

Fruchtiger Salat mit Rumpsteakstreifen



Wahrlich nicht fotogen ...

Einfaches Rezept. Einfacher Salat. Aber doch ein wenig verfeinert durch ein frisches Salat-Dressing. Und auch ein wenig aufgepeppt durch die frischen, kleingeschnittenen Früchte, die zum Salat kommen.

Und natürlich nicht zu vergessen die medium gebratenen Rumpsteakstreifen, die zum einen den Salat doch sichtlich veredeln. Und ihn dadurch natürlich auch teurer machen.

Aber der einfache Salat mutiert damit automatisch zu einer vollmundigen Mahlzeit für den Mittag oder Abend.

Und natürlich alles frisch, gesund, leicht verdaulich und schlank haltend. □

Für 2 Personen:

- 4 Romana-Salatherzen (2 Packungen mit jeweils zwei

Salatherzen)

- 2 frische Feigen
- 2 frische Pflaumen
- 2 Rumpsteaks (à 300 g)
- Fleisch-Gewürzsalz
- Olivenöl

Für das American Dressing:

- 2 EL Salat-Mayonnaise
- 1 EL saure Sahne
- 1 EL Speisequark
- 1 EL Milch
- 2 EL Tomatenketchup
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit rosé gebratenen Rumpsteakstreifen

Schnittlauch oder Petersilie für das Dressing kleinwiegen. In eine Schüssel geben.

Alle weiteren Zutaten für das Dressing in die Schüssel geben und daraus ein feines Dressing zubereiten. Dressing gut abschmecken.

Rumpsteaks in kurze, feine Streifen schneiden. Mit dem Gewürzsalz gut würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Streifen darin einige Minuten unter Rühren kurz anbraten.

Parallel dazu Salatherzen putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen und Pflaumen putzen, Pflaumen entkernen und alles kleinschneiden. Auch in die Schüssel geben.

Dressing über den Salat geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Rumpsteakstreifen darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Geflügel-Ofenplatte



Verschiedene Hähnchenteile

Manchmal bekommt man eine solche Platte in einer fertigen Zusammenstellung bei seinem Discounter oder Supermarkt.

Wenn man sie sich selbst zusammenstellen will, wählt man einfach Hähnchen-Oberschenkel, -Unterschenkel und -Flügel und stellt sie in der entsprechenden Anzahl zusammen.

Manchmal bekommt man diese Hähnchenteile schon vormariniert mit einer Paprika-Marinade.

Es geht aber auch einfach, sich mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika und Olivenöl eine eigene Marinade in einer Schüssel zuzubereiten und die Hähnchenteile einige Stunden darin zu marinieren.

Im Grund ist es aber ein Gericht für diejenigen, die nun mit Kochen rein gar nichts am Hut haben.

Denn abgesehen von der oben beschriebenen Vorbereitung mit dem Einkauf und der Marinade macht der Backofen alles.

Einfach die gewürzten Hähnchenteile auf ein Backblech mit Backpapier geben und auf mittlerer Ebene im auf 200 °C Ober-

/Unterhitze vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen lassen. Da die Hähnchenflügel sehr dünn und zart sind, bäckt man sie nur 40 Minuten, gibt sie also 10 Minuten später auf das Backblech.

Hähnchenteile auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Und da dies eigentlich das einzige Prozedere bei der Zubereitung ist, erspare ich mir bei diesem Rezept nochmals eine ausführliche Beschreibung.

Für 2 Personen:

- 1,6 kg Geflügel-Ofenplatte (2 Packungen à 800 g, mit Paprika mariniert)



Mit kross gebackener Haut

Rinder-Hüftsteak mit roten Spitzpaprika



Alles aus der Fritteuse

Steaks bereite man gewöhnlicherweise in der Brat- oder Grillpfanne zu.

Oder man hat die Möglichkeit und das Equipment, um die Steaks sous vide zuzubereiten. Danach werden sie noch scharf angebraten und kommen zum Nachgaren in den Backofen.

Manchmal kann man aber auch durchaus den Umweg über die Fritteuse gehen.

Wenn man nämlich eine oder mehrere Beilagen hat, die man sowieso in der Fritteuse frittieren will.

Dann kann durchaus das Steak mit hinein.

Hier sind es Rinder-Hüftsteaks. Und als Beilage rote Spitzpaprika.

Beides gelingt wirklich außergewöhnlich gut in der Fritteuse.

Da ich die Steaks rare zubereiten will, bekommen sie weniger Frittierzeit als das Gemüse.

Die Hüftsteaks sind à point frittiert und schmecken recht gut. Sie kommen aber von der Qualität und dem Geschmack nicht an ein Filet-, Rump- oder Rib-Eye-Steak heran und haben doch die eine oder andere Sehne. Dafür sind sie aber deutlich preisgünstiger als die anderen genannten Steakarten. Ein Steak ist da schon für 3–4 € zu bekommen.

Ds Gemüse putze ich übrigens nicht. Spitzpaprika hat sowieso weniger Kerne als gewöhnlicher Paprika. Und so kann man ihn einfach im Ganzen in die Fritteuse geben.

Und das Gute an dieser Zubereitung: Rechnet man die Zeit zum Erhitzen des Fetts in der Fritteuse nicht mit hinzu, braucht das Gericht gerade einmal fünf Minuten zum Zubereiten!

Für 2 Personen:

- 2 Rinder-Hüftsteaks (à 300 g)
- 4 rote Spitzpaprika
- Fleisch-Gewürzsalz
- grobes Meersalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Frittierzeit 5 Min.



Rare frittiertes Rinder-Hüftsteak

Steaks auf jeweils beiden Seiten mit der Gewürzsalz-Mischung würzen und einreiben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Spitzpaprika in das siedende Fett geben und 5 Minuten frittieren.

In den letzten 2 Minuten die Steaks mit hinzugeben und mit frittieren.

Alles herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse mit dem Meersalz würzen.

Jeweils ein Steak und zwei Paprika auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti carbonara asia style



Sehr lecker und schmackhaft

Ich habe in meinem Foodblog schon das eine oder andere Spaghetti-carbonara-Rezept veröffentlicht. So dass sich ein neues Rezept mit einer originalen Zubereitung nicht anbietet, das Rezept wäre damit doppelt vorhanden.

Aber wie ich bei meinem letzten Rezept zur Spaghetti carbonara schrieb, „Pasta kann man eigentlich jeden Tag essen“.

Und so veröffentliche doch noch ein Rezept dazu. Wandle es aber geringfügig ab.

Und zwar verwende ich keine italienische Spaghetti. Sondern Spaghetti aus dem Wurzelgemüse Konjak hergestellt. Dieses Gemüse ist in Asien sehr weit verbreitet und auch schon hunderte von Jahren bekannt.

Die Spaghetti sehen eigentlich eher wie Reismudeln aus. Sie sind weiß und fast durchsichtig. Und schmecken durchaus sehr

gut.

Und normalerweise muss man für eine richtige Spaghetti carbonara ganz traditionell Guanciale aus den Schweinebäckchen verwenden. Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen, durchwachsenen Bauchspeck. Die zweite Variation.

Aber um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden. Und die Sauce vielleicht noch mit etwas Kochwasser der Pasta verlängert.

Eine Spaghetti carbonara wird somit nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Als Käse verwende ich frisch geriebenen Parmigiano Reggiano – eine Parmesansorte aus Italien.

Und Gewürze sind nicht notwendig. Speck und Parmesan bringen genügend Würze mit sich.

Das Gericht mundet hervorragend.

Für 2 Personen:

- 500 g Konjak-Spaghetti (2 Packungen à 250 g)
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 4 Eigelbe
- 2 Eiweiße
- 120 g Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.



Originales Gericht mit Variation

Schwarte des Specks entfernen. Speck in kleine Würfelchen schneiden.

In einer kleinen Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten, so dass auch das Fett des Specks austritt. Abkühlen lassen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und trennen, dabei vier Eigelbe und zwei Eiweiße jeweils in eine Schale geben.

Eigelbe und zwei Eiweiße in eine Schüssel geben. Parmesan dazugeben.

Alles mit dem Schneebesen gut verrühren.

Speck mit dem ausgetretenen Fett dazugeben und untermischen.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen.

Spaghetti in ein Küchensieb geben und unter kaltem Wasser abspülen.

Spaghetti für eine Minute in das heiße Wasser geben und erhitzen.

Mit dem Schöpflöffel herausheben und zu dem Eier-Parmesan-Speck-Gemisch geben. Alles gut vermischen und darauf achten, dass die Eier nicht stocken. Wasser weiter kochen lassen.

Restlichen Parmesan in die Schüssel dazugeben und untermischen.

Schüssel wie in einem Wasserbad auf das kochende Wasser geben und Inhalt vorsichtig unter Rühren erhitzen. Dabei die Eier nicht stocken lassen. Bei Bedarf die Sauce mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Scharfe Bohnensuppe mit Speck und Croutons



Leichte, angenehme Schärfe durch Chili-Schoten

Was man aus einem Dosenprodukt so alles zubereiten kann.

Weißer Bohnen, vorgegart, aus der Konservendose.

Verfeinert mit roten Chili-Schoten für Schärfe.

Das Besondere an der Suppe sind aber zum einen die kross gebratenen Speckwürfel.

Und die ebenfalls kross gebratenen Croutons, die ich aus zwei Scheiben Toastbrot zubereite.

Beides verleiht der Suppe einen wunderbaren Crunch, so dass man nicht nur die flüssige Suppe löffeln kann, sondern auch etwas für die Zähne zu beißen hat.

Garniert wird die Suppe noch mit etwas frischer Petersilie.

Für 2 Personen:

- 800 g weiße Bohnen (2 Dosen à 400 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Toastbrotscheiben

- Rapsöl
- 600 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 rote Chili-Schoten
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Kross und crunchy mit Speck und Croutons

Schwarte des Specks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden.

Toastbrotsscheiben ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Speck in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten. Bei Bedarf etwas Öl dazugeben. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Dann Toastbrotwürfel ebenfalls im Fett einige Minuten kross anbraten. Ebenfalls herausnehmen und in eine Schale geben.

Chili-Schoten putzen und quer kleinschneiden.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Bohnen in ein Küchensieb geben und unter kaltem Wasser gut abwaschen.

In den Fond geben und einige Minuten erhitzen.

Chili-Schoten dazugeben.

Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Suppe abschmecken. Petersilie kleinwiegen.

Suppe auf zwei Suppenschalen verteilen.

Speck- und Croutonswürfel dazugeben.

Etwas Petersilie darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Gnocchi in Tomaten-Sauce mit Mini-Aubergine, Rispetomaten und Knoblauch



Viel tomatige Sauce

Auberginen sind ja durchaus bekannt. Mini-Auberginen jedoch sicherlich nicht. Mir jedenfalls waren sie bis heute nicht bekannt.

Sie sind ähnlich einer gewöhnlichen Aubergine. Aber sie sind deutlich länger und deutlich dünner. Am besten vielleicht mit einer gebogenen Wurzel zu vergleichen.

Aber schmecken tun sie mit einer gewöhnlichen Aubergine gleich.

Für die Sauce zu den Gnocchi kommen noch Mini-Rispetomaten. Und viiiieeel Knoblauch. Dieser wird zwar geputzt und geschält, aber nicht kleingeschnitten, sondern mit einem sehr breiten Messer platt gedrückt. Und in dieser Weise mit angebraten.

Die Gnocchi sind zwar aus der Packung und somit industriell hergestellt. Aber sie sind aus Italien und von guter Qualität. Sie sind mit Potiron, einem Riesenkürbis, hergestellt.

Für 2 Personen:

- 800 g Kürbis-Gnocchi (2 Packungen à 400 g)
- 2 Mini-Auberginen
- 10 Mini-Rispetomaten
- 8 Knoblauchzehen
- 400 ml passierte Tomaten (Packung)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Convenience-Gnocchi

Auberginen putzen und längs vierteln. Dann quer in kleine Stücke schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Tomaten putzen und vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Aubergine und Knoblauch darin anbraten.

Tomaten dazugeben.

Passierte Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen.

Sauce abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Gnocchi in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 2 Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Gnocchi mit dem Schöpflöffel herausheben und in die Sauce geben.

Einige Esslöffel des Kochwassers in die Sauce geben.

Alles gut miteinander vermengen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pflaumen-Quark-Torte



Gefestigt durch pflanzliches Agar Agar

Agar Agar hat als Geliermittel für die Füllmasse einer Torte mehrere Vorteile im Vergleich zu tierischer Blatt-Gelatine.

Zum einen wird sie aus Algen hergestellt, und somit vegetarisch oder auch vegan.

Zum anderen geliert sie schon bei 35 Grad Celsius, die Torte ist somit im Kühlschrank deutlich schneller erhärtet und zum Essen fertig als mit tierischer Gelatine. Bei letzterer braucht eine Torte deutlich 4-6 Stunden, bis sie komplett erhärtet ist.

Nachteilig ist dagegen nur, dass man aufgrund dessen die Füllmasse sehr zügig verarbeiten und auf den Tortenboden gießen muss. Denn sonst erhärtet sie, wenn sie nicht mehr heiß ist, noch im Topf auf dem Herd.

Und Agar Agar muss man eben in Flüssigkeit zwei Minuten kochen.

Das ist bei tierischer Gelatine nicht notwendig und auch nicht

ratsam, denn sie verliert bei einer Temperatur über 80 Grad Celsius ihre Fähigkeit zu erhärten. Man muss diese nur in kaltem Wasser einweichen und löst sie dann in warmer Flüssigkeit auf.

Torten mit Obst bereitet man bekanntermaßen meisten in zwei unterschiedlichen Weisen zu. Entweder putzt man das Gemüse, püriert es in der Küchenmaschine fein und gibt den Obstbrei zur Füllmasse dazu.

Oder man putzt das Obst, schneidet es klein und hebt es dann vorsichtig unter die Füllmasse unter.

Bei dieser Torte bin ich einen anderen Weg gegangen. Ich habe beides kombiniert. Ich habe einfach eine Hälfte der geputzten und kleingeschnittenen Pflaumen in der Küchenmaschine fein püriert und den Brei dann in die Füllmasse untergemischt.

Und die zweite Hälfte der kleingeschnittenen Pflaumen habe ich so belassen und sie unter die Füllmasse untergehoben.

So hat man den Obstgenuss in der Torte auf zweierlei Art.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Pflaumen (etwa 10 Stück)
- 500 ml Milch
- 500 g Quark
- 2 Beutel Agar-Agar (für 1 l Flüssigkeit)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 3 Stdn.



Pflaumen püriert und stückweise
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pflaumen putzen, entsteinen und kleinschneiden. In eine
Schüssel geben.

Die Hälfte der Pflaumen in der Küchenmaschine fein pürieren.

100 ml Milch in einem Topf erhitzen.

Agar Agar dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren.

Zwei Minuten unter ständigem Rühren kochen.

Restliche Milch und Quark dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Pflaumenbrei dazugeben und auch verrühren.

Pflaumenstücke mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Gut
verteilen.

Torte etwa 3 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Porridge-Kuchen



Sie lesen richtig. Ein Kuchen aus Porridge zubereitet.

Ich esse keinen Brei. weder Grießbrei, noch Porridge, also Haferbrei. Sofern mir das mein Alter und fehlende Zähne vorschreiben würden, was glücklicherweise noch nicht der Fall ist. Es würde mir auch nicht schmecken.

Ich kenne jetzt Leser, die dagegen halten und sagen, ein gut zubereiteter Brei ist sehr schmackhaft. Das mag sein. Ich mag es nicht. Vielleicht noch nicht.

Und so habe ich die Packung Hafer-Porridge für einen Kuchen verwendet.

Man kann sich das so vorstellen, dass das Hafer-Porridge einfach Vollkorn-Hafermehl ist. Also etwas gröber gemahlen als feines Weizenmehl. Und diese Packung bestand auch noch aus Zugaben von Mango, Physalis, Sultaninen und Dattelflocken. Also ein Mehl, das noch angereichert ist.

Das Ganze, da nur 450 g, habe ich noch mit 50 g Mehl für das erforderliche Pfund Mehl ergänzt.

Und ich habe nur 200 g anstelle 250 g Margarine verwendet. Das Hafer-Porridge mag ein Gewicht von 450 g haben. Aber durch die grobe Struktur, die Sultaninen und die Dattelflocken hat es zwar Gewicht, aber keine Masse und kein Volumen. 250 g Margarine erscheinen mir für den Teig zuviel, sonst wäre der Rührteig vermutlich zu flüssig geworden.

Ansonsten ein normaler Rührteig, mit Eiern, Zucker, Margarine, Vanillin-Zucker und Backpulver.

Nur anstelle des Weizenmehls das Hafer-Porridge.

Ich bin selbst gespannt, wie der Kuchen gelingt. Er ist noch im Backofen und bäckt vor sich in. Dies ist eben ein sehr zeitnahes Rezept zur Zubereitung des Kuchens. □

Edit: Der Kuchen gelingt und schmeckt sehr gut. Schön knusprig und crunchy. Ganz optimal gelingt er jedoch nicht, er geht zwar beim Backen durch das Backpulver auf, fällt dann jedoch ziemlich stark längs in der Mitte ein. So ganz scheint ein Porridge doch nicht für einen Kuchen gemacht zu sein. □

Für den Rührteig:

- 450 g Hafer-Porridge (1 Packung, mit Mango, Physalis, Sultaninen und Dattelflocken)
- 50 g Mehl
- 4 Eier

- 250 g brauner Zucker
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben. Alles schaumig rühren.

Porridge, Mehl, Margarine, Vanillin-Zucker und Backpulver dazugeben und alles einige Minuten in der Küchenmaschine gut zu einem Rührteig verrühren.

Eine Kasten-Backform mit Backpapier auslegen. Rührteig hineingeben und verteilen.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde backen.

Herausnehmen, Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und gut

abkühlen lassen. Backpapier entfernen.

Kuchen stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Herzhafter Salat



Viele frische Zutaten

Ein Salat ist zwischendurch immer einmal gut für ein frisches, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Gericht.

Bereitet man ihn mit vielen grob geschnittenen Zutaten zu und nicht nur mit einem Kopf Blattsalat, hat man auch eine komplette Mahlzeit.

Und diese ist dann sogar meistens noch vegetarisch oder vegan.

Nicht in diesem Fall, denn ich verwende auch Geflügelwürstchen für den Salat.

Aber dieser kräftige, herzhafteste Salat ergibt tatsächlich ein

komplettes Essen. Mehr braucht man nicht.

Vielleicht noch eine paar frische Schrippen oder ein kleingeschnittenes frisches Baguette wie in diesem Fall.

Für 2 Personen:

- 800 g kleine Cornichons (1 großes Glas)
- 400 g junger Gouda
- 15 Mini-Rispen-Tomaten
- 6 Geflügelwürstchen
- 1 rote Chili-Schote
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Weißweinessig
- 2–3 EL des Einlegewassers der Cornichons
- Olivenöl
- 1 Baguette

Zubereitungszeit: 20 Min.



Herzhaft, frisch, schmackhaft

Alle Zutaten putzen und grob zerkleinern. In eine große Salatschüssel geben.

Achtung, das Einlegewasser der Cornichons nicht wegschütten, Sie brauchen davon einige Esslöffel für das Salatdressing.

Chili-Schote und Petersilie kleinschneiden und dazugeben.

Mit Essig, Einlegewasser, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben.

Mit dem Salatbesteck gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Salat auf zwei Schalen verteilen und mit etwas frisch geschnittenem Baguette servieren.

Jeweils aus der großen Salatschüssel nachfüllen.

Guten Appetit!

Gemüse-Frühlingsrollen mit Teriyaki-Sauce



Ein kleiner Snack für zwischendurch

Frühlingsrollen als Vorspeise sind aus der asiatischen Küche sehr gut bekannt. Man isst sie meistens auch im China-Restaurant als Vorspeise, wenn man dort ab und zu essen geht.

Es gibt sie in den unterschiedlichsten Variationen, sprich Füllungen. Da variieren die Frühlingsrollen von Land zu Land und vermutlich von Region zu Region.

Fast immer werden sie mit einem Dip zum Eintunken der geschnittenen Frühlingsrollen-Häppchen serviert. Hier verwendet man meistens Teriyaki- oder helle Soja-Sauce. Auch eine Austern-Sauce ist denkbar.

Für Frühlingsrollen gibt es in Asia-Geschäften speziellen Frühlingsrollenteig, also schon fertig zubereiteter Teig, der dafür verwendet wird.

Haben Sie diesen nicht vorrätig oder kommen Sie in absehbarer Zeit nicht in ein Asia-Geschäft, bedienen Sie sich einfach beim Supermarkt oder Discounter einfach eines Blätter-, Flammkuchen oder Pizzateigs. Diesen können Sie für die Frühlingsrollen zweckentfremden.

Bei der Zubereitung habe ich keine Mengenangaben zu den verwendeten Gemüsesorten und Pilzen vermerkt.

Putzen Sie einfach Gemüse und Pilze, schneiden oder reiben Sie sie klein und verwenden Sie einfach von jedem so viel, wie sie einen Schwerpunkt darauf bei der Füllmasse der Frühlingsrollen setzen möchten. Normalerweise haben aber der Weißkohl und die Sprossen den mengenmäßig höchsten Anteil an der Füllmasse.

Für 2 Personen

Für die Frühlingsrollen:

- Frühlingsrollenteig (Asia-Geschäft)
- Teriyaki-Sauce

Für die Füllung:

- Weißkohl
- Mungobohnensprossen
- Sojabohnensprossen
- Zwiebeln
- Champignons
- Wurzeln
- rote Paprika
- Shiitake-Pilze
- Mu-Err-Pilze
- Ingwer
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Frittierzeit 6 Min.



Kross frittiert

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Gemüse und Pilze putzen und entweder sehr fein schneiden. Oder mit einer Küchenmaschine oder auf einer Küchenreibe fein reiben.

Alles in eine große Schüssel geben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gut vermischen.

Teig entweder zurechtschneiden. Oder fertigen Teig für Frühlingsrollen auf einem großen Arbeitsbrett ausrollen.

Rollen mit der Füllmasse füllen. Teig an den Seiten einklappen. Rollen vorsichtig zusammenrollen.

Rollen in der Fritteuse 6 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Teriyaki-Sauce in zwei kleine Schalen geben.

Jeweils vier Rollen auf einen Teller geben. Mit einer Schale

des Dips servieren.

Guten Appetit!

Quark-Brombeer-Trauben-Torte



Mit Brombeer, Traube und Limette

Nach längerer Zeit der Abstinenz von der Zubereitung von Torten und dem Backen mehrerer Rührkuchen habe ich nun wieder eine Torte zubereitet. Natürlich nicht gebacken, denn die Herstellung übernimmt ja wie immer der Kühlschrank.

Meine Speisekammer enthält wieder diverse tierische und pflanzliche Gelatine, die ich auf Vorrat gekauft habe. Und mit der ich nun eben wieder Torten zubereiten kann.

Diese Torte kommt sehr fruchtig daher. Sie enthält zum einen Brombeeren, die ich mit einem Brombeer-Quark als Zutat

hinzugebe. Dann frische, halbierte, helle Trauben. Und schließlich noch den Saft einer Limette.

Wer möchte, kann für mehr Süße durchaus noch etwa 100 g Zucker dazugeben.

Den Tortenboden habe ich wie schon des öfteren aus Toastbrotsccheiben und Margarine zubereitet, nach dem bekannten Grundrezept.

Garniert wird die Torte mit etwas brauner Leinsamensaat, damit man beim Essen der Torte auch etwas crunchigen Biss hat.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Trauben
- 500 g Brombeer-Quark
- 500 g Speisequark
- 100 ml Sahne
- 1 Limette
- 12 Blatt Gelatine
- Leinsamensaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit brauner Leinsamensaat garniert

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, halbieren und in eine Schüssel geben.

Limette auspressen und Saft in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Limettensaft und etwas Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Restlichen Quark dazugeben und alles gut vermischen.

Quarkmasse zu den Trauben in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Torte mit Leinsamensaat garnieren.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Grobe Bratwürste mit Bratkartoffeln und Rosenkohl



Braucht einen großen Teller ...

Bratwürste vom Supermarkt oder Discounter können durchaus alle zwei Monate einmal auf dem Speisezettel stehen. Sie sind schmackhaft und immer gut für eine leckere Zubereitung.

Man kann sie mit den unterschiedlichsten Beilagen zubereiten. Meistens bieten sich Bratkartoffel, wie in diesem Fall, an.

Aber auch diverses Gemüse ist als Beilage möglich, auch ein

Püree oder ein Stampf aus Kartoffeln, Wurzeln oder ähnlichem ist machbar.

Hier gab der Kühlschrank noch Rosenkohl her, den ich sowohl gegart als auch – wie auch die Bratkartoffeln – kurz vor dem Servieren noch durch eine große Portion Butter in der Pfanne gezogen und darin geschwenkt habe. Für einen leicht buttrigen Geschmack der beiden Zutaten.

Gute, gesunde Ernährung ist unter anderem auch wichtig für die Gesundheit und das allgemeine Wohlbefinden. Somit sollte man sich immer gesund ernähren und möglichst immer nur frische Gerichte aus frischen Zutaten zubereiten. Darüber hinaus ist natürlich auch Sport sehr wesentlich. Leistungssport habe ich nie betrieben. Aber ich war jahrzehntelang immer einmal in der Woche joggen und danach in der Sauna. Jetzt im höheren Alter bin ich seit einigen Jahren auf einen etwas alterkonformen Sport umgestiegen. Sobald es mir meine geschäftliche, selbstständige Tätigkeit zulässt, mache ich jeden Tag einen langen Spaziergang über mindestens 4 km durch ein Waldgebiet in meinem Stadtteil. Das ist im Alter gelenkeschonender, als wenn ich noch durch den Wald joggen würde. Aber es trägt auch zur Gesundheit bei. Auf alle Fälle sind meine körperlichen und auch Blutwerte alle in bester Ordnung.

Nun bin ich vor kurzem beim Recherchieren im Internet auf eine interessante Firma gestoßen, die Gentests anbietet: [24Genetics](#). Das ist ein führendes Unternehmen im Bereich Gentests. Gentest sind ein gutes Mittel, um die eigenen genetischen Fähigkeiten zu kennen und so das eigene körperliche Training maximal anpassen zu können. Mit einem [Sports DNA Test](#), wie er von 24Genetics angeboten wird, kann man neben vielen anderen Dingen die genetischen Grundlagen des eigenen Körpers erkennen und so die sportlichen Fähigkeiten auf die nächste Stufe heben. Vielleicht ein Produkt, das ich einmal bestellen und ausprobieren werde?

Für 2 Personen:

- 800 g grobe Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g, jeweils etwa 5 Stück)
- 500 g Rosenkohl
- 4 große Kartoffeln
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Kross gebratene Bratkartoffeln und Würste

Rosenkohl putzen.

Kartoffeln schälen.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 5 Minuten garen.

Rosenkohl dazugeben – er kann durchaus im gleichen Topf wie die Kartoffeln garen.

Beides insgesamt nochmals 10–12 Minuten garen.

Herausnehmen, in zwei Schalen geben und abkühlen lassen.

Kartoffeln dann in dünne Scheiben schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne geben, erhitzen und Kartoffeln darin etwa 5–10 Minuten von allen Seiten kross und knusprig anbraten.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Würste in einer Grillpfanne etwa 10 Minuten auf allen Seiten kross grillen.

Kurz vor Ende der Garzeit Butter in einer Pfanne erhitzen.

Bratkartoffeln in der Butter schwenken und erhitzen. Salzen und pfeffern.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und warmhalten.

Rosenkohl ebenfalls in der Butter schwenken und erhitzen. Etwas salzen.

Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen. Rosenkohl dazugeben. Jeweils 5 Bratwürste auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferdebraten **mit**
Shiitakepilzen **und**
Semmelklößen in Cognac-Sauce



Leckerer Braten, aufgeschnitten

Einen leckeren Braten schmort man am besten sehr lange in einer feinen Sauce.

Sehr gut eignet sich dafür ein Fond jedweder Art. Ob Braten-, Fleisch- oder Gemüse-Fond ist einerlei. Man erzielt damit fast immer gute Ergebnisse und erhält eine dunkle, leckere Sauce, die man auch noch sämig reduzieren oder mit etwas Mehl eindicken kann.

Auf die gleiche Weise kann man mit Wein oder Spirituosen jedweder Art auch eine leckere Sauce zubereiten. Es bieten sich an Weiß- oder Rotwein oder Rum, Whiskey, Cognac oder Branntwein.

In diesem Fall habe ich zu Cognac gegriffen, in dem ich den Braten nach dem Anbraten auch noch flambiere.

Für eine leichte Schärfe und auch ein gutes Aroma sorgt der Cayennepfeffer in der Sauce.

Nach zwei Stunden Schmorzeit ist der Braten sehr fein und schmackhaft durchgegart.

Eine besondere Würze verleihen der Sauce und auch dem Braten noch die Shiitakepilze, die ich kleingewürfelt in die Sauce gebe. Sie haben anders als Champignons oder vergleichbare Pilze einen sehr würzigen Geschmack.

Bei der Beilage habe ich es mir zugegebener Weise einfach gemacht und zu Klößen aus der Packung gegriffen.

Wenn Sie sich den Mehraufwand machen möchten, bereiten Sie diese jedoch auch gern frisch zu, aus altbackenen Semmeln, Milch, Mehl, Eiern und Gewürzen.

Für 2 Personen:

- 800 g Pferdebraten
- 8 Shiitakepilze
- 6 Semmelklöße (Packung)
- 100 ml Cognac
- 100 ml Wasser
- Salz
- Zucker
- 1 TL Cayennepfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Mit viel leckerer Sauce

Pilze in sehr kleine Würfel schneiden.

Braten auf jeder Seite salzen.

Butter in einem großen Topf erhitzen.

Braten darin auf jeder Seite kross anbraten. Darauf achten, dass die Butter nicht zu sehr verbrennt.

Pilze dazugeben und mit anbraten.

Mit Cognac ablöschen. Braten flambieren.

Wasser dazugeben.

Cayennepfeffer dazugeben. Noch mit einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Klöße nach Anleitung zubereiten.

Jeweils drei Klöße auf einen Teller geben.

Sauce abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Scheiben auf die beiden Teller verteilen.

Großzügig Sauce mit den Pilzen über Klöße und Braten verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenlebern in Tomatensauce mit Langkornreis



Würzig und schmackhaft

Auch Hähnchenlebern sind zwischendurch eine gelungene Abwechslung auf dem monatlichen Speisezettel.

Man sollte sie nie zu lange anbraten oder sogar schmoren. Sondern möglichst nur kurz anbraten und auch nicht zu lange in

einer Sauce garen.

Denn so bleiben sie innen noch leicht rosé, sind noch sehr saftig und schmecken dann wirklich hervorragend.

Die Sauce wird mit etwas passierten Tomaten aus der Packung, etwas Wasser zum Verdünnen und einem Schuss Cognac gebildet.

Für Würze sorgen nur grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Langkornreis. Die Lebern brauchen zum Garen nur 6 Minuten. Also weniger als der Reis.

Ein wirklich sehr leckeres Gericht.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 200 ml passierte Tomaten (Packung)
- 100 ml Wasser
- Cognac
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Langkornreis
- 1 Zweig Petersilie

Zubereitungszeit: 6 Min.



Mit viel leckerer Sauce

Petersilie kleinschneiden.

Reis in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen. Lebern darin kurz anbraten.

Tomaten dazugeben. Wasser ebenfalls dazugeben. Einen Schuss Cognac hineingeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermischen und insgesamt etwa 6 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei Schalen verteilen.

Lebern darauf geben.

Großzügig Sauce darüber geben.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenlebern in Tomatensauce mit Bandnudeln



Mit schmalen Bandnudeln

Auch Hähnchenlebern sind zwischendurch eine gelungene Abwechslung auf dem monatlichen Speisezettel.

Man sollte sie nie zu lange anbraten oder sogar schmoren. Sondern möglichst nur kurz anbraten und auch nicht zu lange in einer Sauce garen.

Denn so bleiben sie innen noch leicht rosé, sind noch sehr saftig und schmecken dann wirklich hervorragend.

Die Sauce wird mit etwas passierten Tomaten aus der Packung,

etwas Wasser zum Verdünnen und einem Schuss Cognac gebildet.

Für Würze sorgen nur grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Als Beilage wähle ich schmale Bandnudeln, die in 6 Minuten gegart sind. Und genauso lange gare ich auch die Lebern.

Ein wirklich sehr leckeres Gericht.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 200 ml passierte Tomaten
- 100 ml Wasser
- Cognac
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- 350 g schmale Bandnudeln
- 1 Zweig Petersilie

Zubereitungszeit: 6 Min.



Lebern – rosé, saftig und aromatisch

Petersilie kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 6 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen. Lebern darin kurz anbraten.

Tomaten dazugeben. Wasser ebenfalls dazugeben. Einen Schuss Cognac hineingeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermischen und bis zum Ende der Garzeit der Pasta köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben.

Lebern darauf geben.

Großzügig Sauce darüber geben.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Feldsalat und Rucola mit Saure-Sahne-Frenchdressing



Leckerer, frischer Dressing

Ein fertig vorbereiteter Salat, aber eben nur geputzt und aus zwei Salatsorten gemischt.

Das ist zum einen Feldsalat und zum anderen Rucola.

Für das Dressing bereite ich ein Frenchdressing zu, das ich aber noch mit einem Becher saurerer Sahne sozusagen verlängere und verfeinere.

Fertig ist ein frischer Salat mit einem frischen, leicht sauren Dressing. Sehr bekömmlich, gut zu verdauen und sehr gesund.

Für 2 Personen:

- 200 g Salatmischung (2 Packungen à 100 g, Feldsalat und Rucola)

Für das Dressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Joghurt
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Weißweinessig

- 1 TL Senf
- 1/2 TL Meerrettich (Glas)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Becher saure Sahne (200 g)

Zubereitungszeit: 10 Min.



Zwei gemischte Salatsorten

Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Aus dem Knoblauch und allen anderen Zutaten in einer Schüssel ein Dressing zubereiten und gut vermischen.

Salat in eine sehr große Schüssel geben.

Dressing darüber geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Salat in zwei Schalen geben.

Servieren. Aus der Salatschüssel beim Essen nachservieren.
Guten Appetit!