Spaghetti mit Hummus-Pesto



Farblich Ton in Ton, …
Sie kennen sicherlich Hummus aus der arabischen Küche? Er wird zubereitet aus Kichererbsen und Sesam. Und diversen Gewürzen wie Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Ingwer und anderem.

Wenn Sie Hummus vorrätig haben, können Sie ihn nicht nur zum Dippen oder als Brotaufstrich verwenden. Sie können ihn auch als Grundlage für ein Pesto für Nudeln verwenden.

Zusätzlich zum Hummus sorgt eine Peperoni für leichte Schärfe. Sahne sorgt für Flüssigkeit und Sämigkeit und unterstreicht die Konsistenz des Hummus leicht. Und ein Schuss trockener Weißwein ist hier auch angebracht, bringt er doch eine leichte Säure in das Pesto.

Das Ganze ist rund und leicht. Und farblich sehen das Pesto bei den Spaghetti aber gar nicht, denn sie sind farblich zu ähnlich.

Für 2 Personen:

- 375 g Spaghetti
- 400 g Hummus (2 Packungen à 200 g)
- 1 grüne Peperoni
- Sahne
- Soave
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 11 Min.



… da ist vom Pesto nicht viel zu sehen

Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu Peperoni putzen und kleinschneiden.

Eine Portion frische Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Peperoni darin andünsten. Hummus dazugeben. Einen Schuss Sahne und Weißwein dazugeben. Petersilie hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Pesto abschmecken.

Kochwasser der Spaghetti abschütten. Spaghetti zum Pesto geben und gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Thüringer Rostbratwürste auf Chinakohlbett und Bohnen



Mit leckeren Rostbratwürste
Zu Würsten passen nicht immer nur Bratkartoffeln oder Spiegeleier.

Sie können auch einige Gemüsesorten dazu garen und als Beilage reichen.

Hier wird der Chinakohl ein wenig gegart und als Bett unter die Würste gelegt.

Dazu kommt noch eine Portion Bohnen.

Ein wenig ausgefallen, da es mit der Sahne auch noch ein kleines Söße̊chen zu den Würsten und dem Gemüse gibt.

Für 2 Personen:

- 4 Thüringer Rostbratwürste
- 8 Chinakohlblätter
- 400 g Bohnen
- 100 ml Sahne

- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit leckeren Rostbratwürste
Bohnen putzen. Chinakohlblätter ebenfalls.

Bohnen in kochendem Wasser 15 Minuten garen. In den letzten 4 Minuten die Chinakohlblätter dazugeben und mitgaren.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Würste darin kross anbraten. Mit der Sahne ablöschen, Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Boden ablösen und mit der Sahne vermengen. Sauce salzen und abschmecken.

Gemüse salzen.

Jeweils vier Chinakohlblätter längs auf einem Teller drapieren. Jeweils zwei Würste darauf geben. Bohnen links und rechts daneben geben. Etwas Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackene Maccheroni mit Avocado-Zucchini-Pesto



Von Pasta und Pesto nicht mehr viel zu sehen …
Sie haben ab und zu sicherlich auch einmal Guacamole vorrätig. Sie kennen das, das ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Der zum allergrößten Teil aus Avocados besteht. Und nur noch einige kräftige Gewürze enthält. Geeignet zum Dippen für Brot, Fleisch oder andere Dinge.

Sie können diese Guacamole aber auch anders verwenden, wenn Sie auf Dippen keine Lust haben. Geben Sie sie einfach mit anderem Gemüse in den Kochtopf und zaubern Sie ein leckeres

Pesto für Nudeln daraus.

In diesem Fall kommen noch eine reife Avocado dazu, dann Zucchini und Lauchzwiebel. Die Zucchini wird in kleine Würfel geschnitten. Und das Pesto ausdrücklich nicht mit dem Stampfgerät oder dem Pürierstab fein gestampft oder püriert. Denn es soll mit den Zucchiniwürfeln noch ein wenig Biss und Crunch haben.

Für eine leichte Schärfe sorgt eine grüne Peperoni. Und für etwas mehr Flüssigkeit kommt noch Kokosmilch in das Pesto, das damit dann auch ein wenig mild ausfällt.

Von den Nudeln und dem Pesto ist dann aber vor dem Servieren nicht mehr viel zu sehen. Denn beides kommt in zwei große Schalen und darin werden Nudeln und Pesto noch mit Käse im Backofen unter der Grillschlange gratiniert. Kross und knusprig,

Für 2 Personen:

- 375 g Maccheroni
- 200 g Emmentaler (gewürfelt)
- 100 g Guacamole (Packung)
- 1 (überreife) Avocado
- 1 kleine Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 100 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Würzig überbacken

Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Lauchzwiebel und Peperoni putzen und ebenfalls kleinschneiden. In eine Schale geben.

Avocado schälen, entkernen und Fruchtfleisch in eine Schale geben.

Nudeln 9 Minuten in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Öl in einem Topf erhitzen. Avocadofleisch darin abraten. Mit dem Löffel zu einem Mus zerdrücken. Restliches Gemüse dazugeben und mit erhitzen. Guacamole dazugeben. Kokosmilch hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, vermischen und abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Nudeln zum Pesto geben. Alles gut vermengen.

Grillschlange im Backofen auf 200 °C erhitzen.

Nudeln mit Pesto auf zwei große Schalen verteilen.

Jeweils die Hälfte der Käsewürfel auf die Pasta geben.

Für 10 Minuten unter die Grillschlange geben.

Schalen vorsichtig mit den Backofen-Handschuhen herausnehmen. Servieren. Guten Appetit!

Gratinierte Chicorée



Lecker und würzig gratiniert
Sind Sie an vegetarischen Rezepten interessiert? Und haben eine halbe Stunde Zeit? In der Sie allerdings nicht viel tun brauchen?

Sie müssen die Chicorée nur schnell putzen. Dann garen sie in

Gemüsebrühe in der zugedeckten Pfanne. Und kommen schließlich zum Gratinieren noch unter die Grillschlange in den Backofen. Mehr ist es nicht, was Sie tun müssen, aber auch nicht weniger.

Das Ergebnis ist ein leckeres, vegetarisches Gericht, das gerade in der heißen Sommerzeit sehr gut schmeckt und gut verträglich ist.

Für 2 Personen:

- 8 Chicorée (2 Packungen à 500 g)
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 16 Scheiben junger Gouda (1 Packung)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 25 Min.



Ab unter die Grillschlange des Backofens …

Chicorée putzen, also den Strunk abschneiden.

Butter in zwei Pfannen mit Deckel erhitzen. Chicorée darin kurz anbraten. Jeweils eine halbe Tasse Gemüsebrühe dazugeben und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen. Chicorée kräftig salzen.

Grillschlange des Backofens auf 200 °C erhitzen. Jeweils vier Chicorée auf einen Teller geben. Jeweils zwei Scheiben Gouda längs über die Chicorée legen. Für 10 Minuten unter die Grillschlange geben.

Petersilie kleinwiegen.

Beide Teller vorsichtig mit den Backofen-Handschuhen aus dem Backofen nehmen, mit Petersilie garnieren und servieren. Guten Appetit!

Gratinierte Kürbisschnitzel mit frittierten Kartoffelspalten



Mit leckeren Kürbisschnitzeln

Jetzt beginnt die Kürbiszeit. Freuen Sie sich auch schon darauf? Auf alle Fälle sollten Sie schon einmal ein kleines Fläschchen Kürbiskernöl für die anstehenden Gerichte zuhause vorrätig haben, auch wenn Sie das Öl bei diesem Rezept nicht benötigen. Hier ein Rezept für die Zubereitung eines Butternusskürbis. Bei dem man ja bekanntermaßen die Schale mitessen kann.

Im Grund sind es Kürbisschnitzel, die gebraten und dann gratiniert werden. Dazu als Beilage einige frittierte Kartoffelspalten aus der Fritteuse.

Also keine aufwändige Zubereitung. Sie brauchen nur etwa eine halbe Stunde Zeit. Sie bekommen hier eine Art „gelben“ Teller. Und das Gericht ist gerade jetzt in der Sommerzeit sehr lecker und gut zu verdauen.

Für 2 Personen:

- 1 kleiner Butternusskürbis (etwa 10 Kürbisscheiben)

- 10 Scheiben junger Gouda
- Salz
- Olivenöl
- 6 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Kross gratiniert
Kürbis putzen und quer in schmale Scheiben schneiden. Kerngehäuse bei Bedarf entfernen.

Eine große Menge Olivenöl in zwei Pfannen mit Deckel erhitzen. Kürbisscheiben auf jeder Seite kross und knusprig 6–8 Minuten anbraten. Scheiben kräftig salzen.

Grillschlange des Backofens auf 200 °C erhitzen. Jeweils die Hälfte der Kürbisscheiben auf einen Teller legen. Goudascheiben halbieren. Jeweils zwei Hälften der Goudascheiben auf eine Kürbisscheibe legen. Unter der Grillschlange 10 Minuten gratinieren.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen. Kartoffeln schälen und längs achteln. 6 Minuten im siedenden Fett in der Fritteuse frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und kräftig salzen.

Teller aus dem Backofen nehmen. Jeweils die Hälfte der Kartoffelspalten darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Obst-Tarte



Mit drei Obstsorten
Wenn Sie diverse Obstsorten vorrätig haben und nicht wissen, wie Sie sie verarbeiten können, bietet sich natürlich ein Obstkuchen an. Oder eine Obsttorte, die man mit einer Füllmasse aus einem Milchprodukt und Gelatine zubereitet. Und

in die man einfach das geputzte und kleingeschnittene Obst gibt.

Man kann aber auch noch eine andere Verwertung wählen, nämlich eine einfachen Tarte mit einem Mürbeteig. Diese bietet sich besonders an, wenn man Sahne und Eier vorrätig hat, die für die Füllmasse, den Eierstich, benötigt werden und die man demnächst verbrauchen muss, weil sie sonst verderben.

In diesem Fall hatte ich Bananen, Heidelbeeren und eine Mango vorrätig. Und die für die Tarte noch erforderliche Sahne und Eier. Die Zutaten für den Mürbeteig wie Mehl und Margarine sollte man eigentlich immer zuhause vorrätig haben.

Die Bananen wurden geputzt, geschält, längs geviertelt und quer in kleine Stücke geschnitten. Die Heidelbeeren kamen natürlich im Ganzen hinein. Und die Mango wurde geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten.

Und in dieser Reihenfolge kamen die drei Obstschichten übereinander. Und wurden mit dem Eierstich übergossen, der die Lücken und Löcher bei dem Obstbelag füllte und schloß.

Solch eine Tarte, gerade mit Mürbeteig und Obst, braucht im Backofen keine 180 °C und 60 Minuten Backzeit. Sie können beides etwas reduzieren. Die Tarte ist auch schon bei 170 °C und 40 Minuten Backzeit durchgebacken. Sie sehen es an der Oberfläche des Eierstichs, der nach dieser Backzeit schon deutlich gebräunt ist.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 2 Bananen
- 200 g Heidelbeeren (1 Packung)
- 1 Mango

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C 40 Min.



Lecker und fruchtig
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. in eine Schale geben.

Mango schälen, entkernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Bananenstücke als erstes auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen. Heidelbeeren als zweite Lage darüber verteilen. Und schließlich als dritte Lage die Mangowürfel

darüber verteilen.

Alles etwas gleichmäßig verteilen und andrücken.

Eierstich mit den Eiern und der Sahne mit dem Schneebesen in einer Schale zubereiten,.

Dann den Eierstich darüber geben und alles gut verteilen.

Tarte nach dem Grundrezept backen.

Tarte nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia-Gnocchi-Tomaten-Champignons-Pfanne mit frischem Knoblauch und Petersilie



Mit viel frischem Knoblauch …
Sie kennen Salsiccia? Eine italienische Wurst? Unter Salsiccia versteht man normalerweise eine italienische, grobkörnige Rohwurst. Sie ist von Struktur und Geschmack einer groben, deutschen Bratwurst sehr ähnlich. Je nach italienischer Region wird die Salsiccia aus verschiedenen Fleischsorten hergestellt und mit Kräutern, Gewürzen und Aromen verfeinert. Am verbreitesten ist die Salsiccia nur aus Schweinefleisch. Das Wort Salsiccia bezeichnet übrigens in Italien auch jede Art von Wurst.

Bei diesem Pfannengericht vermische ich wieder einmal unterschiedliche Zutaten, einerseits frische Zutaten, andererseits industriell hergestellte Zutaten, also Convenience-Produkte. Letzteres ist aber von sehr guter Qualität.

In diesem Fall sind dies einerseits die frische Salsiccia, frische Tomaten und frische Champignons. Und zum anderen die Pfannengnocchi aus der Packung, die industriell hergestellt sind. Aber sie sind lecker und schmecken im fertigen Gericht

sehr gut.

Das Besondere an diesem Gericht sind aber nicht nur die vier Hauptzutaten. Sondern auch die zwei frischen Zutaten, die nach dem Kochen zerkleinert und roh auf das angerichtete Essen kommen: Knoblauch und Petersilie.

Gerade der Knoblauch gibt dem Gericht noch das gewisse Etwas und einen besonderen Kick aus ätherischen Ölen und leichter Schärfe. Ich empfehle ausdrücklich, das Gericht so zu servieren. Und hoffe darauf, dass Sie einen Partner und vielleicht auch Kinder haben, die ein leichter Geruch nach Knoblauch für die kommenden Stunden nicht störend ist.

Für 2 Personen:

- 400 g Salsiccia (8 Stück, 2 Packungen à 200 g)
- 600 g Pfannengnocchi (2 Packungen à 300 g)
- 6 Tomaten
- 10 braune Champignons
- 8 Knoblauchzehen
- eine große Portion frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



… und frischer Petersilie
Salsiccia quer in kleine Stücke schneiden. In Schalen geben.

Tomaten vierteln und die Tomatenviertel dann einfach quer dritteln. Ebenfalls in Schalen geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen und auch in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wurst, Gnocchi und Champignons darin 5–10 Minuten unter Rühren kross und knusprig braten. Tomaten dazugeben und nur kurz miterhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Pfannengericht auf zwei tiefe Teller verteilen. Mit Knoblauch und dann mit Petersilie bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

Foodfotografie

Du fotografierst auch Deine Foodfotos selbst und veröffentlichst sie? Oder Du möchtest nur gern einige Tipps und Tricks zum besseren Fotografieren von Foodfotos bekommen?

Dann ist dieser Artikel von Bea Lubas mit 11 Tipps zur Foodfotografie sicher hilfreich. Schau ihn Dir an und noch wichtiger, lies ihn Dir auch von Anfang bis Ende durch. In dem Artikel erläutert Dir die preisgekrönte Food-Fotografin und Autorin des Buches *How to Photograph Food* (2020) ihre 11 besten Tipps für Food-Fotografie.

Und da Du dann auch gleich auf der Website eines Händlers mit refurbished Fotoartikeln bist, kannst Du auch gleich schauen, ob Du vielleicht ein neues, gebrauchtes Objektiv oder ein anderes Zubehör für Deine Kamera brauchst.

Hier ist der Link zum Artikel:

11 Tipps für ansprechende Food-Fotografie

Kabeljau mit Spitzkohl in Kokosmilch auf Langkornreis



Ein „weißes“ Gericht

Manchmal sind Ihnen zu viele Gewürze in einem Gericht auch zuviel, habe ich nicht recht? Man kann ein Gericht auch überwürzen und den Gewürzen damit einen zu großen Part beim Genießen des Gerichts geben.

Wenn Sie einmal ein schlichtes, nicht sehr würziges und somit mildes Gericht zubereiten und essen wollen, gehen Sie nach dieser Rezeptanleitung vor. Alle Zutaten sind per se schon sehr mild und bringen keine zu große Würze mit.

Der Kabeljau ist ja ungewürzt sowieso schon sehr neutral und milde. Auch der Spitzkohl bringt nur dezent eine gewisse Würze in das Gericht. Und bei der Kokosmilch und dem Reis muss ich nichts mehr dazu schreiben, die Kokosmilch ist ja per se nochmals sehr ausgleichend.

Die eigentliche Würze bringt ja die Fischsauce mit sich. Aber alles in allem, wie ich oben schrieb, sehr smooth und sanft. Vielleicht auch gerade ein geeignetes Gericht, wenn man Magenprobleme hinter sich gebracht hat oder sich gerade einmal

den Magen verdorben hat und hier auf dem Genesungsweg ist.

Für 2 Personen:

- 500 g Kabeljau (2 Packungen à 250 g)
- 1 kleiner Spitzkohl (500 g)
- 200 ml Kokosmilch (Packung)
- Fischsauce
- 1 Tasse Langkornreis
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 16 Min.



Mit leckerem, frischem Kabeljau
Reis in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 16 Minuten garen.

Parallel dazu Kabeljaufilets längs in zwei breite Streifen schneiden und dann quer in grobe, kurze Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Spitzkohl putzen, längs vierteln, Strunk entfernen und dann quer in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Öl in einem Wok erhitzen und Kohl darin einige Minuten pfannenrühren.

Fisch dazugeben und mit anbraten.

Mit einem guten Schluck Fischsauce ablöschen. Kokosmilch hinzugeben. Alles gut vermischen, noch ein wenig köcheln lassen und dann Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller geben.

Fisch mit Kohl und Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Rote-Beete-Risotto



Mit würzigem und erdigem Geschmack
Sie essen gern Risotto? So richtig schlotzig und würzig? Wenn Sie sich nach dem Grundrezept für Risotto richten, kann eigentlich nichts schief gehen.

Ich liste aber hier nochmal die Eckdaten auf:

- Sie brauchen Risottoreis, also Mittelkornreis.
- Ein Risotto benötigt 20 Minuten und bedeutet ständiges Rühren, bis die Hand abfällt.
- Und immer etwas heiße Flüssigkeit nachgießen.
- Ein gutes Risotto benötigt vor dem Servieren noch eine gute Portion Butter und geriebenen Parmigiano Reggiano.
- Und ein gutes Risotto darf nicht zu fest und nicht zu flüssig sein, es muss fließen und schlotzig sein.

Guten Appetit!

Für 2 Personen:

Für das Risotto:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 l Rote-Beete-Saft
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Butter
- Parmigiano Reggiano
- Sahne

Zubereitungszeit: 20 Min.



Mit etwas Sahne dekoriert
Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle Wein und Gemüsebrühe den Rote-Beete-Saft verwenden.

Gut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Kurz vor Ende der Garzeit eine gute Portion Butter und viel geriebenen Parmigiano Reggiano unterrühren.

Risotto abschmecken.

Auf zwei Schalen verteilen. Ein wenig Sahne zum Garnieren darüber geben. Servieren.

Pfirsich-Joghurt-Torte mit Schokoladenstreusel



Mäßig süß, aber fruchtig
Sommerzeit ist Obstzeit. In den Regalen der Discounter und Supermärkte stapeln sich die frischen Obstsorten. Sie haben

sicherlich auch schon die eine oder andere Obstsorte ins Auge gefasst, um Kuchen, Torten oder Desserts damit zuzubereiten. Vielleicht kochen Sie ja auch damit? Entenbrust in Orangensauce? Berliner Leber (mit Apfelscheiben)?

Hier wird ein Korb Pfirsiche, etwa 1 kg, für eine Torte verwendet. Geputzt, entkernt, kleingeschnitten und dann in der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeitet.

Als normale Füllmasse für die Torte dient 1 l milder Naturjoghurt. Dazu der Pfirsichbrei, ebenfalls 1 l. Und schon hat man eine Füllmasse von 2 l. Und das bedeutet, dass man zum Festigen 20 Blatt Gelatine benötigt.

Als kleine Dekoration und für etwas mehr schokoladige Süße kommen noch Schokoladenstreusel auf die fertige Torte.

Ein wahres Sommer-Ess-Vergnügen, denn gut gekühlt – solche Torten sollte man bei sommerlichen Temperaturen immer im Kühlschrank aufbewahren, was sie auch vor einem Fruchtfliegenbefall schützt – ist diese Torte ein Genuss. Frucht, Schokolade und Joghurt schmeckt zusammen immer. Und bei dieser Torte allemal.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Pfirsiche (1 Korb)
- 1 l milder Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- eine Handvoll Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit etwas Schokoladenstreusel
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pfirsiche putzen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Pfirsichstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei häckseln.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Einen Becher Joghurt in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zweiten Joghurt dazugeben.

Pfirsichbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen

und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Handvoll Schokoladenstreusel bestreuen. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Paprika in Paprikasauce

Es gibt sicherlich Gerichte, die Sie immer wieder gerne zubereiten und kochen und die Sie sehr gerne essen. Vielleicht gehören ja auch die gefüllten Paprika aus diesem Rezept dazu? Es ist eigentlich schon ein Klassiker, den man immer wieder gerne zubereitet.



Wird immer wieder gern gegessen …

Man hat ja auch diverse Möglichkeiten, die Füllung zu variieren. Entweder nur Hackfleisch, oder eine Hackfleisch-Reis-Mischung oder sogar nur Reis, womit man sogar ein veganes Gericht zubereiten kann.

Darüber gibt es aber noch weitere Variationen, denn es gibt ja noch Bulgur, Hirse, Couscous usw.

Passend zu den gefüllten Paprika gibt es bei diesem Gericht eine Paprikasauce dazu. Zubereitet aus einem Brotaufstrich, der aus Kirschpaprika, Frischkäse und einigen Gewürzen hergestellt wurde. Er wird einfach mit einem guten Schluck Weißwein verlängert und verdünnt. Und darin werden die gefüllten Paprika gegart.

Für 2 Personen:

- 4 Paprikaschoten
- 4 EL Reis
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g Butterkäse (am Stück)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Habeñero
- Salz
- 1 TL Cayennepfeffer
- 200 g Kirschpaprika-Creme
- Soave

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Füllung aus Hackfleisch, Reis und Käse
Knoblauch schälen, mit einem Messer flach drücken und kleinschneiden. Habañero ebenfalls kleinschneiden.

Reis in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Käse in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Hackfleisch und Reis dazugeben.

Knoblauch und Habañero dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen. Etwas ziehen lassen.

Deckel der Paprikaschoten mit einem Messer quer abschneiden.

Paprika mit der Füllmasse füllen und sie gut hineindrücken. Deckel aufsetzen.

Paprikaschoten senkrecht in einen Topf geben. Creme dazugeben. Einen guten Schluck Weißwein dazugeben. Sauce salzen.

Auf mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten garen.

Herausnehmen, jeweils 2 Schoten auf einen Teller geben, Sauce darüber geben und servieren. Guten Appetit!

Wurst-Kartoffel-Gurke-Pfanne



Leckeres, würziges Pfannengericht
Essen Sie gerne Würste? Aber haben nicht immer Appetit darauf, sie einfach nur in Fett in der Pfanne zu braten und als normale Bratwürste zu verspeisen? Vielleicht ist dieses Rezept interessant für Sie. Ich hatte Thüringer Rostbratwürste übrig. Und die vorherigen habe ich eben wie oben beschrieben einfach in der Pfanne gebraten. Also überlegte ich mir schnell noch eine andere Zubereitung.

Bei diesem Rezept werden die Würste in kleine Stücke

geschnitten. Dazu kommen Kartoffeln, die zuvor in Wasser gegart wurden. Und dann für das Gericht als Bratkartoffeln weiterverarbeitet werden. Als krönender Abschluss und dritte Zutat kommt eine kleingeschnittene Salatgurke dazu, die nur kurz mit erhitzt und leicht gegart wird. Sie gibt dem Gericht ein wenig Flüssigkeit und Frische.

Gewürzt wird das Pfannengericht kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dies sind übrigens auch die ersten beiden Foodfotos, die ich mit meinem neuen Festbrennweitenobjektiv mit 50mm aufgenommen habe. Die Fotos sind gut gelungen, über die Blende könnte ich nochmal nachdenken und sie ein wenig schließen, denn diese Fotos haben doch nur einen geringen scharfen Bereich in der Mitte des Gerichts. Ein wenig mehr Tiefenschärfe durch leicht geschlossene Blende wäre sinnvoll. Aber das Objektiv macht gute Fotos!

Für 2 Personen:

- 6 Thüringer Rostbratwürste
- 10 Kartoffeln
- 1 Salzgurke
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit nur drei Zutaten
Würste in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Gurke putzen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Kartoffeln schälen, dann in sehr kleine Würfel schneiden. In kochendem Wasser 10 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Erkalten lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin 5–6 Minuten kross und knusprig zu Bratkartoffeln anbraten. Wurststücke dazugeben und ebenfalls einige Minuten mit anbraten. Gurkenstücke dazugeben und nur noch 1–2 Minuten mit anbraten und erhitzen. Alles gut vermischen.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Podcast im Schweizer Radio und Fernsehen: „Warum essen wir Hühner, aber keine Katzen?“



Podcast

Ein Beitrag in eigener Sache. März 2023. Der Redakteur Matthias von Wartburg vom Schweizer Radio und Fernsehen aus Zürich tritt telefonisch an mich heran. Er ist auf mein Foodblog gestoßen und hat gelesen, dass ich dort unter anderem auch Rezepte zu Katzenfleisch veröffentlicht habe, die ich von Kollegen oder Freunden aus dem Ausland erhalten habe.

Er möchte in einer Reportage in einem Podcast der Frage nachgehen, ob in der Schweiz noch Katzen und Hunde gegessen werden. Denn erlaubt ist dies ja in der Schweiz. Allerdings sagen beim Thema Katzen- und Hundefleisch die meisten sofort: „Das geht ja gar nicht!“. Aber gleichzeitig essen sie Rind und Hühnchen. Er will der Frage nachgehen, warum wir da solche Unterschiede machen.

Wir telefonieren eine längere Zeit über dieses Thema. Ich finde sein Anliegen interessant und erkläre mich dazu bereit, an dem Podcast mitzuwirken. Podcasts sind für mich zwar Neuland, da ich sie generell nicht höre. Aber warum nicht auch an einem solchen mitwirken?

Wir vereinbaren für Anfang Juli 2023 einen Termin für ein längeres Telefonat zu diesem Thema. Gesagt, getan, Anfang Juli meldet sich Herr von Wartburg zu einem festen Zeitpunkt telefonisch und wir nehmen ein längeres Interviewe für den Podcast auf. Die Aufnahme gelingt – auch technisch – sehr gut, wir sind beide zufrieden und Herr von Wartburg teilt mir mit, er könne nun mit Aufnahmen von anderen Gesprächspartnern daran gehen, den Podcast zusammenzustellen und aus den Interviews zu schneiden.

Der Podcast ist ab 23. August auf der Website des Schweizer Rundfunk und Fernsehen online gegangen. Und er ist auf Spotify verfügbar. Wer also an dem Thema interessiert ist und sich auch gern konträre Meinungen dazu anhört, den kann ich nur dazu ermutigen, sich diesen Podcast anzuhören. Der Podcast ist auf Schweizerdeutsch, der Part mit mir natürlich auf Deutsch. Aber das Schweizerdeutsch ist teilweise schwierig zu verstehen. Dennoch viel Spaß dabei!

https://www.srf.ch/audio/input/warum-essen-wir-huehner-aber-keine-katzen?id=12442822#played

Das Format „Input“ ist ein Hintergrundpodcast, der sich Zeit fürs Leben nimmt. Er vertieft, was Zuhörer in ihrem Alltag bewegt und berührt – sei es im Job, in der Partnerschaft oder im Freundeskreis.

Radio SRF Podcast, Warum essen wir Hühner, aber keine Katzen?

Wie wärs mit einem Katzenragout? Was absurd klingt, ist in der Schweiz theoretisch erlaubt. „Input“-Macher Matthias von Wartburg isst Fleisch, seine eigenen Hühner würde er aber nicht essen – und den Katzenragout wohl auch nicht. Warum essen wir nicht alle Tiere?

Bei einem Hundespaziergang mit dem Tierethiker Markus Wild erfährt Matthias etwa: Fleisch essen ist oft nicht rational. Ausserdem spricht er mit einem Foodblogger, der sagt: „Es spricht nichts gegen einen guten Katzenbraten“. Und als er

schliesslich einer Pferdeschlachtung beiwohnt, kommt Matthias an seine Grenzen.

(00:00) Intro
(00:49) Poulet im Teller und viele Fragen
(01:55) Übersicht: Welche Tiere essen wir?
(03:31) Pferdefleisch 1: Reiten oder essen?
(05:40) Pferdefleisch 2: „Checkmate“ muss sterben
(11:20) Katzenfleisch
(13:18) Der Foodblogger und der Katzenbraten
(17:37) Hundespaziergang mit Tierethiker Markus Wild
(15:28) Fazit

Gesprächspartner:
– Manuela Hofer: Pferdefachfrau
– Hans-Peter Horisberger: Pferdemetzger aus Burgdorf
– Thomas Biedermann: Foodblogger
– Markus Wild: Tierethiker und Philosoph

Weiteres, neues Objektiv

Ich habe mir ein weiteres, neues Objektiv für meine DSLR-Kamera geleistet.

Ich habe mich dabei auf die Empfehlung von Kollegen aus einem Fotografie-Forum verlassen. Mein Zoomobjektiv schön und gut. Aber ein Normalobjektiv mit Festbrennweite, noch dazu lichtstark, ist immer angebracht. Und kann aufgrund seiner Lichtstärke durchaus als Referenz dienen, wenn es einmal mit dem Zoomobjektiv Probleme gibt. Man kann somit die Fotos des Normalobjektivs als Referenz für die Fotos des Zoomobjektivs verwenden.

Außerdem ist das Argument, ein solches Festbrennweitenobjektiv

gehört in die Ausstattung eines jeden Fotografen, der vernünftig fotografieren will, durchaus zutreffend.

Also habe ich mir dieses Objektiv gekauft. Wiederum beim refurbished Händler Rebuy GmbH, bei dem ich auch den Kamerabody und das Zoomobjektiv gekauft habe und mit dem ich sehr zufrieden bin.



Canon EF 50 mm F1.8 STM

Und ich muss meinen Kollegen recht geben. Zum einen kann man auch allein mit dem Normalobjektiv durchaus Foodfotos fotografieren, das Gericht oder Motiv einmal in der Totalen, und das andere Mal im Detail. Auch die meisten Landschaftsaufnahmen sind damit zu fotografieren. Zum anderen bekommt man durch die Lichtstärke auch bei schlechten Lichtverhältnissen durchaus akzeptable Belichtungszeiten, damit man ein Foto auch aus der Hand fotografieren kann, sollte man einmal kein Stativ dabei haben. Die Problematik der geringen Tiefenschärfe aufgrund der offenen Blende einmal außen vorgelassen.

Pferdebockwurst, Bautz’ner Senf und frisches Brot

Ich freue mich, einen Beitrag zu leisten für mehr Vielfalt in diesem Foodblog. Essen Sie manchmal auch gern weniger bekannte Produkte oder Gerichte? Für mich ist allerdings Pferdefleisch nichts Unbekanntes, da ich es des Öfteren esse. Aber vielleicht für Sie schon.



Leckere Pferdebockwürste

Ich jedenfalls habe mir Pferdebockwürste gekauft und mich schon den ganzen Tag darauf gefreut.

Bei diesem Gericht gibt es nichts zuzubereiten oder zu kochen. Nur aufzuwärmen. Somit kann dies auch jemand ohne weitere Kochkünste zubereiten. Der sich sonst lieber eine Convenience-Pizza in den Backofen schiebt.

Aber bei diesem Rezept sind auch alle Zutaten frisch. Frische Pferdebockwürste mit Knoblauch vom Rossschlachter. Frischer

Bautz’ner Senf aus der Dose. Und ganz frisch beim Bäcker gekauftes Brot, das herrlich frisch und weich ist.

Alles in allem also ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht. Das aber vorzüglich schmeckt. Und das Sie unbedingt probieren sollten. Wobei ich Pferdefleisch generell gut empfehlen kann. Es mundet eigentlich immer!

Für 2 Personen:

- 6 Pferdebockwürste (mit Knoblauch, ca. 800 g)
- 4 TL Bautz’ner Senf
- frisches Brot

Zubereitungszeit: 10 Min.



Mit mittelscharfem Senf
Einfach die Bockwürste in einem Topf mit siedendem Wasser 10 Minuten ziehen und erhitzen lassen.

Jeweils 3 Bockwürste auf einen Teller geben, jeweils 2 TL Senf

dazugeben und jeweils drei Scheiben frisches Brot dazulegen.

Servieren und genießen. Guten Appetit!