Kohlwürste mit Spitzkohl-Gemüse



Leckere, kleine Kohl-Würste

Ein Rezept für ein Gericht, das einem Gericht, das in Hamburg und ganz Norddeutschland heimisch und sehr gut bekannt ist, sich sehr stark annähert.

Denn der traditionelle Grünkohl-Teller wird mit – wie es der Name schon sagt – Grünkohl, dann Kohlwurst und Kasseler zubereitet.



Mit Kümmel für die bessere Verdauung

Hier gibt es zwar auch Kohlwürste, aber im kleinen Format. Dafür aber von der Menge her mehr.

Und als Gemüse verwende ich keinen Grünkohl, sondern Spitzkohl. Gehört ja zur gleichen Gemüse-Familie.

Ansonsten bekommt der Spitzkohl als Gewürze nur Salz und Pfeffer und eine große Prise Zucker.

Und noch eine Portion Kümmel zur besseren Verdauung.

Für 2 Personen:

- 16 kleine Kohlwürste (2 Packungen à 250 g)
- 10 große Spitzkohl-Blätter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 TL Kümmel
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Spitzkohl-Gemüse

Dicke, feste Strünke der Spitzkohl-Blätter jeweils etwas am Anfang eines Blattes entfernen.

Blätter in kurze, dicke Streifen schneiden.

Blätter in kochendem Wasser 2–3 Minuten blanchieren.

Kohlwürste in kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Spitzkohl darin einige Minuten durch die Butter schwenken und erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer, einer großen Prise Zucker und Kümmel würzen.

Spitzkohl auf zwei Teller verteilen.

Jeweils 8 Kohlwürste in der Mitte des Tellers platzieren.

Servieren. Guten Appetit!

Bio-Milchreis mit Vanille und Zimt



Leckerer Milchreis

Ich bin zu einer Packung Bio-Milchreis gekommen.

Jetzt wollte ich als erstes wissen, was denn an dem Milchreis „Bio“ ist bzw. ob dieser Milchreis denn anders schmeckt als der Milchreis vom Discounter.

Also bereite ich in diesem Rezept ein Dessert zu. In Milch gegarter Bio-Milchreis. Verfeinert mit Vanille und Zimt.

Einen Unterschied konnte ich dem Bio-Milchreis schon an der Verpackung entnehmen. Es handelt sich um Mittelkornreis.

Das ist ein wenig verwunderlich, denn ich kenne diese Unterscheidung etwas anders. Langkornreis ist der gewöhnliche Reis, den man sich zu Fleisch, Fisch oder Gemüse kocht. Mittelkornreis kenne ich jedoch nur als Risotto-Reis. Steht auch so auf der Verpackung meines Risotto-Reises – Mittelkornreis. Und der Milchreis, als süßes Dessert zubereitet, besteht normalerweise aus Rundkornreis. Weil

dieser noch klebriger als Mittelkornreis ist. Steht auch so auf der Verpackung meines Milchreises vom Discounter – Rundkornreis. Nun, habe ich Sie jetzt vollends verwirrt?

Daher ist die Zubereitung dieses Milchreises als Mittelkornreis schon einmal etwas Neues, das ich so nicht kenne.

Ich verfeinere den Milchreis nach dem Garen in der Milch einfach mit etwas Vanille, Zucker und gemahlenem Zimt.

Fertig ist ein leckeres Dessert, das man sich am besten warm schmecken lässt.

Ich will Ihnen aber auf keinen Fall die Zubereitung des Milchreises vorenthalten, wie er fachmännisch auf der Packung otiert ist. Wiegen Sie für 2 Personen 125 g Milchreis ab, erhitzen Sie die vierfache Menge Milch – also 500 ml – mit einer Prise Salz in einem großen Topf und geben Sie den Milchreis hinein. Kräftig umrühren, aufkochen lassen und bei geringer Temperatur zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Dann einmal umrühren! Erneut 10 Minuten köcheln lassen. Dann erneut einmal umrühren! Und dann bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt nochmals 10 Minuten quellen und die restliche Milch aufsaugen lassen.

Übrigens, Milchreis lässt sich auch gut im voraus zubereiten, dann im Kühlschrank aufbewahren und einfach kurz vor dem Servieren einige Minuten in der Mikrowelle erhitzen.

Wer es etwas schlotziger mag, lässt ein wenig von der Milch im Milchreis, damit man eine entsprechende Konsistenz hat.

Fazit: Der Bio-Milchreis schmeckt nicht besser oder schlechter als der Milchreis vom Discounter. Aber das ändert nichts daran, das das Dessert sehr gut schmeckt.

Für 2 Personen:

- 125 g Milchreis

- 500 ml Milch
- Salz
- 1 Vanilleschote (oder alternativ 2 Päckchen Vanillin-Zucker)
- 1 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 35 Min.



Mit Streuseln garniert

Zubereitung des Milchreises wie oben beschrieben.

Mark der Vanilleschote auskratzen und zum Milchreis geben.

Ebenso Zucker und Zimt dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen.

Mit Streuseln garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tomatensuppe



Einfache, leckere Suppe

Eine einfache, schlichte Tomatensuppe.

Zubereitet aus passierten Tomaten. Mit etwas Wasser verlängert.

Wer es ein wenig stückiger mag, verwendet Tomaten aus der Dose, die auch viel Flüssigkeit enthalten, und zerstampft sie grob mit dem Stampfgerät.

Aber die Suppe hat kräftig Bums. Ich gebe nämlich eine kleingeschnittene rote Chili-Schote für Schärfe hinein.

Und verfeinert wird die Suppe mit einem Schuss Sahne und einem Schuss Cognac.

Und damit man beim Essen der Suppe ein wenig zu Kauen hat, gare ich kleine Nudeln in der Suppe mit.

Für 2 Personen:

- 400 ml passierte Tomaten (1 Packung)
- 200 ml Wasser
- Sahne
- Cognac
- 1 rote Chili-Schote
- eine kleine Handvoll (Suppen-)Nudeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- ein wenig frische Petersilie

Zubereitungszeit: 9 Min.

Chili-Schote putzen und quer in schmale Ringe schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Tomatensauce in einem kleinen Topf erhitzen.

Wasser dazugeben.

Jeweils einen Schuss Sahne und Cognac hinzugeben.

Chili-Schote und Nudeln dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles vermischen und Suppe 9 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Prüfen, ob die Nudeln durchgegart sind.

Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Petersilie garnieren. Guten Appetit!

Pikante Pastete mit Kohl-Wurzel-Salat



Mit schmackhaftem Salat

Der Salat benötigt ungefähr einen Tag im Kühlschrank, um durchzuziehen.

Aus diesem Grund kann man die Pasteten ruhig auch schon am gleichen Tag zubereiten. Man erhitzt sie einfach am darauffolgenden Tag etwa 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle.

Die Füllung benötigt keine Eier zur Bindung. Die Avocados und die Champignons bringen kleingeschnitten bzw. -gehäckselt genügend Bindung mit.

Wenn Sie möchten, können Sie statt eines Pizzateiges auch einen Blätterteig verwenden, so haben Sie dann noch mehr den Pasteten-Charakter.

Und auch der Salat schmeckt natürlich nach einem Tag sehr gut und lecker.

Für 2 Personen:

Für die Pasteten:

- 1 Pizzateig (Packung)
- 2 große Spitzkohl-Blätter
- 1 Eiweiß

Für die Füllung:

- 250 g Puten-Hackfleisch
- 3 große, braune Champignons
- 70 g Rinder-Schinken (1 Packung, etwa 7 Scheiben)
- 2 Avocados
- 50 g eingelegte, grüne Pfefferkörner (Glas)
- ½ Bund Petersilie
- 2 TL Fleisch-Gewürzsalz

Für den Salat:

- 3 große Spitzkohlblätter
- 2 Wurzeln
- 1 TL Kümmel
- Weißweinessig
- Olivenöl

Zusätzlich:

- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 24 Stdn. | Garzeit 30–45 Min.

Für den Salat:

Einen Teil des Strunks der Spitzkohlblätter abschneiden, sie sind zu dick und hart. Blätter grob zerkleinern.

Wurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Spitzkohlblätter in einer Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.

Wurzel ebenfalls in der Küchenmaschine fein häckseln. Zum Spitzkohl geben.

Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker würzen.

Essig und Öl darüber geben.

Alles gut vermischen und in der Schüssel einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.



Leckere Pastete

Für die Pasteten:

Einen Teil des großen und harten Strunks der Spitzkohl-Blätter entfernen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Blätter im nur noch siedenden Wasser einige Minuten blanchieren.

Herausnehmen und auf einem großen Schneidebrett abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Champignons in einer Küchenmaschine fein häckseln. Zum Hackfleisch geben.

Avocados putzen, vom Kern befreien und dann in millimeterkleine Würfelchen schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Speck ebenfalls sehr klein schneiden und auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und auch dazugeben. Ebenso die Pfefferkörner.

Mit dem Fleisch-Gewürzsalz würzen. Dann noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles gut vermischen und die Farce abschmecken.

Pizzateig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Quer in zwei Teile schneiden.

Jeweils ein Spitzkohl-Blatt auf einen Pasteten-Teig legen.

Jeweils am Anfang der kurzen Enden der beiden Pizzateigstücke Farce auftragen und zu einer dicken Rolle formen. Pasteten zusammenrollen.

Mit dem Eiweiß mit einem Backpinsel bestreichen.

Backblech mit den Pasteten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Je nach Dicke der Pastete und der Bauart des Backofens 30–45 Minuten backen. Da die Pasteten etwa die Dicke einer Tarte haben, sollten 30 Minuten reichen. Sie sehen an der Füllung, ob sie bis zum Inneren durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen, das Backpapier entfernen und

Pasteten im Kühlschrank aufbewahren.

Am darauffolgenden Tag beide Pasteten für 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Jeweils eine Pastete auf einen Teller geben.

Salat dazu verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Kartoffeln mit Butter und Salz



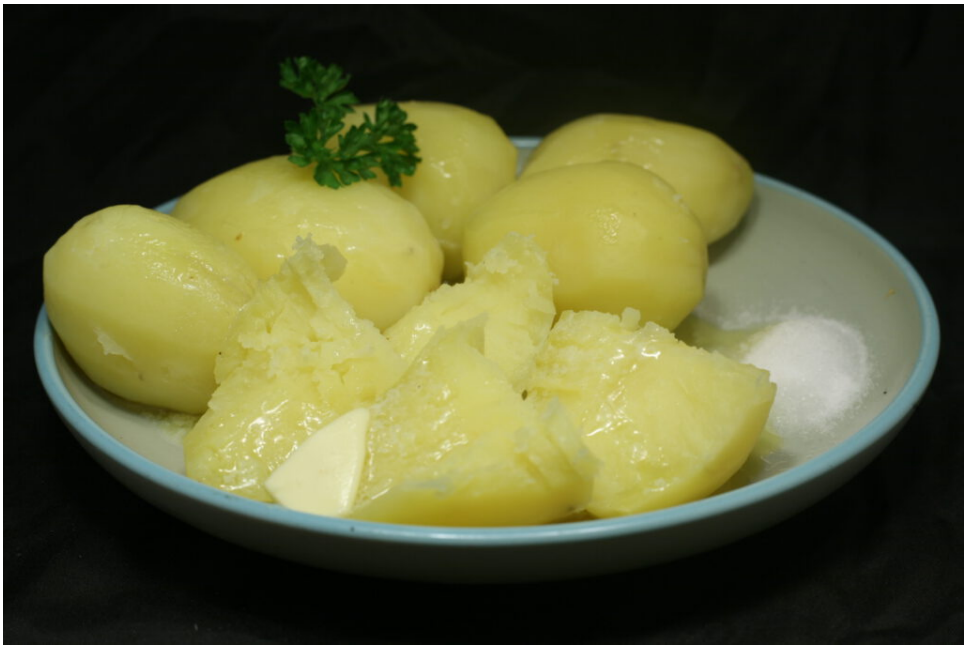
Sehr einfach und doch sehr lecker

Ein Arme-Leute-Essen. Aber mancher Spitzenkoch sagt dazu, dass er dafür jedes Gericht der Haute Cuisine stehen lässt.

Frische Kartoffeln schmecken ja auch sehr lecker.

Voraussetzung sind frische Saison-Kartoffeln. Ihrem Geschmack

nach lieber mehlig kochende oder fest kochende Kartoffeln.



Nur mit Butter und Salz

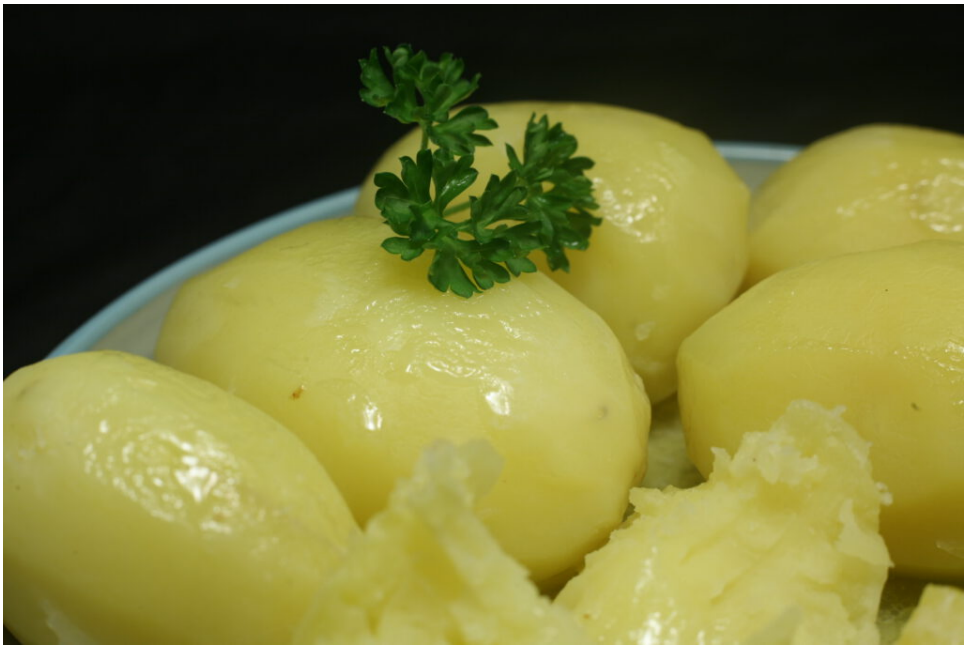
Dazu gibt man auf die geschälten und gegarten Kartoffeln einfach einige Butterflocken. Und würzt sie mit etwas Salz oder stellt auf dem Teller ein kleines Salzhäufchen zum Dippen zur Verfügung.

Fertig ist das einfache Fine-Dining-Gericht. Und es ist sogar vegetarisch. Verwenden Sie vegane Butter, können es sogar Veganer essen.

Für 2 Personen:

- 12 mittelgroße Karroffeln
- Butter
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 !Mn.



Frische Saison-Kartoffeln

Kartoffeln schälen.

In kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Auf zwei Teller verteilen.

Butterflocken auf die Kartoffeln geben.

Eventuell noch einige Stücke Butter in einem Schälchen zur Verfügung stellen.

Kartoffeln entweder salzen oder ein kleines Salzhäufchen auf den Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kalte Pastete mit Meerrettich

und Kohl-Wurzel-Salat



Kalter Snack für den Fernseh-Abend

Der Salat benötigt einen ganzen Tag, während dem er im Kühlschrank im Dressing durchziehen muss. Ein frischer Salat mit Kohl gleich nach der Zubereitung zu essen, schmeckt nicht.

Aus diesem Grund kann man die Pasteten ruhig auch schon am gleichen Tag zubereiten. Denn sie werden ja am darauffolgenden Tag als Abendsnack kalt mit Meerrettich serviert.

Die Füllung benötigt keine Eier zur Bindung. Die Avocados und die Champignons bringen kleingeschnitten bzw. -gehäckselt genügend Bindung mit.

Wenn Sie möchten, können Sie statt eines Pizzateiges auch einen Blätterteig verwenden, so haben Sie dann noch mehr den Pasteten-Charakter.



Leckere, würzige Füllung

Die Pastete ist sehr lecker und würzig, aber nicht überwürzt oder -salzen, sondern gerade richtig.

Und auch der Salat schmeckt natürlich nach einem Tag sehr gut und lecker.

Für 2 Personen:

Für die Pasteten:

- 1 Pizzateig (Packung)
- 2 große Spitzkohl-Blätter
- 1 Eiweiß

Für die Füllung:

- 250 g Puten-Hackfleisch
- 3 große, braune Champignons
- 70 g Rinder-Schinken (1 Packung, etwa 7 Scheiben)
- 2 Avocados
- 50 g eingelegte, grüne Pfefferkörner (Glas)
- ½ Bund Petersilie
- 2 TL Fleisch-Gewürzsalz

Für den Salat:

- 3 große Spitzkohlblätter
- 2 Wurzeln
- 1 TL Kümmel
- Weißweinessig
- Olivenöl

Zusätzlich:

- 4 EL Meerrettich (Glas)
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 24 Stdn. | Garzeit 30–45 Min.



Kohl und Wurzel

Für den Salat:

Einen Teil des Strunks der Spitzkohlblätter abschneiden, sie sind zu dick und hart. Blätter grob zerkleinern.

Wurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Spitzkohlblätter in einer Küchenmaschine fein häckseln. In

eine Schüssel geben.

Wurzel ebenfalls in der Küchenmaschine fein häckseln. Zum Spitzkohl geben.

Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker würzen.

Essig und Öl darüber geben.

Alles gut vermischen und in der Schüssel einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.



Kalter Snack mit Meerrettich

Für die Pasteten:

Einen Teil des großen und harten Strunks der Spitzkohl-Blätter entfernen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Blätter im nur noch siedenden Wasser einige Minuten blanchieren.

Herausnehmen und auf einem großen Schneidebrett abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Champignons in einer Küchenmaschine fein häckseln. Zum Hackfleisch geben.

Avocados putzen, vom Kern befreien und dann in millimeterkleine Würfelchen schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Speck ebenfalls sehr klein schneiden und auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und auch dazugeben. Ebenso die Pfefferkörner.

Mit dem Fleisch-Gewürzsalz würzen. Dann noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles gut vermischen und die Farce abschmecken.

Pizzateig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Quer in zwei Teile schneiden.

Jeweils ein Spitzkohl-Blatt auf einen Pasteten-Teig legen.

Jeweils am Anfang der kurzen Enden der beiden Pizzateigstücke Farce auftragen und zu einer dicken Rolle formen. Pasteten zusammenrollen.

Mit dem Eiweiß mit einem Backpinsel bestreichen.

Backblech mit den Pasteten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Je nach Dicke der Pastete und der Bauart des Backofens 30–45 Minuten backen. Da die Pasteten etwa die Dicke einer Tarte haben, sollten 30 Minuten reichen. Sie sehen an der Füllung, ob sie bis zum Inneren durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen, das Backpapier entfernen und Pasteten über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag beide Pasteten quer einmal durchschneiden. Jeweils eine Pastete auf einen kleinen Teller geben.

Jeweils 2 EL Meerrettich dazugeben.

Salat auf zwei Schalen verteilen und mit den Pasteten servieren.

Guten Appetit!

Pappardelle in Sahne-Sauce mit Nordseekrabben und Kapern



Leckere, sämige Sauce

Mit Sahne lässt sich eine leckere Sauce nicht nur für Fleisch oder Fisch zubereiten, sondern auch ganz einfach für Pasta, Reis oder Kartoffeln.

Hier wähle ich Pasta als Hauptzutat des Gerichts. Und zwar echte italienische Pappardelle, eine meiner Lieblings-Pasta.

Bei der Sauce gehe ich dieses Mal den eher fischigen Weg und verwende Nordseekrabben aus der Packung, die Sie bei jedem Discounter bekommen.

Dazu einige eingelegte Kapern. Und zusätzlich einige Teelöffel des Einlegewassers der Kapern, das der Sauce eine gewisse Säure verleiht.

Passend dazu noch einige Knoblauchzehen.

Gewürzt wird ganz nach der mengenmäßigen Hauptzutat für die Sauce einfach mit etwas Bratfisch-Gewürzmischung, da mache ich es mir zugegebenermaßen etwas einfach.

Aber die Sauce gelingt gut. Und wenn Sie die Sauce noch verlängern wollen, einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta hinzugeben.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 TL Kapern (Glas)
- 4 TL Einlegewasser der Kapern
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 2 TL Bratfisch-Gewürzmischung
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Mit Nordseekrabben und Kapern

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Knoblauchzehen schälen, mit einem großen Messer platt drücken und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch, Krabben und Kapern kurz anbraten. Mit dem Einlegewasser ablöschen.

Sahne dazugeben.

Mit der Gewürzmischung mischen.

Alles gut vermischen, abschmecken und kurz köcheln lassen.

Pasta aus dem Kochwasser herausheben, zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Rotwein-Rosinen, Mandeln und Schokoladenstreuseln



Ein sehr gut gelungener Kuchen

Dieser Rührkuchen ist sehr luftig und locker. Man schmeckt die zugegebenen, gemahlenen Mandeln mit einem gewissen Crunch. Schmeckt die in Rotwein eingelegten Rosinen. Und auch die verwendeten Schokoladenstreuseln lösen sich beim Backen leicht auf, geben dem gebackenen Rührteig leichte Schokoladenfleckchen und harmonieren sehr gut mit den anderen Zutaten. Und last but not least verleiht der Puderzucker zum Garnieren den Kuchenstücken eine zusätzliche leicht süße Note. Alles in allem ein wirklich gelungener, wohlschmeckender Kuchen.

Und einfach in der Zubereitung. Einfach das Grundrezept für

einen Rührkuchen verwenden. Und 200 g des Mehls durch Mandeln, Rosinen und Streuseln ersetzen. Fertig.



Schöner Gugelhupf

Und endlich wieder einmal ein schöner Gugelhupf, den ich leider viel zu selten zubereite. Aber so hat der Kuchen eben auch eine ansprechende Form und ein ansprechendes Äußeres, das sich auch beim Servieren gut macht.

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Rosinen
- 100 ml roter Spätburgunder
- 50 g Mandeln
- 100 g Milchschokoladenstreuseln
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 1 Std.



Locker und fluffig

Rosinen in einer Schale in Rotwein eine Stunde einweichen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln.

Rührteig in der Küchenmaschine nach dem Grundrezept zubereiten, dabei 200 g Mehl weglassen und stattdessen Rosinen – ohne den Wein –, Mandeln und Streuseln hinzugeben.

Alles mehrere Minuten gut verrühren.

Eine Gugelhupf-Backform mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl ausstreuen.

Rührteig in die Backform geben und Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Backform herausnehmen, Kuchen abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Haferflocken-Apfel-Bällchen mit Vanille-Sauce



Mit leckerer Vanille-Sauce

Ich hatte schon des öfteren überlegt, was man mit einer Packung feiner Haferflocken wohl so alles zubereiten könne. Außer, sie in einem Müsli mit Milch zu essen.

Aber sie bieten sich ja auch für Kuchen und Desserts an.

Also fand ich beim Recherchieren nach geeigneten Rezepten nicht nur pikante Zubereitungen mit Wurzeln und Gewürzen, sondern auch süße Dessert-Zubereitungen mit Äpfeln.

Also habe ich diese Zubereitung einmal ausgewählt und mir ein eigenes, selbst kreiertes Rezept zusammengebastelt.

Für eine ausgiebige Mahlzeit reichen diese jeweils 10 Bällchen pro Person sicher nicht. Aber als kleine Mahlzeit, bei

geringerem Hunger, kann man sie durchaus abends vor dem Fernseher verspeisen.

Beim Frittieren sollte man drauf achten, dass man nicht vorher im gleichen Frittierfett sehr stark gewürzte, herzhafte Zutaten frittiert hat.

Aber auf diese Weise kann man Haferflocken durchaus auch einmal zubereiten und einem leckeren Dessert zuführen.

Für 2 Personen (etwa 20 Bällchen):

Für die Bällchen:

- 200 g feine Haferflocken
- 2 Äpfel
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Leinsamensaat
- 4 Eier
- 50 g Zucker

Für die Vanille-Sauce:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Zubereitungszeit 5 Min.



Mit Haferflocken und Apfel

Äpfel putzen, schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel vierteln. In der Küchenmaschine fein reiben.

Leinsamen- und Sesamsaat und Haferflocken in einer Getreidemühle fein zu Mehl mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben.

Alle anderen Zutaten dazu geben.

Alles gut mit der Hand vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen, damit auch die Haferflocken etwas aufquellen.

Sollte der Teig zu flüssig sein, mit zusätzlichen Haferflocken nachhelfen.

Hände mit etwas Mehl bestäuben und jeweils einen Esslöffel der Masse in den Händen zu einer kleinen Kugel formen. Auf einen großen Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Bällchen im siedenden Fett etwa 3–4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Parallel dazu die Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Bällchen auf zwei Teller verteilen.

Vanille-Sauce in einer Schale dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Geräucherter Lachs mit Mayonnaise



Lachs von der Ostsee

Mein Bruder und seine Freundin verbrachten einen diesjährigen, 1 ½-wöchigen Urlaub bei Lübeck an der Ostsee. Und bei der Rückfahrt nach Weinheim/Odenwald fragte ich sie, ob sie nicht bei mir zum Kaffeetrinken vorbeikommen wollten, meine Wohnung

sei von der Autobahn-Abfahrt nur 5 Minuten in Hamburg entfernt.

Gesagt, getan. So sah ich meinen älteren Bruder seit 15 Jahren das erste Mal wieder. Und lernte auch seine Partnerin kennen. Und die beiden konnten sich meine für ihn neue Wohnung anschauen, in der ich allerdings schon seit 17 Jahren lebe.

Es war auf beiden Seiten eine große Freude beim Besuch.

Und die beiden brachten mir auch noch frisch geräucherten Lachs mit, den sie am gleichen Morgen noch in einer Räucherei an der Ostsee gekauft hatten.

Diesen habe ich dann am gleichen Abend als Snack, mit einer frisch zubereiten Mayonnaise, am Fernsehabend serviert und verspeist.

Die Zubereitung ist ja nichts weltbewegendes, der Fisch ist ja schon fertig geräuchert. Und die Mayonnaise bereite ich nach dem Grundrezept zu.

Für 1 Person:

- eine große Portion geräucherter Lachs (etwa 300 g)

Für die Mayonnaise:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: 2 Min.



Frische Mayonnaise

Mayonnaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Lachs auf einem Teller servieren.

Mayonnaise in einer Schale dazu reichen.

Guten Appetit!

Pappardelle in Hummerbutter-Sauce mit Nordseekrabben



Mit viel Nordseekrabben

Hummerbutter hat zwei Vorteile: Sie lässt sich in der Dose im Kühlschrank sehr lange aufbewahren. Und man kann mit ihr die besten Suppen oder Saucen mit Fisch oder Meeresfrüchten zubereiten. Und die Zubereitung ist natürlich sehr einfach und gelingt eigentlich immer.

Hier gebe ich Nordseekrabben in die Hummerbutter. Die Krabben bekommen Sie bei jedem Discounter.

Die Sauce wird abgelöscht einmal mit Sahne. Und zum anderen mit etwas trockenem Weißwein verlängert.

Fertig ist eine leckere Sauce, die der Pasta beim Anrichten einen leicht rötlichen Touch verleiht.

Als Pasta gibt es echte italienische Pasta, und zwar Pappardelle.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 EL Hummerbutter

- 200 ml Sahne
- weißer Spätburgunder
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Schöne, rote Sauce

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Hummerbutter in einem kleinen Topf erhitzen.

Krabben hineingeben und kurz anbraten.

Mit Sahne und einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta aus dem Kochwasser herausnehmen, in die Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Süße, gefüllte Hefeklöße mit Vanille-Sauce



Kräftige Zuckerbombe

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner

formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich die Klöße fülle.

Und zum anderen, dass ich zwei unterschiedliche Füllungen verwende, einmal eine Sauerkirsche-Marmelade und einmal in Cognac eingelegte Rosinen.

Sie können übrigens für die Füllung eine beliebige Marmelade verwenden, die Sie gerade vorrätig zuhause haben.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac
- 3 TL Sauerkirsch-Marmelade
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Mit zweierlei Füllung

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einzige Variante bei der Zubereitung: Rosinen in Cognac in einer Schale eine Stunde ziehen lassen.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Einmal bei drei Klößen jeweils einen Teelöffel Marmelade hineingeben, Kloß an den Rändern zusammenklappen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Das andere Mal bei drei Klößen jeweils einen Teil der eingelegten Rosinen – ohne den Cognac – hineingeben und wie beschrieben weiterverfahren. Dann mit dem Grundrezept weitermachen.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

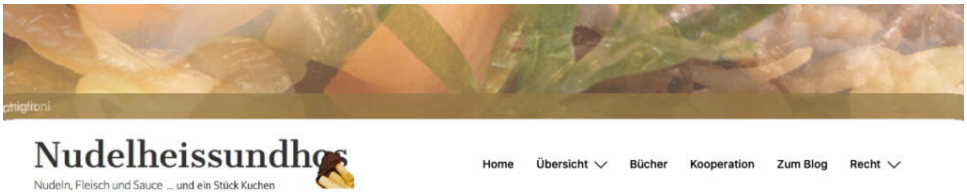
Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Vanille-Sauce über einen Hefekloß geben.

Schließlich die Klöße noch mit Puderzucker bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Neues Design





Aktualisierung zu gegebenem Anlass

Nun bekommt mein Foodblog passend zum 10-jährigen Jubiläum Ende Mai und dem dann stattfindenden Foodblog-Event auch ein neues Design.

Das alte Design – The Magazine Basic von bavotasan.com – hat

mir 10 Jahre lang treue Dienste geleistet, ist mittlerweile jedoch etwas in die Jahre gekommen und nicht mehr zeitgemäß. Und wurde auch seit fünf Jahren vom Entwickler nicht mehr gepflegt und aktualisiert. Mir wurde auch von Kollegen schon gesagt, dass es sinnvoll wäre, zu einem neuen Design zu wechseln, das kontinuierlich aktualisiert und gepflegt wird. Dem bin ich nun nachgekommen.

Da alte Design – Name des Themes „Magazine"– sah zwar direkt nach einem Zeitschriftendesign aus und passte auch zu meinem Schwerpunkt in meiner grafischen Tätigkeit, der Gestaltung von Zeitschriften. Aber nun ist das Design doch etwas klarer, deutlich, schlichter und aufgeräumter.

Ich habe mich zu diesem Schritt entschieden, da das alte Design bestimmte Funktionen, die ich suchte und seit einiger Zeit vermisste, nicht mitbrachte und die nur mühsam mit den genannten Plugins nachgerüstet werden konnten oder auch gar nicht verfügbar waren. Da war dann die Frage berechtigt, warum nicht gleich zu einem aktuellen und zeitgemäßen Design umsteigen, das diese Funktionen schon onboard hat?

Man sollte nicht sehr an alten Dingen kleben bleiben, wenn sie doch veraltet sind und nicht mehr gepflegt werden. Und von Zeit zu Zeit alte Zöpfe abschneiden. Gerade bei diversen Plugins für das Foodblog – also die kleinen Tools im Hintergrund für Zusatzfunktionen für das Foodblog – habe ich das vor einiger Zeit erleben müssen. Wird in der Konfiguration der WordPress-Installation des Foodblogs irgendetwas serverseitig vom Hoster geändert und aktualisiert, kommen manche alte Plugins, die nicht mehr gepflegt werden, bei dieser Umstellung nicht mehr mit und erzeugen nur noch Fehlermeldungen.

Dann sollte man also besser alles komplett aktualisieren und auf den neuesten Stand bringen. Das gewährleistet dann auch eine ansprechende, schöne und reibungslose Funktionsweise des ganzen Foodblogs.

Also, schauen Sie sich das neue Design gut an, Sie werden die eine oder andere Änderung zum alten Design erkennen. Und freuen Sie sich schon einmal mit mir auf das Jubiläum des Foodblogs und das dann stattfindende Foodblog-Event, bei dem es kulinarische Preise zu gewinnen gibt!

Pikante Hefeklöße mit Parmigiano Reggiano und Tomatensauce



Mit Parmesan gefüllt

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich Parmigiano Reggiano fein in eine Schale reibe und die Klöße damit fülle.

Und zum anderen, dass ich die pikanten Käse-Hefeklöße mit heißer Tomatensauce serviere.

Wenn Sie möchten, können Sie die passierte Tomatensauce aus der Packung gern vor dem Erhitzen und Servieren noch mit Salz und Pfeffer würzen. Notwendig ist es aber nicht.

Am besten schmeckt natürlich die salzige Kruste der Hefeklöße, die ich am liebsten esse. Und die bei mir Erinnerungen an meine Kindheit hervorrufen.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Parmigiano Reggiano
- 100 ml passierte Tomatensauce (Packung)

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Krosser, salziger Boden

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einzige Variante bei der Zubereitung: Vor dem Aufgehen lassen der Hefeklöße den Parmigiano Reggiano fein mit einer Küchenreibe in eine Schale reiben.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Etwas Käse hineingeben, Kloß an den Rändern zusammenklappen und mit den

Händen zu einer Kugel formen. Dann mit dem Grundrezept weiterverfahren.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Tomatensauce in einer Schale 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Tomatensauce über einen Hefekloß geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle mit Pesto rustico



Würzig und lecker

„Pasta mit Pesto. Das ist ja wie eine Woche ohne Montage. … Mmmmh, lecker! Wer braucht schon Montage!“ Frei nach der

Werbung eines bekannten Weinanbieters.

Aber dieses Rezept ist ganz nach der italienischen Küche.

Zuerst einmal italienische Pasta, und zwar Pappardelle. Eine meiner Lieblings-Pastas. Ich habe gleich einen 1-kg-Sack davon gekauft. Reicht somit 3 Mal für 2 Personen.

Dann ein echt italienisches Pesto. Zubereitet aus frischen Zutaten. Grob zerkleinert mit dem Stampfgerät.

Ja, wenn da nicht die roten Chili-Schoten wären. Chili-Schoten sind auch nicht mehr das, was sie früher einmal waren. Ich wollte dieses Gericht einmal ausnahmsweise sehr scharf haben. Ganz nach dem Grundsatz von Schärfe-Liebhabern: „Es muss brennen!“

Aber die beiden verwendeten, roten Chilis zaubern leider nur eine leichte Schärfe in das Gericht. Jeder Schuljunge würde dieses Pastagericht liebend gerne esse. Wenn man scharf mag, muss man anscheinend doch zu Habañeros oder Bih Jolokias greifen.

Für 2 Personen:

Für das Pesto:

- 1 große Tomate
- 1/4 rote Paprika
- 1/4 gelbe Paprika
- ein Stück Aubergine
- ein Stück Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- etwas frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Pasta:

- 350 g Pappardelle
- Salz
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerer Pappardelle

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten.

Salzen und pfeffern.

Unter Rühren fünf Minuten kräftig braten lassen.

Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen.

Pesto abschmecken.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Pasta durch ein Küchensieb absieben, aber das Kochwasser auffangen.

Etwa 10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben und dieses damit verlängern.

Pasat zum Pesto geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kaffeekuchen



Kräftiger Kaffee-Geschmack

Ein (fast) gewöhnlicher Rührkuchen.

Nur in einigen Bereichen abgeändert und variiert.

Anstelle von 500 g Weizenmehl wird 200 g Weizenmehl verwendet. Dann 100 g Leinsamensaat und 100 g Sesamsaat. Beides in der Getreidemühle fein zu Mehl gemahlen.

Das Mehl aus den beiden Saaten ist sehr fett. Kein Wunder, wird ja aus Leinsamen und auch Sesam selbst Öl hergestellt, Leinöl und Sesamöl. Ich reduziere daher die Menge der zugegebenen Margarine um 50 g.

Und dann kommt natürlich, wie es der Name des Rezeptes schon sagt, Kaffee dazu. Und zwar 100 g Bohnenkaffee. Fein gemahlen in der Kaffeemühle.

Aus diesem Grund ist dieser Kuchen auch nicht für kleinere Kinder geeignet. Denn mit jedem Stück Kuchen, das man verspeist, nimmt man doch eine gehörige Portion Koffein zu sich.

Dieser Kuchen wird auch noch garniert. Und zwar mit Sesamsaat. Damit diese auf dem fertig gebackenen Kuchen hält, ich aber keinen Puderzucker für eine Glasur vorrätig habe, bereite ich einen Läuterzucker zu und bestreiche den Kuchen damit.

Im übrigen habe ich vor kurzem überlegt, warum ich eigentlich bei einem Rührkuchen immer ein Päckchen Vanillinzucker mit verwende. Zum einen ist dies nicht besonders sinnvoll, da es sich ja um ein industriell gefertigtes Produkt handelt, und nicht um jeweils eine frische Vanilleschote, deren Mark man verwendet. Und aus den Vanilleschoten dann selbst zubereiteten Vanillezucker herstellen kann, den man für so einen Fall dann verwendet. Und zum anderen ist es ja auch nicht für jeden Kuchen angebracht, Vanillinzucker zu verwenden. Gerade in diesem Fall backe ich ja einen Kuchen mit Kaffeearoma, was soll da eigentlich auch noch das Vanillearoma?

Ich bin zu dem Schluss gekommen, dass ich das bisher immer ohne große Überlegung und nur aus Gewohnheit gemacht habe,

weil mir meine Mutter in meiner Jugend dies früher so gezeigt hat, Backpulver UND Vanillezucker zu verwenden. Das ist aber eben nicht notwendig. Wo Vanille hinein muss, wie bei einem Ofenschluper, Apfelstrudel oder Kaiserschmarren, da verwendet man eine frische Vanilleschote und gibt eben das Mark hinein. Aus diesem Grund fällt ab sofort bei Rezepten wie für diesen Kaffeekuchen der Vanillezucker ersatzlos weg.

Für den Kuchen:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Leinsamensaat
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Kaffeebohnen (100% Arabica)
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 200 g Margarine
- 250 g Zucker

Für die Garnitur:

- 6 EL Zucker
- 6 EL Wasser
- Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Nicht unbedingt etwas für Kinder

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Leinsamensaat und Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Kaffeebohnen in der Kaffeemühle fein mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben. Alles zusammen schaumig rühren.

Mehl, Leinsamen- und Sesammehl, Kaffeepulver, Backpulver, Zucker und Margarine dazugeben.

Alles gut einige Minuten verrühren.

Eine Kranz-Backform einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Rührteig hineingeben und gut verstreichen.

Für eine Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Läuterzucker in einer Schale zubereiten.

Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und Backform entfernen.

Kuchen auf der Oberseite damit mit einem Backpinsel einstreichen.

Mit Sesamsaat bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!