

# Kartoffelkuchen



Nicht ganz so hübsch anzusehen, aber sehr wohlschmeckend

Jetzt musste ich doch 53 Jahre alt werden, um meinen ersten Kartoffelkuchen zu backen. Kartoffelbrot kenne ich, wenn ich richtig erinnere, habe ich das auch schon gebacken. Aber vor meiner Foodblog-Zeit.

Beim Recherchieren fand ich Rezepte, die Gries zum Teig geben. Und/oder gemahlene Haselnüsse und Mandeln. Und natürlich eine bestimmte Menge Mehl. Ich habe Gries, Nüsse und Mandeln einfach durch Mehl ersetzt, wie ich es bei bestimmten Rührkuchenarten auch schon gemacht habe.

Somit hat man gekochte, geriebene Kartoffeln und Mehl als Hauptzutaten im Kuchen. Und ansonsten ist es eigentlich ein ganz normaler Rührkuchen.

Bei der Glasur hatte ich bei meinem Discounter leider kein Glück, er hat Backschokolade nicht im Sortiment. Nicht einmal Puderzucker als Alternative. So griff ich einfach zu normaler

Vollmilchschokolade, mit etwa 30 % Kakaoanteil. Für meinen ersten Kartoffelkuchen schmeckt diese Glasur auch.

Das Ergebnis ist ein etwas ungewohnter, aber sehr wohlschmeckender Kuchen. Der eine sehr feine Konsistenz hat. Und die Glasur passt wirklich gut dazu.

### **Zutaten:**

- 400 g Kartoffeln
- 225 g Mehl
- 250 g Zucker
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Tropfen Bittermandelaroma
- Zimt
- Salz
- 100 g Schokolade (mind. 30 % Kakao)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 20 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. Mit einer Küchenreibe grob in eine Schüssel reiben.

Eine Gugelhupf-Backform einfetten. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Mit dem Rührgerät gut verrühren. Eier einzeln dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben. Dann Bittermandelaroma, etwas Zimt und eine Prise Salz. Mit dem Rührgerät gut verrühren. Kartoffeln dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut

verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade grob zerkleinern, in eine Schale geben und in einem Wasserbad erhitzen und schmelzen.



Ungewohnt, aber sehr lecker

Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Mit einem Küchenpinsel mit der Glasur bestreichen und alles gut abkühlen lassen.

---

## **Karottenkuchen mit Mon Chérie**



Sehr lockerer, saftiger und aromatischer Kuchen

Ich habe mit Wurzeln einen Karottenkuchen zubereitet. Normalerweise gibt man Kirschwasser in den Teig für ein gutes Aroma. Dazu habe ich einfach einige Mon-Chérie-Pralinen verwendet, die ich übrig hatte. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, wollte ich sie nicht pur essen. Ich habe sie zerkleinert, und als kleine Schokoladenstückchen, Kirschen und Kirschwasser ergeben sie eine gute Zutat für diesen Kuchen. Das Ergebnis ist ein lockerer, saftiger und ungewöhnlich wohlschmeckender Kuchen. Und wer für seine Backzubereitungen noch entsprechende Backutensilien braucht, kann sich bei diesem netten, sehr schlichten und aufgeräumten [Shopping-Portal](#) mal umschauchen. Es gibt dort zwar vorwiegend Möbel, aber auch eine Kategorie mit Koch- und Backaccessoires, in dem es z.B. Küchenwaagen, Backlöffel oder Kuchenpinsel gibt.

**Zutaten:**

- 300 g Wurzeln
- 300 g Mehl
- 100 g Butter

- 200 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 8 Mon Chérie
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. 100 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren.

Wurzeln schälen, mit einer Küchenmaschine fein reiben und in die Rührschüssel geben.

Mehl, Paniermehl, Butter und Backpulver dazugeben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazugeben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Mon Chérie in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Messer zerdrücken oder zerschneiden, so dass man kleine Schokostückchen, Kirschen – eventuell halbiert – und Kirschwasser hat. In die Rührschüssel geben und mit dem Teig verrühren.

Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform etwa 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Fertig gebackener Karottenkuchen

Dann Backform herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und gut abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.

---

## **Rindergulasch in Rotweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelstampf**



## Gulasch, Rotkohl und Stampf

Ein klassisches Sonntagsessen. Leider bei mir nicht um 12 Uhr mittags auf dem Esstisch, sondern eben sehr spät ... ich meine, früh.

Das Gulasch – wie vor einigen Tagen schon – mit gleichen Teilen Rindergulasch und Zwiebeln. Dazu eine Sauce aus etwas Tomatenmark und Rotwein. Und gleicher Teil Wasser wie Wein zur Verlängerung der Sauce dazu. Eine rote Chilischote für etwas Schärfe. Und frische Lorbeerblätter und Rosmarin für Aroma.

Den Rotkohl gibt es leider nur als Fertigprodukt, dazu noch aus dem Beutel. Und sogar nach 3 Minuten Erhitzen servierbereit. Aber der Rotkohlbeutel war in einem Paket von meiner Mutter. Alte Menschen essen so etwas ja gerne.

Zumindest der Kartoffelstampf ist frisch zubereitet. Aus gekochten Kartoffeln, zerstampft, mit etwas Butter. Gewürzt mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskat.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Rindergulasch

- 4 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 4 Kartoffeln
- 400 g Rotkohl (Konserven)
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 EL Aceto balsamico di Modena
- 200 ml Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 6 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer
- Muskat
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.  
15 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote und Gulasch einige Minuten darin anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Essig dazugeben, ebenso das Wasser. Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Zugedeckt 30 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur weitere 30 Minuten auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Rotkohl nach Anleitung zubereiten. Kartoffeln in einen kleinen Topf geben, mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen, ein großes Stück Butter hinzugeben und langsam erhitzen. Kräftig mit Salz, weißem

Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen, der Rosmarinzweig wird beim Kochen zerfallen sein. Sauce abschmecken.

Rotkohl auf zwei Tellern anrichten. Kartoffelstampf dazugeben. Gulasch mit Sauce daneben geben und alles servieren.

---

## **Paprika-Wurzel-Gemüse in Rosmarin-Kapern-Sauce mit Reis**



Gemüse mit Rosmarin und Kapern und Reis

Diesmal ein veganes Gericht. Dafür habe ich dann sogar die Butter weggelassen und Margarine verwendet. Denn ursprünglich wollte ich eine Butter-Sauce mit Rosmarin und Kapern

zubereiten. Nun fällt der Begriff „Butter“ im Namen des Gerichts eben weg.

Als Gemüse habe ich Paprika und Wurzel verwendet, letzteres vor der Zubereitung kurz blanchiert. Die Sauce bereite ich aus viel Margarine, Weißweinessig und Weißwein zu. Dazu Rosmarin, die ganzen Blättchen, nicht zerkleinert, und eingelegte Kapern aus dem Glas. Gewürzt mit Salz und weißem Pfeffer ergibt dies eine leicht saure, aber schmackhafte Sauce.

### **Zutaten für 1 Person:**

- $\frac{1}{2}$  rote Paprika
- 1 Wurzel
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 EL Weißweinessig
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz
- weißer Pfeffer
- Margarine
  
- 1 Tasse Parboiled-Reis

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Wurzel schälen und in feine, 2–3 cm lange Streifen schneiden. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Wurzelstreifen darin einige Minuten blanchieren.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in grobe Stücke schneiden, Knoblauch klein schneiden. Paprika in grobe Stücke schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen, im Ganzen lassen.

Reis in einen Topf geben,  $1 \frac{1}{2}$  Tassen Wasser dazu und salzen. Auf dem Herd zum Kochen bringen, dann Herdplatte ausschalten und Reis zugedeckt 10–12 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen viel Margarine in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Paprika und Wurzel dazugeben. Rosmarin und Kapern ebenfalls dazugeben. Etwas köcheln lassen. Weißweinessig und Weißwein dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Leckeres Gemüse in leicht saurer Sauce

Reis in einen tiefen Teller geben, Gemüse mit Sauce darüber verteilen und servieren.

---

## **Pochierte Schweinenackenkoteletts mit Kartoffel-Wurzel-Stampf**



## Pochierte Koteletts und farbenfroher Stampf

Ein experimentelles Essen. Und, ich muss sagen, es ist mir gelungen. Aber ich fange von vorne an zu berichten.

Als ich vor einigen Tagen pochirtes Kabeljaufilet zubereitet habe, fragte ich mich, ob man denn auch Fleisch pochieren kann. Pochierte Eier kennt man ja. Auch Knödel, Würste oder eben auch den Fisch kann man pochieren. Und normales Fleisch?

Es gibt ja auch die Zubereitungsart des Sous-vide-Garens, also des Vakuumgarens. Aber das ist aufwändig und man benötigt eine gewisse Ausrüstung dazu. Zum einen hitzebeständige Plastikbeutel und ein Vakuumiergerät, um ein Vakuum im Plastikbeutel mit dem zuzubereitenden Produkt herzustellen. Alternativ reicht dazu vielleicht auch die eigene Lunge. Dann ein Wärmebad-Gerät, mit dem man die notwendige, niedrige Wassertemperatur von meistens 60–80 Grad Celsius längere Zeit konstant beibehalten kann. Und dann ist diese Zubereitung sehr zeitintensiv. Fleisch im Sous-vide-Verfahren zuzubereiten kann schon einmal bedeuten, es 6–7 Stunden im heißen Wasserbad zu garen. Klaus von [Nur das gute Zeug](#) hat auf diese Weise vor kurzem Schweinebauch sous-vide zubereitet.

Ich wechsele jedoch die Methode und probiere das Pochieren aus. Eigentlich wollte ich auch Schweinebauch verwenden, aber mein Discounter hatte ihn nicht mehr im Sortiment. Also habe ich Schweinenackenkoteletts verwendet. Schmorfleisch bietet sich ja nicht besonders gut zum Pochieren an, denn dann könnte ich ja gleich Suppenfleisch kochen und hätte ein ähnliches Ergebnis. Also habe ich einfaches Fleisch zum Kurzbraten gewählt, Koteletts. Wasser wird im Kochtopf erhitzt, Herdplatte abgeschaltet und das Fleisch im nur noch siedenden Wasser etwa 15 Minuten pochiert. Das Ergebnis ist gut, noch schön gesalzen und gepfeffert ist das Fleisch sehr schmackhaft.

Man kann nun überlegen, die Zubereitung noch zu variieren und die Rückwärtsgarmethode für ein Steak darauf anzuwenden. Also die Zeit zum Pochieren zu verkürzen. Und das Fleisch danach für Farbe, Kruste und Geschmack noch ganz kurz in Fett anbraten. Das sollte auch gute Ergebnisse liefern.

Gelungen ist auch der Karzoffel-Wurzel-Stampf. Da kein fertiges Industrieprodukt, auch nicht mit dem Pürierstab püriert, sondern nur mit dem Kartoffelstampfer zerstampft, ist es etwas grob und hat noch einzelne, kleine Kartoffel- und Wurzelstücke. Normalerweise gibt man etwas Milch zum Stampf, damit es geschmeidiger wird, bei meiner Zubereitung hat es ein Stück Butter auch getan. Vermischt mit frischer, kleingehackter Petersilie, kräftig gesalzen und gepfeffert, ist es farbenfroh und lecker.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 2 Schweinenackenkoteletts (etwa 350 g)
- 2 Kartoffeln
- 2 Wurzeln
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer

- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Minuten | Garzeit 15 Min.

Kartoffeln und Wurzeln schälen und grob zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen, wenn das Wasser kocht, die Herdplatte ausschalten und das Fleisch in das dann nur noch siedende Wasser legen. Zugedeckt auf der warmen Herdplatte, die etwas die Temperatur hält, 15 Minuten pochieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln und Wurzeln darin etwa 10 Minuten kochen. Petersilie kleinhacken. Kartoffeln und Wurzeln aus dem Wasser herausnehmen, in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Ein Stück Butter dazugeben. Petersilie hineingeben, kräftig mit Salz und weißem Pfeffer würzen und gut vermengen.

Koteletts aus dem Wasser nehmen, auf einen Teller geben und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Kartoffel-Wurzel-Stampf dazugeben und servieren.

---

## **Gobbetti mit mediterranem Brotaufstrich**



### Pasta mit schneller Sauce

Ich hatte eigentlich geplant, etwas umfangreich zu kochen. Dann kamen einige Dinge dazwischen und andere Arbeit stand an. Also bereitete ich noch schnell dieses Pastagericht zu, um doch noch ein komplettes Essen zu haben. Denn wat mutt, dat mutt.

Es ist ja eigentlich fast ein Fastfood-Gericht, was ich normalerweise ja ablehne und nicht esse. Aber ich habe schon diverse Brotaufstriche oder Würste für Saucen für Fleisch oder auch Pasta verwendet. So eine Obazter-Frischkäse-Zubereitung für einen Braten. Ein anderes Mal eine feine Leberwurst für eine Leberwurst-Sauce, passend zu gebratener Leber. Also sollte man auch diesen Brotaufstrich für eine Sauce verwenden können.

Der mediterrane Brotaufstrich besteht zum größten Teil aus Frischkäse. Dann aus wenigem, sehr klein geschnittenem mediterranem Gemüse wie Paprika, Zucchini und Auberginen. Dazu noch einige weitere, gewichtsmäßig geringere Zutaten.

Zubereitet habe ich das Gericht, indem ich Gobbetti nach

Anleitung gekocht habe. Währenddessen habe ich den Brotaufstrich in einen kleinen Topf gegeben, einen Schuss trockenen Weißwein dazugegeben, alles verrührt und erhitzt. Noch mit Salz und Pfeffer nachgewürzt. Man kann sich auch die Mühe machen, vorher eine Zwiebel und einige Knoblauchzehen kleinzuschneiden, in Butter anzudünsten und dann den Brotaufstrich und Weißwein dazugeben.

Wie man so schön sagt, wartet ja die Sauce auf die Pasta und nicht umgekehrt. Also kamen die fertigen Gobbetti in die Sauce. Alles gut verrühren und in einem tiefen Nudelteller anrichten.

Dazu gibt es aber zwei nicht gerade grandiose, aber dennoch schöne Foodfotos.

#### **Zutaten für 1 Person:**

- 150 g Gobbetti
- 150 g Brotaufstrich mediterranes Grillgemüse
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

---

# **Hackfleisch-Mehlwürmer- Paprika in Rotweinsauce mit Gemelli**



Im tiefen Pastateller angerichtet

Mehlwürmer brät man am besten in Butter in der Pfanne kross und knusprig an, so schmecken sie am besten. Ich hatte noch welche im Tiefkühlschrank. Ich habe sie zusammen mit Hackfleisch, das ja von der Form her ähnlich aussieht, und etwas Paprika zubereitet. In einer Sauce aus Rotwein und Gemüsefond. Eine rote Chilischote sorgt für leichte Schärfe. Frischer Rosmarin für etwas Aroma. Und Sahne bindet die Sauce etwas. Die Mehlwürmer werden natürlich – vorher kross angebraten – erst kurz vor Ende der Garzeit unter die Sauce gegeben, damit sie schön knusprig bleiben. Sie geben dem Gericht dann ein leicht nussiges Aroma. Dazu gibt es Gemelli als Beilage.

#### **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Hackfleisch
- 35 g Mehlwürmer
- $\frac{1}{2}$  rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote

- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond
- 75 ml Sahne
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
  
- Gemelli

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Tiefgefrorene Mehlwürmer auftauen oder lebende Mehlwürmer für 30–60 Minuten zum Abtöten in den Tiefkühlschrank geben.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mehlwürmer darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fond und Sahne dazugeben. Paprika, Chili und Rosmarin hinzugeben. Alles verrühren und unzugedeckt 20–30 Minuten bei mittlerer Temperatur auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Mehlwürmer dazugeben und kurz erhitzen.



Leckeres Hackfleisch, Mehlwürmer und Paprika mit Sauce und Pasta

Pasta in zwei tiefe Pastateller geben und Hackfleisch-Mehlwürmer-Paprika-Mischung mit viel Sauce darüber geben.

---

**Biergulasch** mit  
**Petersilienknödel**



Saftiges Gulasch, Knödel und viel Sauce

Für ein gutes Gulasch braucht man Fleisch und Zwiebeln in gleichem Verhältnis. Also kamen zu 250 g Rindergulasch noch 250 g Zwiebeln, das entspricht vier Zwiebeln, hinzu. Ich hatte ein Rezept gefunden, bei dem die Sauce aus Bier und Rinderfond zubereitet wird. Da ich jedoch eine 0,5-l-Flasche Pils hatte, reichte dies völlig aus und ich bereitete die Sauce rein aus Bier zu. Eine Änderung nahm ich noch vor und gab anstelle einiger Zweige Thymian einen Zweig Rosmarin hinzu. Und die Sauce habe ich nach dem Garen auch nicht, wie im Rezept angegeben, mit Mehl abgebunden, sondern relativ lange reduziert, wodurch sie Geschmack und Sämigkeit bekam. Wenn die Sauce lange reduziert, riecht dann irgendwann die ganze Küche nach Bier. Ich musste jedoch wieder einmal feststellen, dass Zubereitungen mit Bier – in diesem Fall eine Biersauce – doch immer etwas bitter schmecken. Es liegt vermutlich doch am Hopfen im Bier. Als Beilage wählte ich selbst gemachte, eingefrorene Petersilienknödel.

#### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Rindergulasch

- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- 0,5 l Pils
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
  
- 3 [Petersilienknödel](#)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.  
45 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Gulasch darin kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Bier ablöschen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Dann unzugedeckt bei hoher Temperatur 30–40 Minuten sehr stark auf etwa ein Drittel der Sauce reduzieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Petersilienknödel im nur noch siedenden Wasser 10–15 Minuten erhitzen.

Rosmarinzweig und Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Auf dem Teller angerichtet

Knödel auf einen Teller geben, Gulasch daneben und viel Sauce darüber verteilen.

---

## **Pochiertes Kabeljaufilet mit Paprikareis in Fischsauce**



## Fisch mit Paprikareis und einem leckeren Sößchen

Das Kabeljaufilet habe ich 10 Minuten in selbst gemachtem Fischfond pochert. Währenddessen Reis zubereiten und mit angedünstetem, kleingeschnittenem Paprika vermischen und anrichten. Und mit Zwiebel und Knoblauch und trockenem Weißwein, etwas von dem Fischfond zum Pochieren und Sahne ein kleines Fischesößchen gezaubert.

### Zutaten für 1 Person:

- 1 Kabeljaufilet (300 g)
- $\frac{1}{2}$  rote Paprika
- $\frac{1}{2}$  Tasse Parboiledreis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml [Fischfond](#)
- trockener Weißwein
- 2 EL Sahne
- süßes Paprikapulver
- weißer Pfeffer
- Salz
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Reis in einen kleinen Topf geben, 1  $\frac{1}{2}$  Tassen Wasser dazugeben, salzen und das Wasser zum Kochen bringen. Herdplatte abschalten und Reis im nur noch siedenden Wasser zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika sehr klein schneiden.

Fischfond in einem großen Topf zum Kochen bringen, Kabeljaufilet vorsichtig hineinlegen, Herdplatte abschalten und das Filet 10 Minuten im nur noch siedenden Fond zugedeckt pochieren.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Paprikawürfelchen kurz darin andünsten. Reis hinzugeben, gut vermischen und mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Einen Eierring auf einen großen Teller stellen und den Paprikareis darin anrichten. Wenn die Menge etwas zu viel ist, eben ein kleines, kreisrundes Häufchen anrichten. Eierring um den Paprikareis stehen lassen. Warmstellen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Diesen auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Einen großen Schöpflöffel des für das Pochieren verwendeten Fischfonds dazugeben. Sahne hinzugeben und die Sauce auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kabeljaufilet auf den Teller neben den Paprikareis geben. Fischsauce darüber verteilen, dabei den Eierring noch auf dem Teller belassen, sonst zerfällt ja beim Darübergerben der Sauce der rund angerichtete Reis. Eierring dann entfernen und Fisch mit Reis und Sauce servieren.

---

# Weinbrand-Schokoladen-Gugelhupf



Erwartungsgemäß musste bei dieser Teigmenge etwas am unteren Rand abbrechen ...

Ein Bekannter, gebürtiger Pole, hatte mir an Silvester ein Geschenk vorbeigebracht, eine Tafel dunkle Schokolade mit 90 % Kakao. Er hatte sie aus Polen mitgebracht und äußerte sich in der Weise, dass man Schokolade mit so hohem Kakaoanteil hier

nicht kaufen könne. Ich dachte natürlich sofort daran, die Schokolade zum Kochen oder Backen zu verwenden.

Ich hatte aber zunächst definitiv Probleme mit der Schokolade. Vor einigen Tagen wollte ich sie für eine Schokoladenglasur für einen Kuchen verwenden. Ich zerbrach sie in grobe Stücke und versuchte, sie in einer Schüssel im Wasserbad zu schmelzen.

Die leicht geschmolzene Schokolade war jedoch sehr dickflüssig, so dass man sie für eine Glasur nur schwer verwenden konnte. Ich gab versuchsweise etwas heißes Wasser zu der Schokolade, was jedoch bewirkte, dass die Schokolade merkwürdigerweise noch fester wurde. Ich weiß ja, dass Kakao sehr viel Fett enthält und die Schokolade daher auch etwas fett ist, war daher vielleicht Wasser die falsche Zutat zum Verdünnen? Ich versuchte es dann mit etwas Alkohol, indem ich etwas Weinbrand hinzugab. Das ergab aber das gleiche Resultat. Und merkwürdigerweise erreichte ich sogar mit einem Erhitzen in der Mikrowelle für 1–2 Minuten mit hoher Wattzahl nicht, dass sich die mittlerweile wieder feste Schokolade verflüssigte. Also ließ ich die Verwendung als Glasur zunächst fallen.

Heute entschied ich mich nun, die Schokolade doch irgendwie zu verflüssigen und damit einen Schokoladenkuchen zuzubereiten. Ich gab sie in einen Topf mit etwa 300 ml kochendem Wasser. Und siehe da, sehr langsam und zäh schmolz sie dann doch und ergab flüssige Schokolade.

Dem Gugelhupf habe ich mit 1 dl Weinbrand ein schönes Aroma gegeben. Da der Rührkuchenteig durch die Flüssigkeit aber etwas dünnflüssig wurde, spendierte ich dem Kuchen anstelle der üblichen 500 g Mehl dann doch 600 g, damit der Teig wieder mehr Bindung hat. Es war natürlich klar, dass der Kuchen mit dieser großen Teigmasse beim Backen aus der Gugelhupf-Backform stark hervorquellen musste. Deswegen ist natürlich auch ein Teil des übergequollenen, gebackenen Kuchenteigs am unteren

Rand des Kuchens beim Abkühlen auf der Kuchenplatte abgebrochen.



Gugelhupf mit einem herrlichen Aroma ...

Der Kuchen hat ein herrliches Aroma, nach dem ersten Probieren muss ich jedoch zugeben, dass er gern noch etwas mehr Zucker vertragen hätte.

**Zutaten:**

- 600 g Mehl
- 200 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g dunkle Schokolade (90 % Kakao)
- 300 ml Wasser
- 1 dl Weinbrand

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, Schokolade in grobe

Stücke zerbrechen und im kochenden Wasser schmelzen, so dass sich flüssige Schokolade bildet.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Butter, Eier, Vanillinzucker, Backpulver und Weinbrand in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät auf hoher Stufe einige Minuten kräftig verrühren. Die flüssige Schokolade dazugeben und mit verrühren.

Kuchenteig in die Backform füllen und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben. Herausnehmen, vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen und abkühlen lassen.

---

# **Gemüse-Eintopf Suppenfleisch**

**mit**



Sehr leckerer Eintopf mit Gemüse und Fleisch

Eigentlich sollte es ja ein Grüne-Bohnen-Kartoffel-Eintopf mit Suppenfleisch werden. Ich hatte noch grüne Bohnen im Kühlschrank, die unbedingt verwertet werden mussten. Deswegen plante ich diesen Eintopf. Aber heute schaute ich in den Kühlschrank und war doch etwas zu spät dran. Die grünen Bohnen waren verdorben. Also plante ich schnell um und verwendete anderes Gemüse für den Eintopf.

Ich habe Kartoffeln, Wurzeln und Paprika verwendet. Das Suppenfleisch habe ich in Gemüsefond zunächst 1 Stunde gekocht, um der Brühe noch mehr Geschmack zu geben. Danach wird es herausgehoben und mit Gabel und Messer klein zerrupft, damit – wie gestern bei der Schweinerilette – die Fleischfasern erhalten bleiben. Und dann wieder in den Eintopf gegeben. Ich habe auch gleich noch einige Fleischknochen in der Brühe mitgegart, die der Brühe auch noch Würze und Geschmack geben. Kartoffeln und Gemüse habe ich erst 15 Minuten vor Ende der Garzeit zerkleinert hinzugegeben, damit sie noch knackig bleiben. Sie sollen zwar gegart sein, aber nicht über die ganze Garzeit hin zu weich gekocht werden. Der

Eintopf hat nach dem Garen einen sehr kräftigen und würzigen Geschmack, er muss nicht nachgewürzt werden.

Zum Schluss kommt noch frische, kleingeschnittene Petersilie in den Eintopf.

### **Zutaten für 3 Personen:**

- 500 g Rindersuppenfleisch
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 große Kartoffeln
- 1 Wurzel
- $\frac{1}{2}$  rote Paprika
- ein Stück Ingwer
- 2 l Fleischfond
- 3 frische Lorbeerblätter
- $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin andünsten. Fond hinzugeben, dann das Fleisch. Wenn man noch einige Fleischknochen vorrätig hat, kann man diese auch dazugeben. Dann Ingwer und Lorbeerblätter hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Währenddessen Kartoffeln und Wurzel schälen. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Wurzel längs halbieren, dann quer in halbe Scheiben schneiden. Paprika putzen und auch in grobe Stücke schneiden. 15 Minuten vor Ende der Garzeit in den Eintopf geben. Petersilie kleinwiegen. Fleischknochen und Lorbeerblätter herausnehmen und wegwerfen. Suppenfleisch herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und mit Gabel und

Messer in kleine Stücke zerrupfen. Dann das Fleisch wieder in den Eintopf geben. Petersilie hinzugeben und vermischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken, aber die Brühe muss eigentlich nicht nachgewürzt werden.



Im tiefen Suppenteller serviert

Eintopf in tiefe Suppenteller geben und servieren.

---

## Schweinerilette



Meine Ausbeute aus 700 g  
Schweinebauch

Bei dieser Zubereitung habe ich mich an dem Rezept von Petra von [Der Mut Anderer](#) orientiert. Da ich Schweinebauch schon in allen möglichen Varianten zubereitet habe, interessierte mich diese Zubereitung, da er als gegartes Fleisch mit Fettanteil auf dem Brot sicherlich gut schmeckt. Als einzige Änderung habe ich statt Thymian einen Zweig Rosmarin zum Garen dazugegeben.

Nach dem Garen im Backofen zerrupft man den Schweinebauch mit Gabel und Messer, besser noch mit zwei Gabeln. Das ist wichtig bei einer Rilette, dass man das Fleisch, das ja mit dem ausgetretenen Fett zu einer streichfähigen Masse vermischt wird, nicht mit dem Messer zerschneidet und zerkleinert und

schon gar nicht mit dem Pürierstab püriert. Sondern zerrupft, denn es sollen die Fleischfasern noch intakt sein.

Die Ausbeute an Fett war nach 3-stündigem Garen im Bräter im Backofen bei 160 °C nicht sehr groß. Für eine Rilette, um sie mit dem Fleisch zu mischen und in Gläschen für eine streichfähige Masse erkalten zu lassen, war es eigentlich zu wenig. Ich griff zu einer Notlösung und löste einfach noch – da vom gleichen Tier stammend – 100 g reines Schweineschmalz in dem zerrupften Fleisch auf. Das ergab eine gute Mischung aus Fett und zerrupftem Fleisch, so dass ich es in Gläschen geben konnte. Vielleicht muss ich das nächste Mal beim Einkauf für eine Schweinerilette meinem Schlachter sagen, dass er mir explizit sehr fetten Schweinebauch verkauft, der genügend Fett hat.

Die Menge des zubereiteten Schweinebauchs ergab Rilette für drei kleine Gläschen. Ich habe dazu zwei kleine Einmachgläser verwendet und ein für diese Zwecke aufbewahrtes Marmeladenglas mit Deckel. Eigentlich eignet sich dieses Gericht, wenn man schöne Gläser verwendet, sehr schön für ein Geschenk.

### **Zutaten:**

- 700 g Schweinebauch mit Knochen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz

### **Zubereitungszeit:** 3 Stdn.

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Knoblauchzehen schälen. Schweinebauch auf allen Seiten gut salzen und etwas einreiben. In einen Bräter legen, Knoblauchzehen und Rosmarinzweig daneben legen und Bräter zugedeckt für 3 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben.

Herausnehmen und Knoblauchzehen und Rosmarin entfernen. Schwarte ebenfalls entfernen. Knochen und Knorpel entfernen,

das Fleisch ist so butterweich, dass man dies fast mit der Hand tun kann. Dann das Fleisch am besten mit zwei Gabeln klein zerrupfen. Wenn der verwendete Schweinebauch zu wenig Fett hatte und es zu wenig ausgelassenes Fett gibt, einfach wie in der von mir geschilderten Notlösung etwas Schweineschmalz im zerrupften Fleisch auflösen. Das Fleisch mit dem Fett zusammen in eine Schüssel geben und gut vermischen.



### Erkaltete Rilette in Vorratsgläsern

Portionsweise in Vorratsgläser geben. Die oberste Fleischschicht am besten mit einer Schicht flüssigem Fett bedecken, das dann, wenn es im Kühlschrank erhärtet, gleichzeitig auch eine konservierende Schicht für längere Haltbarkeit ist. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen und das Fett erhitzen lassen.

Als fester, aber streichfähiger Brotaufstrich mit Brot servieren und mit Salz und Pfeffer – möglichst frisch gemahlen aus der Mühle – würzen.

---

# Entrecôte rare mit Rosmarin-Bratkartoffeln



Diesmal definitiv rare zubereitet ...

Ein Muss für jeden Fleischliebhaber. Ab und zu muss das mal wieder sein. Ein 230 g schweres Steak von einem brasilianischen Rind. Rare zubereitet. Das Steak wird in viel Öl, das ruhig rauchen darf, wirklich nur 1 Minute auf jeder Seite kräftig angebraten. Es bekommt dadurch eine wunderbare Farbe und wird schön kross. Das ergibt ein sehr schmackhaftes Stück Fleisch. Achtung, wenn ein Rauchmelder in der Nähe der Küche ist, am besten die Küchentür schließen, denn es raucht sicherlich. Dazu gibt es Bratkartoffelwürfel aus gekochten Kartoffeln, die in ebenfalls sehr heißem Öl einige Minuten in der Pfanne kross und knusprig gebraten werden. Dann wird noch etwas frischer, kleingeschnittener Rosmarin untergemischt. Ab und zu muss so etwas einfach sein.

## Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (230 g)
- 2 große Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Steakpfeffer
- schwarzer Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Entrecôte eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Blättchen vom Rosmarinzweig abzupfen und kleinwiegen. Öl in einer Pfanne sehr heiß erhitzen und die Kartoffelwürfel darin 5–10 Minuten sehr kross anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Rosmarin untermischen. Bratkartoffelwürfel auf einen Teller geben und warmstellen.

Bratkartoffelreste aus der Pfanne entfernen. Noch viel Öl hinzugeben, das Steak soll in viel siedendem Öl braten. Steak hineingeben und auf jeder Seite nur 1 Minute kross braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, von beiden Seiten mit Salz und Steakpfeffer würzen und einige Minuten ruhen lassen.

Zu den Bratkartoffelwürfeln geben und servieren.

---

# Spätzle mit Spiegeleier



## Pasta mit Eiern

Diesmal ein einfaches, schnelles Essen, das man auch abends nach der Arbeit schnell zubereiten kann. Und schmackhaft ist es auch. Eine ausführliche Zubereitungsanleitung erfolgt hier nicht. Einfach frische Spätzle in Butter in der Pfanne einige Minuten anbraten. Etwas salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Jeweils ein Eier in zwei Eierringe geben und in der Butter braten. Ebenfalls salzen und pfeffern. Spiegeleier aus den Eierringen nehmen, zu den Spätzle geben und servieren. Dazu gibt es noch zwei Schrippen.

### Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Spätzle
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

---

# Gobbetti mit Blauschimmelkäse-Sauce



Leckere Pasta mit würziger Sauce

Eine einfach zuzubereitende, aber dennoch sehr schmackhafte Sauce für Pasta. Ein Muss für die Sauce ist natürlich Blauschimmelkäse. Wer es edel möchte, kann dafür Gorgonzola oder Roquefort verwenden. Es geht aber auch einfacher mit einem Lys bleu vom Discounter. Für mehr Sauce verwende ich einen trockenen Weißwein und Sahne. Für etwas Aroma kommen noch eine angedünstete Zwiebel und Knoblauch dazu. Würzen muss man die Sauce nicht mehr, sie ist schmackhaft genug. Als Pasta habe ich Gobbetti gewählt.

## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 100–120 g Blauschimmelkäse
- trockener Weißwein
- 50–100 ml Sahne
- Butter
  
- Gobbetti

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Käse etwas zerkleinern. Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Sahne hinzugeben. Dann den Käse. Käse sich auflösen lassen und alles verrühren. Für mehr Geschmack und Sämigkeit kann man die Sauce noch etwas reduzieren.

Gobbetti in einen tiefen Pastateller geben und die Sauce darüber verteilen.

---

## Kakaokuchen



### Schmackhafter Kakaokuchen

Der Sonntag steht wieder bevor, also das lange Frühstück mit einer Kanne Kaffee. Und dazu benötige ich natürlich noch einen Kuchen. Diesmal habe ich einen Kakaokuchen aus einem normalen Rührkuchenteig, in den ich einfach noch Kakaopulver gegeben habe, zubereitet. Verfeinert mit etwas Bittermandelaroma und kräftig Weinbrand.

### Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Kakaopulver
- Bittermandelaroma
- 6 cl Weinbrand

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät auf hoher Stufe einige Minuten gut verrühren. In die Backform geben, mit dem Backlöffel verstreichen und auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte geben und abkühlen lassen.