte Sardellenfilets an, die geschmacklich auch gut zur Leber passen. Die Leber auf alle Fälle nur kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Hier nehme ich einfach einmal alle Komponenten zusammen, gebe noch einige wie Kapern und Oliven dazu und mische auch den Reis unter. Das ergibt ein schmackhaftes Pfannengericht.

Als Äpfel habe ich die Sorte [Kanzi](#) zur Verfügung, die es in Deutschland schon länger gibt. Sie vereint die besten Eigenschaften der Elternsorten Gala und Braeburn in sich, ist saftig und leicht säuerlich.

Für etwas Sauce gebe ich einfach einen Schuss trockenen Weißwein dazu.

Mein Rat: Wie immer bei einem Pfannengericht, das Gericht direkt aus der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- 1/2 Tasse Reis
- 1/2–3/4 Apfel Kanzi
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL grüne Oliven
- 2 TL Kapern (Glas)
- 6–8 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Weißwein
- grobes Meersalz
- bunter Pfeffer
- Schnittlauch
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Rinderleber grob zerkleinern. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und zerkleinern. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und kleinschneiden. Oliven quer in Ringe schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und darin andünsten. Apfel dazugeben und mit andünsten. Leber, Oliven, Sardellen und Kapern dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles etwas verrühren. Reis dazugeben und vermischen. Abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Käseomelett



Würziges, kräftiges Omelett ...

Wie man ein Käseomelett zubereitet, weiß ich eigentlich nicht. Aber da es ein Omelett ist, kommen Eier hinein. Und da das Wort „Käse“ im Begriff des Gerichts enthalten ist, schließlich auch Käse.

Also, man nehme frisch geriebenen, mittelalten Gouda, dazu Eier und frisch geriebenes Meersalz und frisch geriebenen

bunten Pfeffer.

Für noch mehr Geschmack und das Aussehen kommt eine große Portion frisch geschnittener Schnittlauch darauf. Man kann auch frisch geschnittene Petersilie verwenden.

Mein Rat: Dieses sehr fragile Omelett lässt sich nur schwer wenden, auch nicht mit zwei Pfannenwendern. Ich habe das Omelett, auf der einen Seite gebraten, auf einen großen Teller rutschen lassen. Dann stülpt man die Pfanne – sie darf nicht mehr viel Fett enthalten – darüber und wendet das Ganze mithilfe eines Küchenhandtuchs. Somit gelangt das Omelett mit der noch ungebratenen Seite in die Pfanne, wo es noch einige Minuten gebraten wird.

Zutaten für 1 Person:

- 4 Eier
- 150 g mittelalter Gouda
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener bunter Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schnittlauch kleinschneiden. Käse in einer Küchenmaschine oder Handreibe grob in eine Schüssel reiben. Eier aufschlagen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Kochlöffel gut vermischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Omelettmasse hineingeben und verteilen. Auf einer Seite einige Minuten kräftig anbraten. Omelett mithilfe meines Ratschlags wenden und nochmals einige Minuten braten.



... mit viel Schnittlauch

Omelett auf einen Teller geben. Mit Schnittlauch garnieren. Servieren.

Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Salzkartoffeln



Niere, Kartoffeln, jedoch wenig Sauce

Da ich vor kurzem eine Schweinezunge mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereitet habe, bereite ich nun eine Schweineniere auf die gleiche Weise zu. Ich gebe der Niere ebenfalls 1 1/2 Stunden bei 80 °C Umluft.

Dazu bereite ich in einem kleinen Topf auf dem Herd eine kleine Rotwein-Sauce zu.

Eigentlich hatte ich Reis als Beilage gewählt, da ich aber noch Salzkartoffeln übrig hatte, verwende ich diese als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineniere (200 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Rotwein
- 2–3 Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 1/2 Stdn.

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen.

Niere in eine Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Kartoffeln schälen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Salzen und pfeffern. Ein wenig reduzieren.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Niere auf einen Teller geben und tranchieren. Salzen und pfeffern. Kartoffeln auf den Teller geben. Sauce über Niere und Kartoffeln verteilen. Servieren.

Schweinezunge in Kapern-Senf-Sauce mit Kartoffeln



Zunge rosé, Kartoffeln und wirklich viel Sauce

Eine Zunge wollte ich schon seit langem mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereiten. Ich gebe ihr 1 1/2 Stunden bei 80 °C Umluft. Danach ist sie schön rosé.

Danach wird die Zunge in Scheiben aufgeschnitten. Wenn man Zunge kocht, kann man die feste Haut abziehen. Bei dieser Zubereitungsmethode ist dies schwierig, man muss die Haut auf dem Teller wegschneiden.

Während des Garens bereite ich ein Sößchen in einem kleinen Topf auf dem Herd zu. Ich koche eine Senfsauce mit Kapern. Senf passt ja sehr gut zu Kapern, da er mit Essig zubereitet wird, und auch die Kapern sauer eingelegt sind. Und der Weißwein zum Ablöschen gibt ebenfalls noch Säure hinzu. Ein orange Peperoni sorgt noch für etwas Schärfe. Der Fleischsaft, der beim Garen der Zunge austritt, wird natürlich für die Sauce mit verwendet.

Als Beilage wähle ich Salzkartoffeln, die etwas neutral wirken.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit einer zarten Zunge und viel leckerer Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweinezunge (200 g)
- 5–6 kleine Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 1/2 Stunden

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen.

Zunge in eine Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten kochen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Senf dazugeben. Kapern ebenfalls dazugeben. Verrühren und etwas reduzieren.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Zunge auf einen Teller geben und tranchieren. Salzen und pfeffern. Fleischsaft in die

Sauce geben und verrühren. Kartoffeln auf den Teller geben. Großzügig Sauce über Kartoffeln und Zunge verteilen. Servieren.

Bohnen-Brokkoli-Speck-Tarte



Sehr schmackhafte Tarte, auch lauwarm genießbar

Ich wollte ursprünglich einen Rührkuchen mit Wurzeln oder Zucchini zubereiten. Aber einen solchen Kuchen hatte ich schon einmal gebacken. Und ich hatte keine Wurzeln oder Zucchini vorrätig.

Also schaute ich, welches Gemüse ich vorrätig hatte und sich für einen solchen Kuchen anbot. Ich fand noch Schneidebohnen und Brokkoli. Und dazu noch etwas Lauch. Und natürlich passt zu dieser herzhaften Tarte auch noch Speck.

Ich gebe das Gemüse durch die Küchenmaschine und reibe es grob. Die Schneidebohnen widersetzen sich dem groben Zerkleinern ziemlich stark. Dann brate ich Speck ohne Fett an und auch das Gemüse.

Diesmal gebe ich Füllung und Masse zum Überbacken nicht separat nacheinander in den Teig in der Backform. Sondern ich vermische beides in einer Rührschüssel und gebe diese Masse in den Teig.

Das Ganze ergibt eine sehr leckere Tarte.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 250 g Schneidebohnen
- 250 g Brokkoli
- $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- schwarzer Pfeffer

Zum Überbacken:

- 4 Eier
- 150 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 200 g Hartkäse (mit Paprika und Jalapeño verfeinert)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.
| Backzeit 30 Min.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Teig in eine Spring-Backform geben und ausdrücken. Einen 2–3

cm hohen Rand hochziehen.

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen.

Bohnen, Brokkoli und Lauch putzen und mit der Küchenmaschine grob reiben. Speck in kurze Streifen schneiden.

Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Speck darin ohne Fett kross anbraten. Gemüse dazugeben und ebenfalls im ausgelassenen Fett einige Minuten garen. Salz und Pfeffer dazugeben und alles vermischen. Von der Herdplatte nehmen und erkalten lassen.

Hartkäse ebenfalls mit der Küchenmaschine grob reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne, Crème fraîche und Käse dazugeben. Alles mit dem Kochlöffel verrühren. Gemüse-Speck-Mischung dazugeben und alles gut verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und durch rhythmisches Bewegen und Schütteln verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Tarte vom Backform-Boden auf ein Kuchengitter geben. Abkühlen lassen. Die Tarte ist aber sehr schmackhaft und schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Rostbratwürste



Leckere Würste

Nun ein sehr aufwändiges, finanziell kostspieliges, von der Zubereitungszeit her langwieriges, schwieriges und anspruchsvolles Gericht. Man sollte vorher alles rechtzeitig gekauft haben und sich am besten einen Tag Zeit für die Zubereitung nehmen.

Muhahaha. ☐

Nein, im Ernst. Es kostet ein paar Euronen. Benötigt nur die Hauptzutat und Öl. Und braucht nur 5 Minuten Zeit.

Fertig ist der Snack.

Mein Rat: Dazu passen ein paar Schrippen oder ein Baguette.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Rostbratwürste
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste jeweils auf beiden

Seiten kräftig anbraten.

Würste auf einen Teller geben und servieren.

Gedrehte Bandnudeln mit Gorgonzola-Sauce



Leckeres Pastagericht mit würziger Sauce

Vor einiger Zeit habe ich ein Pastagericht mit Blauschimmelkäse-Sauce zubereitet. Ich hatte damals einen Lys bleu verwendet. Diesmal bereite ich ein ähnliches Gericht zu, nur habe ich Gorgonzola vorrätig.

Die Zubereitung ist denkbar einfach, man erhitzt Sahne, lässt den Käse darin schmelzen, gibt die gegarte Pasta dazu und vermischt alles.

Würzen ist nicht notwendig, denn der Gorgonzola hat genügend Würze.

Ein einfaches Gericht, quick'n'dirty.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g gedrehte Bandnudeln
- 200 g Gorgonzola
- 50 ml Sahne

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Gorgonzola grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sahne in einem Topf erhitzen. Gorgonzola dazugeben und schmelzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Sauce darüber verteilen. Mit frischem, kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Blogevent „Kuchen, Tarte & Quiche“ mit exklusiven Gewinnen

Adventszeit ist Backzeit. Ich habe ja in der letzten Zeit viel gebacken. Und im Sommer mein Backbuch zu Rührkuchen veröffentlicht. In Bearbeitung ist ein Backbuch zu Tartes, das demnächst erscheint. Was backe ich eigentlich nach dieser langen Backzeit mit Rührkuchen und Tartes? Ich werde wohl Torten backen.

Aus diesem Grund veranstalte ich ein Blogevent zum Thema „Kuchen, Tarte & Quiche“. Nicht zugelassen sind Rezepte zu Torten oder Gebäck.



Exklusive Bambus -
Schneidbox mit
Kunststoffbrett

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

Das Schneidebrett kann beidseitig genutzt werden. Eine Seite ist mit einer Safrill versehen – nützlich für das Schneiden und Auffangen von Fleisch-, Gemüse- oder Obstsaften. Die andere Seite ist glatt – besonders nützlich, wenn z.B. Kräuter geschnitten werden. Das Brett rastet durch die speziell gefertigte Edelstahlfeder immer fest auf dem Edelstahlkasten ein und verrutscht nicht. Das zusätzliche Kunststoffbrett ist z. B. für das Schneiden von Produkten wie Fisch, die gern Gerüche im Schneidebrett hinterlassen.

Die Schneidbox wird durch das durchdachte System unter dem Schneidebrett zu einem nützlichen und platzsparenden Küchenhelfer. Eine große Schale für Abfälle und drei kleine Schalen für das Schnittgut bewegen sich auf zwei Ebenen im Edelstahlkasten und werden nur dann herausgezogen, wenn sie gebraucht werden.

Die Schneidbox kann zum Reinigen und Spülen komplett

auseinander gebaut werden. Der verwendete ABS Kunststoff für die Schubladen ist spülmaschinentauglich.

Das Schneidebrett ist der Hauptgewinn. Als zweiten und dritten Preis lobe ich ein Exemplar des eBooks „Rührkuchen – Backvariationen“ und „Tartes – Variationen“ aus.

Die Dauer des Blogevents ist nicht so lange, ich beende ihn am 20. Dezember. Dann ist noch Zeit genug, die Gewinner zu ziehen und das Schneidebrett mit einer Logistikfirma auf den Weg zu bringen, damit es als Gewinn und Geschenk rechtzeitig zu Weihnachten ankommt. Die Gewinner der eBooks erhalten jeweils einen Gutschein, den sie in meinem Buchshop einlösen und sich so das jeweilige eBook auch rechtzeitig zu Weihnachten 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 Blogevent-Banner im Blog oder im Beitrag 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 20. Dezember. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Backrezepte 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 500×112:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/12/01/blogevent-kuchen-ta
rte-quiche-mit-exklusiven-gewinnen/" target="_blank"
title="Blogevent Kuchen, Tarte & Quiche"><img
```



Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/12/01/blogevent-kuchen-ta
rte-quiche-mit-exklusiven-gewinnen/" target="_blank"
title="Blogevent Kuchen, Tarte & Quiche"><img
```



Hochformat 130×250:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/12/01/blogevent-kuchen-ta
rte-quiche-mit-exklusiven-gewinnen/" target="_blank"
title="Blogevent Kuchen, Tarte & Quiche"><img
```

Und nun: Fröhliches Backen!

Schokoladenkuchen



Schmackhafter, von der Schokolade sehr dunkler
Kranzkuchen

Vom zuletzt zubereiteten Mandelkuchen ist zwar noch etwas übrig, aber ich backe schon einmal für diesen ersten Advent und auch die jetzt kommende Adventszeit einen weiteren Rührkuchen.

Ich habe vor kurzem einen Braten mit einer dunklen Sauce zubereitet, in die ich Bitter-Schokolade gab. Ich habe von dieser Schokolade noch übrig, so dass es sich anbietet, einen Schokoladenkuchen zuzubereiten.

Ich bereite das Grundrezept eines Rührkuchens zu. Dann reibe ich die Schokolade mit der Küchenmaschine fein und gebe sie in den Rührteig hinein.

Eine Alternative dazu ist, die Schokolade im Wasserbad zu

schmelzen und in den Rührteig zu geben. Ich sehe jedoch von dieser Variante ab, da ich dabei die Erfahrung gemacht habe, dass ein Rührkuchen bei geschmolzener Schokolade zu flüssigem Kern und Hohlräumen neigt.

Wieder einmal stelle ich die Flexibilität eines Rührkuchens fest. Ich hatte zum Einen noch fünf Eier vorrätig, die ich anstelle der üblichen vier Eier in den Rührteig gab. Der Rührkuchen dankt es mit noch mehr Geschmack, und er ist saftiger. Zum Anderen war angedacht, wie im Grundrezept 500 g Mehl plus 100 g geriebene Bitter-Schokolade zu verwenden. Mein Vorrat an Mehl waren aber nur noch 400 g, also ersetzte mir die Schokolade den fehlenden Mehlanteil. Auch das steckt ein Rührkuchen weg.

Bei diesem Rührkuchen mit weniger Mehl, einem zusätzlichem Ei und geriebener Schokolade, die sich beim Backen verflüssigt, kann man dem Kuchen im Backofen durchaus 10–15 Minuten mehr an Backzeit geben, solange die Oberfläche nicht anbrennt.

Als Backform wähle ich dieses Mal eine Kranz-Backform.

Das Ergebnis ist ein formschöner, schmackhafter Kranz eines Kuchens.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 100 g Bitter-Schokolade (85 % Kakao)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Eier ausschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Schokolade mit der Küchenmaschine fein reiben.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker in die Rührschüssel geben. Bittermandel-Öl dazugeben. Alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokolade dazugeben und ebenfalls verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Krustenbraten in Kaffee-Schoko-Chili-Sauce mit Gemüse



Leckerer Braten, schwere, schmackhafte Sauce und Gemüse

Für die Zubereitung der Kruste eines Krustenbraten gibt es klassische Rezepte und solche, die als Geheimtipp rangieren und nur unter der Hand weitervermittelt werden. Die Kruste soll richtig „aufploppen“ und sehr kross sein. Man kann die Kruste vorher in heißem Wasser stehen lassen, kann es in einem Topf oder einer Pfanne auf dem Herd versuchen. Oder doch im Backofen oder unter dem Grill des Backofens.

Ich wähle keine dieser Zubereitungsarten, sondern gare den Braten mit der Kruste einfach in der Sauce. Die Kruste ist bei dieser Zubereitung auch sehr schmackhaft.

Bei der Sauce greife ich auf ungewohnte Zutaten zurück. Ich will eine dunkle Bratensauce zubereiten. Kaffee bietet sich hier an. Und dazu passt dann dunkle Schokolade. Und auch Schärfe. Ich verwende dazu chinesische Toban Djan, also chinesische Chili-Bohnen-Sauce, die die Sauce sämig und scharf macht.

Als Beilage wähle ich verschiedenes Gemüse, das etwas neutral daherkommt und die kräftigen Aromen ausgleicht.

Der Braten lässt sich aufgrund der verwendeten Zutaten Kaffee, Schokolade und Chili für die Sauce regional schlecht einordnen. Die Beilagen sind jedoch eher italienisch gewählt. Einige wenige Stücke von jeder Gemüsesorte, nur in Wasser gegart.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Krustenbraten
- 2 Kartoffeln
- 1 Wurzel
- 1/2 Stange Lauch
- 2 große Brokkoliröschen
- 8–10 Brechbohnen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Tasse Kaffee
- 25 g Bitterschokolade (85 % Kakao)
- 2 TL Chili-Bohnen-Sauce
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Gemüse putzen, eventuell schälen und in grobe Stücke zerteilen.

Schalotte und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf beiden Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und anbraten. Braten wieder dazugeben. Mit Kaffee ablöschen. Chili-Bohnen-Sauce dazugeben. Schokolade in grobe Stücke zerteilen und

hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 10 Minuten garen. Brokkoli erst 2 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben und mitgaren. Gemüse mit dem Schaumlöffel herausheben, auf zwei Teller verteilen und salzen.

Sauce abschmecken. Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und halbieren. Auf die beiden Teller geben. Großzügig von der Sauce über den Braten verteilen. Alles servieren.

Panierte Rinderleber mit Rosenkohl-Speck-Gemüse



Sehr leckere Leber mit Gemüse

Ich habe Innereien eingekauft. Gleich eine größere Menge, etwa 3 kg. Da kann ich die kommende Zeit einige leckere Innereien-Gerichte zubereiten.

Wie immer war es preiswert. 3 kg Innereien kosteten etwa € 17,-, somit das Kilo etwa € 5,30. Da sollen sich Rumpsteak, Entrecôte und T-Bone-Steak eine Scheibe davon abschneiden.

Ich kaufe Innereien bei Rewe, der Supermarkt in meiner Nähe hat abgepackt in der Frischfleisch-Kühltruhe immer eine ganze Menge Innereien. Ich habe Pansen, Leber, Niere und Zunge gekauft. Ab und zu ist auch Flomen vorrätig.

Aus diesem Grund gibt es auch ein einfaches Innereien-Gericht. Ich paniere eine Scheibe Rinderleber und brate sie einfach kurz in der Pfanne an. Die Leber wird herrlich zart und schmeckt lecker.

Dazu gibt es eine ein wenig aufwändigere Beilage. Ich koche Rosenkohlröschen, brate Speck an und vermische beides. Dazu noch etwas gehackte Pinienkerne unterheben. Wer möchte, kann die Pinienkerne zu den Speckstreifen in die Pfanne geben und sie kurz anrösten.

Mein Rat: Selbst hergestellte Semmelbrösel für die Panade verwenden, die Panade wird knuspriger als wenn man ein industriell produziertes Produkt verwendet.

Noch ein Rat: Wie immer die klassische Zubereitung einer Panade mit drei Zutaten. Erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und schließlich durch die Semmelbrösel.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- 250 g Rosenkohl
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 10–15 g Pinienkerne
- 1 EL Mehl

- 1 Ei
- 2–3 EL Semmelbrösel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Rosenkohl putzen. Speck in kleine Streifen schneiden. Pinienkerne grob zerhacken.

Wasser in einem Topf erhitzen und Rosenkohl darin etwa 10 Minuten garen. Wasser abgießen und Röschen im Topf warmhalten.

Eine Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Rosenkohlröschen dazugeben. Ebenfalls Pinienkerne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Mehl, Ei und Semmelbrösel jeweils auf einen kleinen Teller geben. Mehl und Semmelbrösel verteilen, Ei verquirlen.

Leber auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Erst auf jeweils beiden Seiten durch das Mehl, dann durch das Ei und schließlich durch die Semmelbrösel ziehen.

Aus den Speckstreifen ausgetretenes Fett in der Pfanne erhitzen und Leber etwa 2–3 Minuten auf jeder Seite kross anbraten. Herausnehmen, auf den Teller geben und alles servieren.

Spaghetti Bolognese



Ein sehr leckeres Pastagericht

Ich bereite dieses klassische Gericht zu. Ob mein Rezept auch klassisch ist, weiß ich nicht. Aber das Ergebnis ist lecker.

Ich bereite die Sauce mit Tomatenmark und Rotwein zu. Gut passt auch eine Wurzel, in kleine Würfel geschnitten, hinein.

Ich würze mit frisch gemahlenem Koriander, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz. Und für mehr Aroma kommen Rosmarinzweige und Lorbeerblätter hinzu. Als besondere Zutat für mehr Würze gebe ich ein Stück Parmesanrinde hinzu.

Selbstverständlich kocht die Sauce für eine gute Bolognese-Sauce eine Stunde, damit sich die Aromen besser entfalten und verbinden.

Mein Rat: Es heißt so schön, die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also kommen Spaghetti in die fertige Sauce, werden verrührt und alles kommt in einen tiefen Nudelteller.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckendes Pastagericht.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Spaghetti
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Stück Parmesanrinde
- Salz
- gemahlener Koriander
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen achälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Wurzel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anbraten. Es sollen sich Röststoffe am Topfboden bilden. Wurzel dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Parmesanrinde ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Rosmarinzweige, Lorbeerblätter und Parmesanrinde aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken. Pasta in die Sauce geben und alles

gut vermischen. In einen tiefen Pastateller geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Mandelkuchen



Leckerer, formschöner Mandelkuchen

Ich bin mal wieder beim Backen. Ich bereite einen Mandelkuchen zu. Es ist doch etwas Schönes, wenn man Hunger hat, aber nicht kochen möchte, und man hat einen Kuchen zuhause, von dem man mal schnell 1–2 Stück essen kann.

Das Prinzip eines Mandel- oder auch allgemein eines Nusskuchens besteht darin, dass man vom Grundrezept eines Rührkuchens einfach einen Anteil des Mehls weglässt und statt dessen gemahlene Nüsse verwendet.

Wie immer ist das Prinzip des Rührkuchens das Verhältnis 2:1:1 plus 4 Eier und zusätzlich Backpulver und Vanillezucker. Dabei

ersetze ich 200 g des Mehls durch 200 g geriebene Mandeln.

Bittermandel-Öl und geriebene Mandeln verleihen dem Kuchen ein sehr schönes Aroma.

Es zeigt sich wieder die Vielseitigkeit eines Rührkuchens. Ich hatte noch genügend Margarine für den Kuchen zuhause. Jedoch nicht für die Backform. Also habe ich sie mit Olivenöl eingefettet. Der Rührkuchen steckt auch das weg.

Mein Rat: Unbedingt als erstes Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren und dann die restlichen Zutaten dazugeben. Der Kuchen wird dadurch lockerer.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g geriebene Mandeln
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 3 Tropfen Bittermandel-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Vanille-Zucker dazugeben. Bittermandel-Öl hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Tong zi dan – Chinesische Urin-Eier



Eier beim Marinieren im Urin

Ich habe lange überlegt, ob ich dieses Gericht zubereiten will. Und ob ich es im Foodblog veröffentliche. Eine Erzählung eines polnischen Bekannten, Marius, hat mich darin ermutigt, es zu tun.

Marius erzählte, dass er einmal als Kind mit seinem Vater am Esstisch saß. Seine Mutter war in der Küche, das Essen zuzubereiten. Das Gespräch kam auf das Thema, ob man mit Urin kochen könne. Seine Mutter in der Küche sagte, „Natürlich kann man mit Urin kochen“ – und servierte die Suppe. Marius sagte,

er wisse bis heute nicht, ob seine Mutter Urin in die Suppe getan habe ...

In der traditionellen chinesischen Medizin hat Urin einen hohen Stellenwert. Auch in der klassischen aryuvedischen Medizin und im alten Ägypten wird bzw. wurde Urin als Heilmittel verwendet. Aus Urin wird auch Whisky gebrannt. Und in den westlichen Ländern wird Eigenurin von Heilpraktikern als Heilmittel eingesetzt.

Urin-Eier sollen gesundheitsfördernde Eigenschaften haben und Fieberanfälle stoppen, bei Trägheit helfen, vor Hitzeschlägen schützen, den Blutkreislauf fördern und auch als Aphrodisiakum wirken.

Die Chinesen verwenden für diese Eier Urin vorzugsweise von 10-jährigen Jungen. Ich kann natürlich nicht, wie es die Chinesen tun, in öffentliche Schulen gehen und dort von kleinen Jungen Urin sammeln. Ich verwende meinen eigenen Urin. Deswegen bereite ich auch keine „Kinder-Eier“ zu, wie die Übersetzung des chinesischen Begriffs lautet, sondern „Männer-Eier“ Und das sind nun nicht die Eier, an die Du vielleicht denkst ...

Ich verwende wie in der klassischen westlichen Medizin Mittelstrahl-Urin, der weitestgehend frei von Verunreinigungen und Trübstoffen sein soll. Es ist vielleicht für Stoffwechselexperten wichtig, dass ich sehr viel alkoholfreies Bier trinke, welches dem Urin eventuell ein besonders Aroma gibt.

Ich habe beim Recherchieren zwei Rezepte für die Urin-Eier gefunden. Im einen werden die Eier in Urin gekocht und dann nochmals im Urin eingelegt. Im anderen werden die Eier in Urin gekocht, und dies dann einen Tag lang. Ich habe die Rezepte modifiziert und zusammengefasst. Ich lege die Eier über Nacht in Urin ein. Dann koche ich sie 2 Stunden in Urin.

Der Urin wird beim Kochen etwas dunkel und riecht wie ein Wildkräutersud. Aber es zieht auch ein Geruch von Urin und

somit Toilette durch die Küche.

Die Hühnereier schmecken eigentlich wie normal gegarte Eier.

Zutaten:

- 3 Eier
- 1 l Eigenurin
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 12 Stdn. | Garzeit 2 Stdn.

Urin in einem kleinen Topf sammeln. Eier hineingeben und über Nacht ziehen lassen.

Topf auf die Herdplatte stellen und Urin erhitzen. Eier 3 Minuten kochen, bis das Eiweiß gestockt hat. Eier herausnehmen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Wieder in den Topf geben und 2 Stunden kochen.

Eier herausnehmen, auf einen Teller geben, salzen und servieren.

#twitterkocht: Bandnudeln mit Gemüsechips



Leckeres vegetarisches Gericht

Heute fand das 4. Mal das Kochevent #twitterkocht auf dem Twitterkanal @3glocken statt.

Verschickt wurden 3Glocken-Bandnudeln. Dazu kaufen sollte man die restlichen, bei den Zutaten aufgeführten Produkte. Es wurde ein vegetarisches Gericht zubereitet. Zuerst bereitet man Gemüsechips zu. Dann eine Sauce, in die die gekochten Nudeln kommen. Letzteres wird garniert mit den Gemüsechips serviert.

Die Gemüsechips kann man in einer gefetteten Pfanne zubereiten. Oder mit einem gefetteten Backblech im Backofen. Da ich gerade die Friteuse griffbereit in der Küche stehen habe, greife ich auf sie zurück und frittierte die Gemüsescheiben einfach.

Ich hatte leider vor dem Blog-Event keine frische rote Beete mehr bekommen, also greife ich auf schon gegarte im Glas zurück. Alle drei Gemüsesorten zusammen bekommen aber 3–4 Minuten im 180 Grad Celsius heißen Fett in der Friteuse.

Ich gebe mehr Champignons in die Sauce als im Rezept vermerkt ist, denn ich habe noch Pilze, die verbraucht werden müssen. Bei meiner Zubereitung ist es also eher ein Nudel-Pilz-Gemüse.

Im Original wird für die Zubereitung der Sauce frischer Thymian verwendet, ich gebe mangels Thymian frischen Rosmarin hinzu.

Ich empfehle für das kommende Blogevent endlich einmal Fleisch, Nudeln und Sauce zuzubereiten. Versickt vakuumiertes Entrecôte mit Nudeln. Dazu wird einfach eine schöne Fleischsauce zubereitet. Ganz nach dem Motto meines Foodblogs.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 rote Beete
- 1 Pastinake
- 1 Süßkartoffel
- 500 g gedrehte Bandnudeln
- 1 Schalotte
- 200 g Champignons
- 200 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL Mehl
- 2 Zweige Rosmarin
- grobes Meersalz
- rosa Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Süßkartoffel, Pastinake und rote Beete schälen, in Scheiben schneiden und diese halbieren.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen und Gemüsescheiben für 3–4 Minuten in das siedende Fett geben. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf einen Teller geben und mit grobem Meersalz würzen.

Schalotte schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzapfen und kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte darin andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen. Nudeln dazugeben und alles vermengen.

Nudeln mit viel Sauce in vier tiefe Nudelteller geben. Gemüsechips dekorativ darauf anordnen. Servieren.