Neues Kamera-Objektiv

Ein kurzer Beitrag in eigener Sache. Dieser Produkt ist es durchaus wert, hier erwähnt zu werden. Denn ich werde ab sofort damit meine Foodfotos fotografieren.



Das neue Zoomobjektiv

Mein bisheriges Zoomobjektiv war leicht defekt. Es hat in der letzten Zeit nicht mehr wirklich richtig scharf gestellt. Das Problem war mir schon länger bekannt. Besonders hervortrat es aber, nachdem mir leider das Stativ mit Kamera und Objektiv umgefallen und die Kamera direkt auf das Objektiv gefallen war. Die Kamera hatte glücklicherweise keinen Schaden. Aber der Zoomring des Objektivs ließ sich nur noch schwer drehen. Und wie gesagt, die Scharfeinstellung funktionierte nicht mehr so richtig. Eine Reparatur war nicht wirtschaftlich. Ich habe es daher an einen Händler für gebrauchte Fototeile verkauft.

Ich habe mir dann auf Empfehlung von Kollegen in einem renommierten Fotografieforum dieses Objektiv gekauft:

Canon EF 28-135mm f/3.5-5.6 IS USM, mit einer Gegenlichtblende

Das Objektiv hat einen Ultraschallmotor zum Scharfstellen mit dem Autofokus. Und einen Bildstabilisator, den man aber nur unterwegs benutzt, nicht bei Foodfotografie auf dem Stativ. Außerdem hat es einen Makrobereich für Entfernungen des Motivs

von 0,5m bis 1m.

Ich habe das Objektiv wie auch die Kamera bei einem Händler für refurbished Elektronikteile gekauft. Da ich mit dem Kauf des Kamerabodys sehr zufrieden war, habe ich nun auch das Objektiv dort gekauft. Der Zustand ist angegeben „Wie neu“ und das Objektiv hat 3 Jahre Garantie.

Einige erste Foodfotos habe ich bereits fotografiert, die Schärfe ist beeindruckend. Freuen Sie sich also zusammen mit mir auf die kommenden Foodfotos, die sicherlich brillant werden. Ab sofort werden die Foodfotos nur noch mit diesem Equipement fotografiert.

Gemüsebrühe mit Speckknödeln

Lesen Sie schon länger meine Blogbeiträge und somit Rezepte auf meinem Foodblog? Dann kennen Sie ja sicherlich auch schon meinen Stil. Und dass ich auch Rezepte veröffentliche, die nicht gelungen sind. Vielleicht, um Sie davor zu bewahren, den/die gleichen Fehler zu machen wie ich.



Mehr Eintopf als Suppe …
Hier hatte ich eine leckere Gemüsebrühe mit Speckknödeln geplant. Die Gemüsebrühe war natürlich selbst frisch zubereitet worden, aus Gemüseabfällen. Und war portionsweise eingefroren.

Und auch die Speckknödel waren frisch zubereitet gewesen, und ebenfalls portionsweise eingefroren.

Also somit kein Convenience, alles frisch und selbst zubereitet.

Meine tiefen Suppenteller sind leider nicht tief genug, um solch große Knödel im Ganzen aufzunehmen, wie man es z.B. bei einer Leberknödelsuppe macht. Also habe ich die Knödel geviertelt. Aber schon beim Zuschneiden fiel mir auf, dass die Bindung und Festigkeit der Knödel keine gute war.

Also habe ich die Brühe auf dem Herd erhitzt, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt. Und dann die Knödelstücke vorsichtig mit dem Löffel in die nur noch

siedende Brühe gelegt. Und habe sie fünf Minuten ziehen und erhitzen lassen.

Ich habe unbedingt das Kochen vermieden und war der Meinung, die Knödel sind stabil genug, werden so erhitzt und ich kann eine schöne Brühe mit Knödeln servieren.



Die Speckknödel sollten in der Suppe auch anders aussehen

Weit gefehlt. Als ich die Knödelstücke vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausheben und in die Suppenteller geben wollte, stellte sich heraus: Die Knödel waren komplett zerfallen. Also gab es Knödeleintopf statt Knödelsuppe. So kann es manchmal in der Küche passieren.

Aber geschmeckt hat der Eintopf dennoch!

Für 2 Personen:

- 800 ml Gemüsefond
- 6 Speckknödel
- Salz

- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 7 Min.

Brühe in einem Topf erhitzen. Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen.

Knödel vierteln. Vorsichtig mit dem Esslöffel in die nur noch siedende Brühe geben. 5 Minuten nur noch ziehen und erhitzen lassen.

Knödelstücke mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Brühe mit dem Schöpflöffel darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Zucchini-Schokolade-Kuchen

Ich freue mich, einen Beitrag zu leisten zu einem recht normalen Kuchen. Sie sind sicherlich auch daran interessiert, ein neues Rezept für einen schmackhaften Rührkuchen zu erhalten.



Durch das Gemüse sehr saftig
Wäre es ein normaler Zucchinikuchen geworden, würde ich das Rezept nicht im Foodblog veröffentlichen. Denn dazu habe ich schon ein Rezept veröffentlicht. Aber ich habe den Zucchinikuchen nochmals abgewandelt und in den fertigen Rührteig einige Esslöffel Schokoladenstreusel gegeben und untergemischt. Also kein Kakaopulver, um den ganze Kuchen zu einem Schokoladenkuchen zu machen. Sondern nur Schokoladenstreusel, die dem Kuchen aber zusätzliche Süße und einen leichten Schokoladengeschmack geben.

Bei einem Zucchinikuchen ist darüber hinaus auch folgendes sehr wichtig.

Der Anteil von geraspelter Zucchini zum Anteil des Mehls sollte eher ausgeglichen sein, also am besten 1:1. Sie können aber durchaus wie in diesem Rezept 300 g geraspelte Zucchini und 200 g Mehl verwenden, damit gelingt Ihnen der Kuchen auch. Aber dieser Anteil von Mehl ist zwingend notwendig, da der Kleber des Weizenmehls, das Gluten, benötigt wird, um den Rührteig zu binden.

Und darüber hinaus ist es wichtig, dass Sie die geraspelten Zucchini nicht in die Küchenmaschine geben und von der Maschine unter den Rührteig untermischen lassen. Die Küchenmaschine zerkleinert nämlich die geraspelte Zucchini noch zusätzlich, macht sie sehr fein und leider auch etwas flüssig und mischt dies dann dem Rührteig unter. Somit verliert die geraspelte Zucchini seine Struktur, die aber erhalten bleiben und dem Kuchen Struktur und Geschmack geben soll. Und zu flüssig soll der Rührteig ja auch nicht werden.



Schöne Kastenform

Zusätzliche Süße bekommt der Kuchen noch vor dem Servieren durch ein wenig Puderzucker, der auf dem Kuchen zerstäubt wird.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Zucchini
- 4–5 EL Schokoladenstreusel
- 2–3 EL Puderzucker

Anstelle von 500 g Mehl nur 200 g Mehl und 300 g geraspelte Zucchini verwenden.

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft

Zucchini putzen und in der Küchenmaschine grob in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nur 200 g Mehl verwenden.

Zucchini in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und ein wenig vermischen.

Ebenso die Schokoladenstreusel dazugeben und unterheben.

Rührkuchen in der Kastenbackform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Fruchttorte mit Pfirsichen

und Kirschen

Begehen Sie nicht die gleichen Fehler wie ich. Vor einiger Zeit habe ich ein Rezept für die mir bisher am besten gelungene Torte veröffentlicht. Es war eine Fruchttorte mit pürierter Wassermelone, Honigmelone und Mango. Diese Torte war wirklich perfekt gelungen und geschmacklich eine richtige Fruchtbombe.



Brot mit Frucht

Diese Torte ist jedoch eher das Gegenteil, denn sie ist nicht so richtig gelungen. Es ist eher ein Weißbrot mit Fruchtbelag wie bei einem Frühstück.

Fangen wir von vorne an. Zunächst einmal sorgen Sie dafür, dass Sie nur reife Früchte kaufen. Gern auch überreife. Ich hatte leider nur etwas unreife Früchte, was ich aber erst nach der Zubereitung und dem ersten Essversuch merkte. Die Pfirsiche waren noch hart. Und die Kirschen zwar schön schwarz, aber sie hätten noch ein paar Wochen am Baum und

somit mehr Süße vertragen können. Also schon einmal die Zutaten sind nicht so sonderlich klug gewählt.

Als weiteres machen Sie bitte den Tortenboden nicht so hoch. Ich hatte kein Toastbrot oder Sandwiches vorrätig, sondern bediente mich eines großen, langen Weißbrotes. Das Resultat war leider, dass es viel zu viel Brot war. Und der Tortenboden damit sehr dick und hoch wurde. Das sieht zum einen nicht schön aus. Zum anderen schmeckt es nicht so sonderlich gut. Und es hat noch einen dritten Nebeneffekt, der aber sehr wesentlich ist. Der Tortenboden ist also sehr hoch. Das bedeutet auch, dass das eingelegte Backpapier aufgrund dessen an manchen Stellen nicht sehr viel über den Tortenbodenrand hinausragt. Denn Backpapier reicht meistens nie ganz bis an den oberen Rand der Back-Springform.

Dies wieder bedeutet das folgende: Zunächst einmal saugt sich das Weißbrot – anders als ein dünnerer Toastbrot- oder Sandwichboden – stark mit der Flüssigkeit der Füllmasse voll.

Und die Spring-Backform ist nie ausreichend dicht genug, um die Füllmasse aus Milch, Gelatine und Früchten zusammenzuhalten. Und da das Backpapier an manchen Stellen mit dem Tortenboden abschließt, läuft ein Teil der flüssigen Füllmasse über das Backpapier hinaus. Und läuft aus der Backform im Kühlschrank unten heraus.

Sie haben damit eben einen aufgeweichten Tortenboden. Darauf das kleingeschnittene Obst. Einen kleinen Rest der Flüssigkeit mit der Gelatine, die das Obst gerade so zusammenhält. Und sehr viel Flüssigkeit im Kühlschrank auf den Ablageböden, so dass Sie dort erst einmal aufwischen dürfen.

Perfekt und schmackhaft geht anders.

Wenn Sie diese Ratschläge beherzigen und die Fehler abstellen, also zum einen reife Früchte kaufen und zum anderen den Tortenboden in gewohnter Manier dünn aus Toastbrot oder Sandwich zubereiten, dann steht einem gelungenen Ergebnis

dieser Fruchttorte nichts im Weg!



Nicht unbedingt gelungen
Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Anstelle des Toastbrotes ein langes Weißbrot verwenden

Für die Füllmasse:

- 1 l vegane Milch
- 4 Pfirsiche
- 500 g Kirschen
- 2 TL Agar-Agar (etwa 10 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle

des Toastbrotes ein langes Weißbrot verwenden.

Pfirsiche putzen, entkernen, vierteln und dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Kirschen putzen, entkernen und im Ganzen in eine Schüssel geben.

Milch in einem Topf erhitzen. Agar-Agar dazugeben, verrühren und 2 Minuten kochen lassen.

Obst dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf dem Tortenboden verteilen.

Torte in der Backform in den Kühlschrank geben. Mindestens 3 Stdn. im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Farfalle mit Sauce Hollandaise und Basilikum

Ein schnelles Gericht gefällig? Okay, die Sauce Hollandaise macht einigen zeitlichen Aufwand. Da gebe ich Ihnen recht.



Mit sämiger Sauce Hollandaise
Aber damit haben Sie auch eine exzellente, frische Sauce zu italienischer Pasta.

Die Sauce wird noch mit frischem, kleingeschnittenen Basilikum verfeinert. Um ein zusätzliches, feines Aroma zu haben.

Für 2 Personen:

Für die Sauce Hollandaise:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Topf Basilikum

Für die Pasta:

- 375 g Farfalle

- Salz

Zubereitungszeit: 11 Min.



Verfeinert mit Basilikum
Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinwiegen. Unter die Sauce. mischen.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Fusilli mit veganer Aiolicreme



Einfach, aber lecker
Sie essen gern vegan? Dann habe ich hier ein passendes Rezept für Sie. Es ist zugegebenermaßen ein Gericht mit Convenienceprodukten. Aber Sie schätzen es sicherlich auch, bei einem harten Arbeitsalltag abends nicht lange in der Küche stehen zu müssen. Sondern in wenigen Minuten ein leckeres, schmackhaftes Gericht auf dem Tisch stehen zu haben.

Außerdem ist die Zubereitung einer veganen Aiolicreme, die auf Hafer und Erbsenprotein basiert, doch ein wenig umfangreich. Ich als Hobbykoch, der sich bei Fleischgerichten gut auskennt, würde mir das im Moment nicht zumuten wollen. Es sei denn, Sie sind in der veganen Küche zuhause und dort sehr versiert, so dass Sie sich an die frische Zubereitung heranwagen.

Das Gericht gelingt auch tatsächlich Weiß in Weiß. Weißer

Nudelteller, weiße Nudeln und weiße Aiolicreme.

Ein einfaches Gericht mit zwei Zutaten. Aber es schmeckt lecker.

Für 2 Personen:

- 375 g Fusilli
- 250 g vegane Aiolicreme (2 Packungen à 125 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 9 Min.



Mit italienischen Fusilli
Fusilli in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Aioli in einem kleinen Topf leicht erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kochwasser der Nudeln abschütten, jedoch einen kleinen Rest zurückbehalten.

Nudeln und ein wenig Kochwasser zur Aioli geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Die Renaissance eines alten Klassikers aus Südtirols Weinbergen

Südtirol, ein malerisches Land, das am Schnittpunkt von Alpen und Mittelmeer liegt, ist ein Ort, an dem sich Geschichte, Kultur und Natur vermischen. Dieses Land, reich an Traditionen und Geschichten, hat auch eine tiefe Verbindung zum Weinbau. Und aus diesem reichen Erbe sticht ein besonderer Tropfen hervor.

Einleitung

Südtirol, ein Gebiet, das seit Jahrhunderten für seinen Weinbau bekannt ist, bietet ein einzigartiges Terroir, das durch eine Kombination aus mediterranem Klima und alpinen Einflüssen geprägt ist. Dieses spezielle Mikroklima, kombiniert mit der reichen Geschichte der Region, hat einige der besten Weine Europas hervorgebracht. Aber unter all diesen Edelsteinen gibt es einen, der in letzter Zeit besonders ins Rampenlicht gerückt ist. Lassen Sie uns den Schleier lüften und einen Blick auf den Lagrein Wein werfen, ein Erbe, das so

alt ist wie die Hügel, auf denen er wächst.

Neben den atemberaubenden Berglandschaften und der reichen Kultur hat Südtirol auch eine lange Tradition im Weinbau. Der Boden hier, geprägt von den Flüssen, die durch die Täler fließen, und die sorgfältig ausgewählten Rebsorten, haben es ermöglicht, Weine von außergewöhnlicher Qualität und Charakter zu produzieren.

Ursprung und Geschichte des Lagreins

Der Lagrein hat eine reiche und tiefe Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Ursprünglich glaubte man, dass dieser Wein aus der Lagarina-Tiefebene in der Region Trentino stammt. Allerdings zeigt die heutige Forschung, dass seine Wurzeln fest in Südtirol verankert sind. Dokumente aus dem 16. Jahrhundert belegen bereits den Anbau von Lagrein in Bozen, was darauf hinweist, dass dieser Wein bereits zu dieser Zeit hoch geschätzt wurde.

Über die Jahrhunderte hinweg hat sich der Lagrein stetig weiterentwickelt. Vom einfachen Tischwein des Mittelalters zu einem der angesehensten Rotweine Südtirols. Die Menschen der Region haben ihre Techniken verfeinert, ihre Kenntnisse erweitert und diesen Wein zu dem gemacht, was er heute ist: Ein Symbol für Südtirols Engagement für Qualität und Tradition.

„Wein ist eine der größten Schöpfungen des Menschen.“ Charlie Chaplin

Die Einzigartigkeit des Lagreins

Es gibt viele Weine auf der Welt, aber nur wenige haben eine so markante Persönlichkeit wie der Lagrein. Wenn Sie eine

Flasche öffnen, werden Sie von einem Bouquet aus dunklen Früchten, Veilchen und erdigen Tönen begrüßt. Aber das ist erst der Anfang. Am Gaumen entfaltet sich eine komplexe Symphonie von Aromen – von saftigen Pflaumen bis hin zu einem Hauch von dunkler Schokolade und Leder.

Und es ist nicht nur der Geschmack, der den Lagrein so besonders macht. Es ist auch die Art und Weise, wie er produziert wird. Der Wein wird traditionell in großen Eichenfässern ausgebaut, was ihm eine zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht. Dieser Prozess, kombiniert mit dem einzigartigen Terroir Südtirols, gibt dem Lagrein seinen unverwechselbaren Charakter.

Anbaugebiete und Produktionsprozess

Südtirol, mit seiner Vielfalt an Mikroklimazonen, bietet den idealen Boden für den Anbau von Lagrein. Besonders die Region um Bozen, mit ihrem warmen, aber dennoch gemäßigten Klima, hat sich als eines der besten Anbaugebiete für diese Rebsorte erwiesen. Hier, geschützt von den Alpen und genährt von den klaren Gewässern der Region, gedeihen die Lagrein-Reben in Perfektion.

Der Produktionsprozess des Lagreins ist eine Mischung aus Tradition und moderner Technik. Während viele Winzer immer noch auf traditionelle Methoden schwören, wie die Reifung in großen Eichenfässern, nutzen andere moderne Technologien, um den besten Wein aus ihren Trauben herauszuholen. Aber unabhängig von der Methode, das Endresultat ist immer dasselbe: Ein Wein von unvergleichlicher Qualität und Charakter.

Zusammenfassung

Südtirols Weinlandschaft ist reich und vielfältig. Aber unter all den großartigen Weinen, die diese Region hervorbringt,

steht der Lagrein ganz oben auf der Liste. Mit seiner tiefen Geschichte, seinem einzigartigen Geschmack und seiner engen Verbindung zum Land ist er mehr als nur ein Wein – er ist ein Symbol für Südtirols Engagement für Qualität, Tradition und Exzellenz.

Für diejenigen, die nach einem Wein suchen, der Geschmack, Tradition und Geschichte vereint, ist der Lagrein die perfekte Wahl. Ein Wein, der sowohl die Herzen der Einheimischen als auch die der Welt erobert hat.

Pansenragout in Paprika-Sahne-Weißwein-Sauce mit Parboiled Reis



Schlotziges Ragout

Sie essen sicherlich von Zeit Zeit auch mal gern ein gutes Gulasch oder Ragout. Ich habe da einen Tipp für Sie. Verwenden Sie einmal statt Muskelfleisch einfach eine Innereie wie Pansen. Damit können Sie auch ein hervorragendes Ragout zubereiten. Das nach langer Schmorzeit sehr schlotzig, würzig und lecker gelingt.

Normalerweise muss man Pansen vor der eigentlichen Zubereitung einige Stunden in Gemüsebrühe vorbereiten. Erst dann können Sie ihn für die weitere Verwendung verwenden. Aber da Sie hier den Pansen mehrere Stunden in einer leckeren Sauce schmoren, kann man das wegfallen lassen, und Sie können den Pansen direkt so, wie Sie ihn vom Schlachter bekommen – natürlich gereinigt – verwenden.

Die Sauce wird aus Sahne, Weißwein und einigen Gewürzen gebildet. Und als Sättigungsbeilage gibt es leckeren Parboiled Reis.

Ein Rezept, das man durchaus einmal im Monat auf den Speiseplan stellen kann. Denn es ist sehr lecker. Und lässt sich dann natürlich auch mit diversen anderen Sättigungsbeilagen, wie Nudeln, Kartoffeln, Hirse, Bulgur o.a. zubereiten.

Für 2 Personen:

- 400 g gereinigter und vorgegarter Pansen
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Kochsahne
- Soave
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Tasse Parboiled Reis

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



In würziger Sauce
Pansen in grobe Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. Dann den Pansen dazugeben und mit anbraten.

Mit der Sahne und einem guten Schluck Wein ablöschen.

Paprika, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazugeben.

Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in kochendem, leicht gesalzenem

Wasser 14 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Das Ragout mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Erdbeeren und Schokoladenstreuseln



Mit großen Erdbeerstücken
Brauchen Sie manchmal auch Alternativen, wenn Sie Obst vorrätig haben und nicht immer nur gewöhnliche Obstkuchen auf

einem Biskuitboden zubereiten wollen? Sie können es auch einmal mit einem Rührkuchen versuchen. Geben Sie einfach das gewünschte Obst im Ganzen oder in Stücken in den Rührteig hinein und mischen Sie es vorsichtig mit dem Backlöffel unter.

Da das Obst ja meistens sehr saftig ist und in der Backzeit eines Rührkuchens durchgart, wird somit auch der Rührkuchen sehr saftig. Und eventuell haben Sie an den Stellen im Rührteig, an dem sich Obststücke befanden, ein kleines Loch. Denn das Obst oder die Obststücke vergaren ja sozusagen beim Backen.

Auf alle Fälle gelingt dieser Rührkuchen sehr gut, er ist locker, leicht und saftig.

Und ich verfeinere ihn noch mit etwas Schokoladenstreuseln, indem ich einige Esslöffel davon in den Rührteig gebe. Somit hat der Rührkuchen einen leicht schokoladig anmutenden Geschmack.

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- einige EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. Bei 180 °C Umluft



Mit leichtem Schokoladengeschmack
Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen, aber im Ganzen lassen. Obst im Ganzen in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Dann noch die Schokoladenstreusel dazugeben und ebenfalls vorsichtig vermischen.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pansenragout in Paprika-Sahne-Weißwein-Sauce mit Farfalle



Mit leckerem Pansen

Sie essen sicherlich von Zeit Zeit auch mal gern ein gutes Gulasch oder Ragout. Ich habe da einen Tipp für Sie. Verwenden Sie einmal statt Muskelfleisch einfach eine Innereie wie Pansen. Damit können Sie auch ein hervorragendes Ragout zubereiten. Das nach langer Schmorzeit sehr schlotzig, würzig und lecker gelingt.

Normalerweise muss man Pansen vor der eigentlichen Zubereitung einige Stunden in Gemüsebrühe vorbereiten. Erst dann können Sie ihn für die weitere Verwendung verwenden. Aber da Sie hier den Pansen mehrere Stunden in einer leckeren Sauce schmoren, kann man das wegfallen lassen, und Sie können den Pansen direkt so, wie Sie ihn vom Schlachter bekommen – natürlich

gereinigt – verwenden.

Die Sauce wird aus Sahne, Weißwein und einigen Gewürzen gebildet. Und als Sättigungsbeilage gibt es leckere italienische Pasta.

Ein Rezept, das man durchaus einmal im Monat auf den Speiseplan stellen kann. Denn es ist sehr lecker. Und lässt sich dann natürlich auch mit diversen anderen Sättigungsbeilagen, wie Reis, Kartoffeln, Hirse, Bulgur o.a. zubereiten.

Für 2 Personen:

- 400 g gereinigter und vorgegarter Pansen
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Kochsahne
- Soave
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 375 g Farfalle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



Mit Farfalle als Sättigungsbeilage
Pansen in grobe Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. Dann den Pansen dazugeben und mit anbraten.

Mit der Sahne und einem guten Schluck Wein ablöschen.

Paprika, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazugeben.

Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Das Ragout mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Frittierteller mit Hähnchenschenkel und Kartoffelspalten



Alles aus der Fritteuse
Sie mögen es sicherlich manchmal auch kurz und knapp.

Und da hilft solch ein Küchengerät wie die Fritteuse doch schon sehr. Diese Zutaten kommen einfach nur in die Fritteuse. Fertig. Und nach 10 Minuten haben Sie eine fertige Mahlzeit.

Die auch noch sehr lecker schmeckt. Auch wenn sie manchen sehr einfach anmutet.

Aber kein langes Stehen mehr in der Küche.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel
- 6 normale Bio-Kartoffeln
- 6 rotschalige Bio-Kartoffeln
- Fleischgewürzmischung
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 10 Min.



Knuspriger Hähnchenschenkel und ebensolche Kartoffelspalten
Schenkel auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen und einreiben.

Kartoffeln längs vierteln und in eine Schüssel geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Zuerst die Hähnchenschenkel für 4 Minuten in das siedende Fett geben und frittieren.

Dann für weitere 6 Minuten die Kartoffelspalten dazugeben und mit frittieren.

Wenn Sie nur eine kleine Fritteuse haben, müssen Sie die Zubereitung eventuell auf zwei Durchgänge verteilen.

Frittiergut herausnehmen, auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Kartoffelspalten salzen.

Jeweils einen Schenkel auf einen Teller geben. Kartoffelspalten dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Käse-Tarte mit Kräutern, Speck und Gemüse



Sehr schmackhafte und würzige Tarte
Mit diesem Rezept gelingt Ihnen eine exzellente, sehr schmackhafte Tarte. Probieren Sie es aus.

Zur normalen Füllmasse einer Tarte kommen noch geriebener Gouda, frische Kräuter, Speckwürfel und Spitzpaprika.

Die Tarte mutet beim Essen an wie eine frische Pizza. Am besten servieren Sie sie sogar noch leicht warm.

Sie ist einfach exzellent und sehr schmackhaft. Der Käsegeschmack kommt gut durch. Dann leicht die frischen Kräuter. Auch der vegane Speck ist leicht zu schmecken. Und die Spitzpaprikas machen den Genuss noch etwas gemüsiger.

Und glücklicherweise gelingt auch der vegane Hefeteig. Diese pikante und würzige Tarte benötigt auch einen pikanten Boden. Also einen Hefeteig. Da ich keine tierische Milch mehr vorrätig hatte, habe ich für den Hefeteig vegane Milch aus Erbsenprotein verwendet. Und siehe da, der Boden gelingt.



Das sieht doch schon einmal gut aus …
Alles in allem ein wirklich rundum schmackhafte, würzige und pikante Tarte. Ich empfehle sehr das Nachbacken!

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Anstelle 175 ml tierische Milch ebensoviele vegane Milch (aus Erbsenprotein) verwenden

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 450 g geriebener Gouda (2 Packungen à 225 g)

- 100 g kleine Spitzpaprika (5 Stück)
- 100 g vegane Speckwürfel
- 15 g Schnittlauch (Packung)
- 15 g krause Petersilie (Packung)
- 15 g Salbei (Packung)
- 15 g Rosmarin (Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Käse, Kräutern, Gemüse und Speck
Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle tierischer Milch vegane Milch verwenden.

Spitzpaprika putzen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Blättchen von Salbei und Rosmarin abzupfen. Alle Kräuter mit einem großen Messer kleinschneiden. In eine Schale geben.

Käse, Speckwürfel, Kräuter und Spitzpaprika in eine große

Schüssel geben.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten. Über die Käsemasse geben. Mit der Hand gut vermischen.

Füllmasse auf den Hefeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Himbeerpudding



Mit veganer Milch

Sie essen sicherlich ab und zu nach einem ausgefallenen Mahl auch gern ein Dessert. Ich mache das auch gern. Und eines der einfachsten Desserts, die man selbst zubereiten kann und das immer schmeckt, ist ein Pudding.

Man bereitet ihn aus vier Grundzutaten zu: Milch, Stärke, Eigelb und Zucker. Mehr braucht es nicht.

Ich habe bei diesem Rezept versuchsweise Pudding aus veganer Milch, und zwar aus Erbsenprotein, zubereitet.

Gleich vorab die gute Nachricht, der Pudding gelingt, die Stärke quillt beim Kochen der Puddingmasse gut auf und der Pudding bindet im Kühlschrank gut ab und erhärtet.

Die nachteilige Nachricht ist, Sie können mit der veganen Milch dennoch keinen veganen Pudding zubereiten, denn Sie verwenden ja auch … genau, Eigelbe. Also ist es eben nur ein vegetarisches Dessert. Aber das wäre es mit tierischer Milch auch geworden. Aber es ist eben einen Versuch wert, was man mit veganer Milch so alles zubereiten kann. Und vor allem, ob das dann auch schmeckt.



Mit ganzen Himbeeren

Verfeinert habe ich den Pudding noch mit ganzen Himbeeren, die ich nach dem Aufkochen der Puddingmasse mit dem Kochlöffel einfach unter diese untergehoben habe. Dann in die Puddingformen, ab in den Kühlschrank, einige Stunden warten, herausholen und auf einen Dessertteller stürzen und … genießen.

Bereiten Sie den Pudding einfach nach dem Grundrezept für Pudding zu. Ersetzen Sie die tierische Milch durch die vegane Milch. Und geben Sie, wie oben erwähnt, noch die Himbeeren hinzu. Fertig.

Für 3 Puddinge:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- Anstelle tierischer Milch 500 ml vegane Milch (aus

Erbsenprotein)
- 125 g Himbeeren (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit einige Stunden

---

Thüringer Rostbratwürste mit rotschaligen Bratkartoffeln



Krosser Pfannenteller

Essen Sie gerne Würste? Ab und zu darf dies gern einmal auf dem monatlichen Speiseplan stehen, meinen Sie nicht auch?

Man ist gut beraten dabei, für solch ein Gericht wirklich gute Würste zu kaufen. Denn sie sollen ja auch schmecken. Die hier

gewählten Thüringer Rostbratwürste gelingen wirklich sehr saftig, würzig und lecker. Man, ist das ’ne Wurst. Das kennen Sie sicherlich aus der Werbung. Aber dieses Mal trifft es tatsächlich für diese Würste zu. Ich habe selten so leckere Würste gegessen. Ich meine auch, eine leicht Kümmelnote beim Essen der Würste herauszuschmecken.

Bei den Kartoffeln sind Sie sicherlich ein wenig verwundert. Ja, es gibt tatsächlich Kartoffeln mit roten Schalen. Mehr braucht Sie das aber nicht zu verwundern. Denn nur die Schalen sind rot. Innen ist der Kern der Kartoffel eine ganz gewöhnliche Kartoffel. Wenn Sie diese Kartoffeln also schälen, zubereiten und servieren, merkt keiner der Gäste einen Unterschied.

Und sicherlich haben Sie recht, dass man für Kartoffeln mit Schale nur Bioqualität verwenden sollte. Wer weiß denn schon, mit welchen Mitteln diese Kartoffeln im gewöhnlichen Anbau behandelt wurden. Aber ich wollte unbedingt auch beim Essen einmal testen, ob diese rotschaligen Kartoffeln auch geschmacklich einen Unterschied zu der gewöhnlichen Ware bieten. Die Bratkartoffeln schmecken aber recht gewöhnlich, aber sie sind knusprig, kross und lecker.



Sehr saftige und würzige Würste
Für 2 Personen:

- 1 kg Thüringer Rostbratwürste (10 Stück)
- 6 große, rotschalige Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. In feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin auf beiden Seiten etwa 10 Minuten kross und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Würste auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen.

Jeweils fünf Würste dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Hähnchenlebern, Basilikum und Knoblauch



Würzig und lecker

Wenn Sie Innereien mögen, sollten Sie dieses Gericht einmal zubereiten. Die meisten Discounter und Supermärkte haben ab und zu auch Innereien von Hähnchen in ihrem Sortiment. Also Herz, Leber und Magen. Meistens sind es Packungen von 400 g Gewicht, also genau geeignet für 2 Personen. Am besten kaufen Sie dann alle drei Innereien für zukünftige Zubereitungen,

denn diese Packungen lassen sich auch gut einfrieren und später verwenden.

Leber darf man ja nie zu lang braten, sonst wird sie fest und hart und schmeckt nicht mehr. Daher bereiten Sie zuerst die Pasta zu, bevor Sie dann in den letzten Minuten der Garzeit der Pasta die Lebern anbraten.

Das Gericht kommt mit wenigen Zutaten aus. Lebern, Knoblauch, Basilikum. Die Zutaten ziehen beim Anbraten auch etwas Flüssigkeit. Aber für die Sauce sorgt auch eine große Portion Olivenöl.

Alles in allem wenige Zutaten, kurze Zubereitungszeit und ein hoher Genuss. Probieren Sie es aus!

Für 2 Personen:

- 375 g Spaghetti
- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 1 Topf Basilikum
- 6 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Wenige Zutaten, aber sehr schmackhaft
Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Blätter des Basilikum abzupfen und ebenfalls kleinschneiden.

Lebern grob zerkleinern. In eine Schale geben.

Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten al dente garen.

Parallel dazu eine große Portion Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch kurz darin anbraten. Lebern dazugeben und ebenfalls kurz mit anbraten. Dann den Basilikum dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Kochwasser der Spaghetti abschütten. Spaghetti auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Lebern mit der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Ravioli in Hummer-Rotwein-Sauce



Mit leckerer Hummerbutter

Trinken Sie gerne Wein? Und haben Sie dabei gewisse Vorlieben? Entweder bevorzugen Sie Rotweine oder doch eher Weißweine? Oder schmecken Ihnen auch Roséweine, die ja auch aus roten Trauben gekeltert werden, nur im Gegensatz zu Rotwein ohne den Schalen- und Kerneanteil, der den Rotwein erst rot werden lässt? Roséweine sind ja gerade die von Frauen gern bevorzugte Weine.

Ich selbst weiche von diesem Genuss etwas ab, denn ich trinke

schon seit Jahren keinen Alkohol. Was macht also ein ambitionierter Hobbykoch mit Weinen, die er gar nicht zu seinen Speisen trinkt? Natürlich, er verwendet sie zum Kochen.

Um es gleich klarzustellen, man verwendet entgegen der landläufigen Meinung zum Kochen keine billigen Weine oder sogar noch schlimmer ein Cuvée aus europäischen Weinen im Tetrapak. Fragen Sie einmal professionelle Köche, es muss gar nicht einmal der Sternekoch mit den zwei Michelinsternen sein. Sie werden unisono die Antwort erhalten, man kocht mit den Weinen, die man anschließend seinen Gästen auch zum Trinken serviert. Also mit guten Weinen aus guten Lagen und einer guten Herkunft. Und die natürlich auch preislich etwas in der gehobenen Klasse spielen. Das sind die richtigen Kochweine.

Ich beziehe meine Weine zum Kochen von diversen Onlineshops, bei denen man problemlos und einfach gute Weine beziehen kann. Die Bestellung, Abwicklung, Bezahlung und Lieferung erfolgt immer problemlos.

Es gibt ja diverse Weinanbaugebiete in der Welt, die einen guten Ruf haben und aus denen wirklich gute Weine stammen. In den letzten Jahren habe ich des Öfteren bei einem Onlineshop bestellt, der auf Premiumweine aus Südafrika spezialisiert ist und ein Sortiment von etwa 1.200 Weinen hat. Das Klima in Südafrika ist sehr gut und für den Anbau von guten Weinen wie geeignet. Und daher findet man dort auch die üblichen, gängigen, aber guten Weinsorten, die man bisher eher aus Frankreich oder Italien kennt. Wie einen guten Sauvigon, einen Chardonnay oder Shiraz.

Schauen Sie sich die Website des Shops gern einmal an. Sie können dort unter vielen Rebsorten, Weinanbaugebieten und Weinsorten wählen. Auch verschiedene Weinpakete oder Bioweine gehören zum Sortiment. Vor allem können Sie sich immer über die täglich neuen Angebote für gute, aber stark reduzierte Weine informieren. Um immer über die neuesten Angebote informiert zu sein, können Sie auch einen Newsletter

abonnieren.

Ich habe für dieses Rezept auf einen Sauvignon zurückgegriffen. Alles in diesem Gericht wird nicht von Hand auf zubereitet. So greife ich bei der Sauce auf eine Hummerbutter zurück und koche keinen Fond aus den Karkassen von Hummern, Meeresfrüchten oder anderen Meeresbewohnern. Aber es handelt sich um eine Hummerbutter eines namhaften, norddeutschen Herstellers und somit hat man damit auch den Garant für eine gute Qualität.

Und die Ravioli bereite ich auch nicht selbst zu, da würde ich für dieses recht schnelle Gericht doch stundenlang in der Küche stehen. Auch hier wird ein Produkt eines guten Herstellers gewählt, den sie aus der Fernsehwerbung kennen. Und der sein Produkt auch mit dem Untertitel „… und wie von Hand gemacht“ bewirbt.

Also durchaus Convenienceprodukte. Aber mit guter Qualität. Das sichert eine schmackhafte Mahlzeit. Und reduziert auch den Aufwand für dieses leckere Gericht auf einige Minuten. Was ja auch nicht von der Hand zu weisen ist. Wenn Sie Angehöriger der arbeitenden Bevölkerung sind, gehen Sie sicherlich mit mir konform.



Dazu ein Glas Sauvignon …
Für 2 Personen:

- 500 g Ravioli (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Hummerbutter (Dose)
- Sauvignon
- 2 EL Frischkäse mit Kräutern
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten al

dente garen.

Parallel dazu Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kurz anbraten. Mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen. Frischkäse dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und leicht köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abgießen. Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefen Nudeltellern anrichten.

Servieren. Guten Appetit!