Geschmorter Schweinebauch in dunkler Sauce mit Spargeln



Leckerer, würziger Schweinebauch

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Schweinebauch (ohne Knochen)
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- gemahlener Kreuzkümmel
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Mehl
- 300 ml Soave
- Olivenöl

- 1 kg Spargel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 4 Stdn.



Mit frischen Spargeln – während der Saison

Zubereitung:

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Schweinebauch quer in zwei Stücke schneiden. Schwarte auf der Unterseite mit einem sehr scharfen Messer in kleine Rechtecke einschneiden. Schweinebauch auf beiden Seiten kräftig mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin andünsten, dann herausnehmen und in eine Schale geben.

Schweinebauchstücke auf beiden Seiten sehr kräftig anbraten. Gemüse dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit einer Prise

Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Sauce abschmecken. Schweinebauchstücke kurz herausnehmen. Mehl durch ein Küchensieb in die Sauce sieben, mit dem Kochlöffel gut verrühren, kurz mitkochen lassen und die Sauce damit etwas eindicken. Schweinebauchstücke zurück in die Sauce geben.

Spargel putzen, schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 15 Minuten garen.

Jeweils ein Stück Schweinebauch auf einen Teller geben.

Spargel auf die beiden Teller verteilen und leicht salzen. Etwas dunkle Sauce über Spargel und Schweinebauch geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pansen-Champignons-Pasta-Pfanne in Thymian-Weißwein-Sahne-Soße



Einfaches Gericht
Ein einfaches Pfannengericht mit einer Innereie. Mit Pansen. Dazu Champignons und italienische Pasta.

Das Ganze wird verfeinert mit viel frischem Thymian. Und einer leckeren, würzigen Soße aus Sahne und trockenem Weißwein.

Schnell zubereitet und sehr schmackhaft.

Wer Pansen mag, wird dieses Gericht lieben.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g vorbereiteter Pansen
- 6 große, weiße Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Fussilata Casarecchia
- 15 g Thymian (1 Packung)
- 200 ml Sahne
- Riesling

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Würzig und sehr lecker

Zubereitung:

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Blättchen des Thymians abzupfen und ebenfalls in eine Schale geben.

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

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 5 Minuten kross anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons dazugeben und mit anbraten. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schluck Riesling dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta zum Pfanneninhalt geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

Pflaumenquark



Einfaches, leckeres Dessert
Ab und zu ein leckeres Dessert schmeckt immer gut. Und man kann auch gern einmal auf gekaufte Desserts verzichten und dies selbst zubereiten.

Es braucht nicht viele Zutaten und ist schnell zubereitet. Quark, frische Pflaumen und etwas brauner Rohrzucker.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Quark (2 Packungen à 500 g)
- 8 reife Pflaumen
- 2 EL brauner Rohrzucker

Zubereitungszeit: 5 Min.

Zubereitung:

7 Pflaumen putzen, entkernen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Sie können die Pflaumenstückchen nun mit dem Pürierstab fein pürieren. Oder Sie verwenden eine Gabel und

zerdrücken sie kräftig. Quark dazugeben und alles gut vermischen. Rohrzucker ebenfalls dazugeben und gut untermischen.

Letzte Pflaume putzen, entkernen und längs in Streifen aufschneiden.

Quark-Pflaumen-Gemisch auf zwei Schalen verteilen. Noch ein wenig Rohrzucker darüber verteilen. Jeweils die Hälfte der aufgeschnittenen Pflaume auf eine Schale in die Mitte zur Dekoration geben.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackene, dry aged Bratwürste



Leckere Bratwürste
Ein Snack. Für den Abend. Wenn man noch etwas Hunger hat.

Die Bratwürste sind ein wenig besonders. Sie sind mit dry aged Rindfleisch hergestellt. Dazu ein würziger Cheddarkäse in Scheiben zum Überbacken.

Lecker!

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g dry aged Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 8 Stück)
- 6 Scheiben Cheddarkäse
- Öl

Zubereitungszeit: 10–12 Min.



Schön überbacken

Zubereitung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Würste zuerst auf einer Seite etwa 5–6 Minuten kross anbraten, so dass viele Röstspuren entstehen.

Würste einmal drehen. Jeweils auf vier Würste drei Cheddarscheiben hintereinander legen. Nochmals etwa 5–6 Minuten braten, bis auch diese Seite der Würste kross angebraten und der Käse verlaufen ist.

Jeweils vier Würste mit dem Pfannenwender auf einen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Pflaumenkuchen



Einfach, aber lecker
Es braucht manchmal nicht vieler Zutaten, um etwas Schmackhaftes zuzubereiten.

In diesem Fall benötigen Sie einen Mürbeteig und 1 kg Pflaumen.

Und daraus bereiten Sie einen einfachen, leckeren, sommerlichen Obstkuchen zu.

Beim Mürbeteig gehen Sie einfach über das Grundrezept. Und die Pflaumen werden einfach entkernt und halbiert und der Mürbeteig dann damit belegt.

Eine halbe Stunde bei 170 °C Umluft auf mittlerer Temperatur in den Backofen. Herausnehmen und erkalten lassen. Und schon können Sie diesen einfachen, schmackhaften Kuchen genießen. Zur Vorsicht bei sommerlichen Temperaturen dann im Kühlschrank aufbewahren.



Mit saftigen, reifen Pflaumen

NationalgerichtRezepte.de – kulinarische Spezialitäten der Welt

NationalgerichtRezepte.de ist eine Plattform, die sich ganz der Vielfalt internationaler Küche verschrieben hat. Mit über 19.000 Rezepten aus mehr als 190 Ländern bietet die Seite eine unvergleichliche Sammlung, die dazu einlädt, authentische Nationalgerichte aus allen Teilen der Welt kennenzulernen und nachzukochen.

Vielfalt der Rezepte

Die Webseite deckt eine breite Palette ab – von klassischen

Hauptgerichten über Desserts bis hin zu Getränken, Salaten und Backwaren. Besonders spannend ist die Einteilung nach Ländern und Kontinenten, die eine kulinarische Weltreise möglich macht.

Hilfreiche Funktionen für Nutzer

Neben der großen Rezeptauswahl bietet NationalgerichtRezepte.de auch praktische Zusatzfunktionen. Dazu gehören ein Zufallsrezept-Generator für spontane Entdeckungen, ein Rezepte-Planer zum Speichern und Organisieren von Lieblingsgerichten, sowie ein interaktives Rezepte-Quiz und sogar eine Musikauswahl zum Kochen, die das Erlebnis abrundet.

Kulturelle Einblicke

Die Rezepte sind nicht nur Kochanleitungen, sondern vermitteln auch Hintergrundwissen über die kulturelle Bedeutung und Traditionen der jeweiligen Gerichte. So wird Kochen zu einer spannenden Reise durch Geschichte und Kultur.



Fazit

NationalgerichtRezepte.de ist weit mehr als eine Rezeptsammlung – es ist eine Inspirationsquelle und ein Werkzeug, um die Küchen der Welt zu erkunden. Wer Lust hat, kulinarisch Neues zu entdecken und dabei gleichzeitig kulturelle Einblicke zu gewinnen, wird auf dieser Seite fündig.

Nuss-Kürbiskern-Kuchen



Mit Nüssen und Kürbiskernen

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Nussmischung (Mandeln, Cashewkerne, Pekanusskerne)
- geröstete Kürbiskerne eines Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C Umluft



Würzig und knusprig

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 300 g Weizenmehl verwenden.

Nüsse und Kürbiskerne in der Küchenmaschine fein raspeln. Zum Rührteig geben. Alles gut vermischen.

Eine Gugelhupf-Backform mit einem Backpinsel mit Speiseöl einfetten. Teig hineingeben und verteilen.

Backform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Spannende Slots mit Echtgeld: King Carrot und Mythic Maiden im Fokus

Die Welt der Online-Slots bietet eine riesige Auswahl an Spielen, die Spieler mit spannenden Mechaniken und einzigartigen Themen begeistern. Besonders gefragt sind Titel wie **King Carrot echtgeld** und **Mythic Maiden echtgeld**, die nicht nur farbenfrohes Design und innovative Features bieten, sondern auch die Möglichkeit, mit Echtgeld zu gewinnen. Doch was macht diese Spiele so beliebt?

King Carrot – Bunte Früchte mit Gewinnpotenzial

Der Slot King Carrot fällt sofort durch sein fröhliches, farbenfrohes Obst-Thema auf. Spieler werden in eine humorvolle Welt voller Früchte und spannender Bonusfunktionen entführt.

- **Besonderheit**: Symbole können zufällig ersetzt werden, was für aufregende Gewinnketten sorgt.
- **Echtgeld-Option**: Dank der Echtgeld-Version haben Spieler die Chance, kleine und große Gewinne zu erzielen.
- **Zielgruppe**: Perfekt für alle, die bunte Grafik und leichte Unterhaltung bevorzugen.

Mythic Maiden – Düster und geheimnisvoll

Im Gegensatz dazu bietet Mythic Maiden eine dunklere, mystische Atmosphäre. Das Spiel entführt in eine verlassene Dachkammer voller alter Gegenstände und geheimnisvoller Symbole.

- **Besonderheit**: Freispiele mit Multiplikatoren sorgen für Nervenkitzel.
- **Echtgeld-Variante**: Mit der Echtgeld-Version können Spieler das Maximum aus den Features herausholen.
- **Zielgruppe**: Ideal für Spieler, die Spannung, Grusel und intensive Atmosphäre lieben.

Warum Echtgeld-Slots so beliebt sind

Slots wie King Carrot und Mythic Maiden zeigen, warum Echtgeld-Slots immer populärer werden:

- **Realistische Gewinnchancen** – Jeder Spin kann potenziell einen großen Gewinn bringen.
- **Vielfalt** – Spieler können zwischen bunten, humorvollen oder düsteren Themen wählen.
- **Spannung pur** – Mit Echtgeld-Einsätzen steigt der Nervenkitzel bei jeder Drehung.

Sicherheit beim Spielen mit Echtgeld

Beim Echtgeld-Spiel ist es wichtig, auf sichere und lizenzierte Online-Casinos zu setzen. Seriöse Anbieter bieten:

- Verschlüsselte Transaktionen
- Faire RTP-Werte (Return to Player)
- Transparente Bonusbedingungen

So wird das Spielvergnügen nicht nur spannend, sondern auch sicher.

Fazit: Zwei Slots, zwei Welten

Ob das bunte Abenteuer in King Carrot oder die mystische

Spannung in Mythic Maiden – beide Slots haben ihren ganz eigenen Charme und sprechen unterschiedliche Spielertypen an. Während King Carrot mit Humor, bunten Symbolen und überraschenden Features begeistert, überzeugt Mythic Maiden durch seine düstere Atmosphäre und packende Freispiele. In der Echtgeld-Version bieten beide nicht nur abwechslungsreiche Unterhaltung, sondern auch reale Gewinnmöglichkeiten mit Spannung bis zum letzten Spin. Wer auf der Suche nach Vielfalt, Nervenkitzel und besonderen Spielerlebnissen ist, sollte beide Titel unbedingt ausprobieren und selbst herausfinden, welcher Slot am besten zum eigenen Spielstil passt.

Fisch-Sandwich



Fisch-Sandwich

Seitdem ich nach Abschluss einer halbjährigen zahnärztlichen Behandlung und zahntechnisch gesehen wieder komplett auf dem Damm bin, esse ich Burger, Sandwiches oder Toasts sehr gerne.

Und so habe ich hier ein Convenienceprodukt ein wenig aufgepeppt und leckere Fisch-Sandwiches zubereitet.

Hauptbestandteil des Sandwich ist eine Fisch-Frikadelle. Zwar ein Convenienceprodukt und nicht selbst hergestellt. Aber immerhin von der deutschten Marke NORDSEE, die doch eine gewisse Qualität bei fast allen Fischprodukten verspricht.

Aufgepeppt habe ich die Sandwiches mit etwas frischem Gemüse. Gewürzt mit getrockneten Dillspitzen, die immer zu Fisch passen.

Und eigentlich sollte jetzt nur noch eine Mayonnaisesosse fehlen, die ebenfalls gut zu Fisch passt. Aber um beim Convenienceprodukt zu bleiben und es ein wenig schnell und einfach zu haben, greife ich zu den bei den Fisch-Frikadellen mitgelieferten Tüten mit Tomatenketchup.

Die Sandwiches sind so sehr schnell zubereitet. Die Frikadelle lecker. Das Gemüse bringt Frische hinein. Und auch das Ketchup rundet das Ganze ab. Also schnell, einfach, lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Fisch-Frikadellen (Packung)
- 4 Vollkorn-Sandwich-Scheiben
- 2 Tomaten
- 1/4 Salatgurke
- getrocknete Dillspitzen
- Tomatenketchup (Tüte/Glas)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Zubereitung:

Tomaten in dicke Scheiben schneiden und zwei Sandwich-Scheiben damit belegen.

Frikadellen auf die beiden Scheiben verteilen.

Gurke quer in dicke Scheiben schneiden und die Frikadellen damit belegen.

Kräftig mit Dillspitzen würzen.

Tomatenketchup jeweils darüber geben.

Jeweils eine weitere Sandwich-Scheibe darauf geben und alles gut zusammendrücken.

Jeweils auf einem Teller servieren. Sandwiches bei Bedarf halbieren. Guten Appetit!

Gebratener Butternusskürbis mit Senfkruste mit Babybrokkoli



Mit Babybrokkoli

Zutaten für 2 Personen:

- 10 halbkreisförmige Hokkaidokürbisscheiben
- 400 g Babybrokkoli
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Für die Senfkruste:

- 2 Toastbrotscheiben
- 2 EL Senf
- 40 g weiche Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.



Mit krosser, knuspriger Senfkruste

Zubereitung:

Für die Senfkruste:

Toastbrotscheiben entrinden, würfeln und in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Senf und Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen. Kalt stellen.

Backofengrill auf 200 °C erhitzen. Steaks auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin 2 Minuten auf jeder Seite braten. Senfbutter auf jeweils einer Seite der Steaks verteilen und fest andrücken. Steaks 3–4 Min. unter dem heißen Ofengrill goldbraun grillen.

Parallel dazu Babybrokkoli in einer Topf mit kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen. Herausnehmen und salzen.

Jeweils 5 Kürbisscheiben auf einen Teller geben. Babybrokkoli dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Pfannengericht

Eigentlich sollte dieses Gericht eine Resteverwertung sein. Aber die einzige Resteverwertung ist diejenige eines vorgegarten Semmelknödels vom Vortag. Alle anderen Zutaten sind frisch. Das Ganze ergibt aber ein sehr leckeres und würziges Pfannengericht .



Einfaches Pfannengericht

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Scheiben Speck
- 2 gegarte Semmelknödel (Vortag)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 weiße Champignons

- 4 Eier
- zwei Handvoll geriebener Emmentaler
- Fleischgewürzmischung
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Aber würzig und lecker

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden.

Speck quer in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Semmelknödel und Champignons zerkleinern und jeweils in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, ebenfalls grob

zerkleinern und in eine Schale geben.

Öl in einer Wokpfanne mit Deckel erhitzen. Speck darin knusprig anbraten. Semmelknödel dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Gemüse und Champignons dazugeben und auch mit anbraten. Mit der Gewürzmischung, Salz und einer Prise Zucker würzen. Eier aufschlagen, dazugeben und alles gut vermischen. Dann den Käse darüber verteilen und alles zugedeckt einige Minuten noch garen, bis der Käse verlaufen ist.

Auf zwei Schalen verteilen und mit Petersilie bestreuen. Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Kräuterseitlingen und Knoblauch in Teriyaki-Sauce



Mit leckeren Kräuterseitlingen

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g frische Tortellini (mit Schweinefleisch gefüllt)
- 250 g Kräuterseitlinge (2 Packungen à 125 g)
- 4 Knoblauchzehen
- Teriyaki-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Min.



Und ein wenig gebratenem Knoblauch

Zubereitung:

Kräuterseitlinge längs halbieren, dann quer in schmale, halbe Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen und quer in schmale Scheiben schneiden. In die Schale dazugeben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge und Knoblauch darin kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.

Pasta in ein Nudelsieb geben. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Eine große Menge Teriyaki-Sauce darüber geben. Kräuterseitlinge und Knoblauch darüber verteilen. Mit geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Rentneressen: Hundefutter mit Bratkartoffelwürfeln



Ein weiterer Versuch

Es kursierte schon des Öfteren in den Medien, dass Rentner:innen und arme Menschen wie Bürgergeldempfänger durchaus einmal zu Hunde- oder Katzenfutter greifen, um sich eine warme Mahlzeit zuzubereiten. Denn die Konservendose enthält Fleisch. Und sie ist sehr günstig.

Ich selbst habe vor 12 Jahren einen Selbstversuch gemacht und mir ein Gulasch aus einer Dose Katzenfutter mit Maccheroni zubereitet. Mein Fazit damals war, dass so etwas durchaus essbar ist.

Ich habe von einer Bekannten zwei Dosen Hundefutter mit

Hühnchenfleisch bekommen, die sie nicht mehr für ihren Hund verwenden konnte. Ich entschied mich, die große Dose meinem Nachbarn zu schenken, der einen Hund hat. Und die kleine Dose Hundefutter behielt ich für mich und habe mir daraus ein Essen zubereitet.

Die Konservendose erhält 400 g Hundefutter. Zwei Drittel des Inhalts sind Fleisch und andere tierische Nebenprodukte vom Huhn. Letzteres spricht für Innereien, aber ich weiß aus Erfahrung, dass hierfür auch gern die Hälse und Füße der Hühner kleingeschreddert verwendet werden. Zusätzlich sind dem Fleisch und den Nebenprodukten Zucchini, Süßkartoffeln und Leinöl untergemischt.

Ich war jedoch enttäuscht vom Doseninhalt. Ich hatte einen grobstückigen Doseninhalt wie bei einem Gulasch erwartet. Stattdessen hatte der Doseninhalt eine feine Konsistenz wie gepökeltes Rindfleisch für ein Labskaus, eine Grützwurst aus der Pfanne oder einem feinen Hackfleischhaschee. Ein Gulasch, Ragout oder Geschnetzeltes ließ sich damit also nicht zubereiten.

Zuerst einmal die gute Nachricht: Der Inhalt ist erhitzt essbar und vor allem verdaubar. Denn da der Mensch von der Anlage her ein Allesfresser ist, werde ich wohl auch dieses Hundefutter verarbeiten können. Der Doseninhalt ist nur erwartungsgemäß ein wenig gewöhnungsbedürftig. Aber das dürfte auch psychische Gründe haben, denn beim Essen überlegt man sich natürlich auch, dass man jetzt Hundefutter isst. Aber zusammen mit den frisch zubereiteten Bratkartoffelwürfeln war das Gericht doch nicht allzu schlecht.

Allerdings ist mein Bedarf für solche Selbstversuche mit Hunde- oder Katzenfutter für lange Zeit erst einmal gestillt.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Dose Hundefutter (400 g, mit Huhn, Zucchini,

Süßkartoffel und Leinöl)
- 2 sehr große Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Diesmal mit Hundefutter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel bei mittlerer Temperatur und gelegentlichem Umrühren zu krossen, knusprigen Bartkartoffelwürfeln braten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Hundefutter

aus der Dose hineingeben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen und leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Bratkartoffelwürfel in einen tiefen Teller geben. Hundefutter darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

McDonald’s



Das allseits bekannte Logo

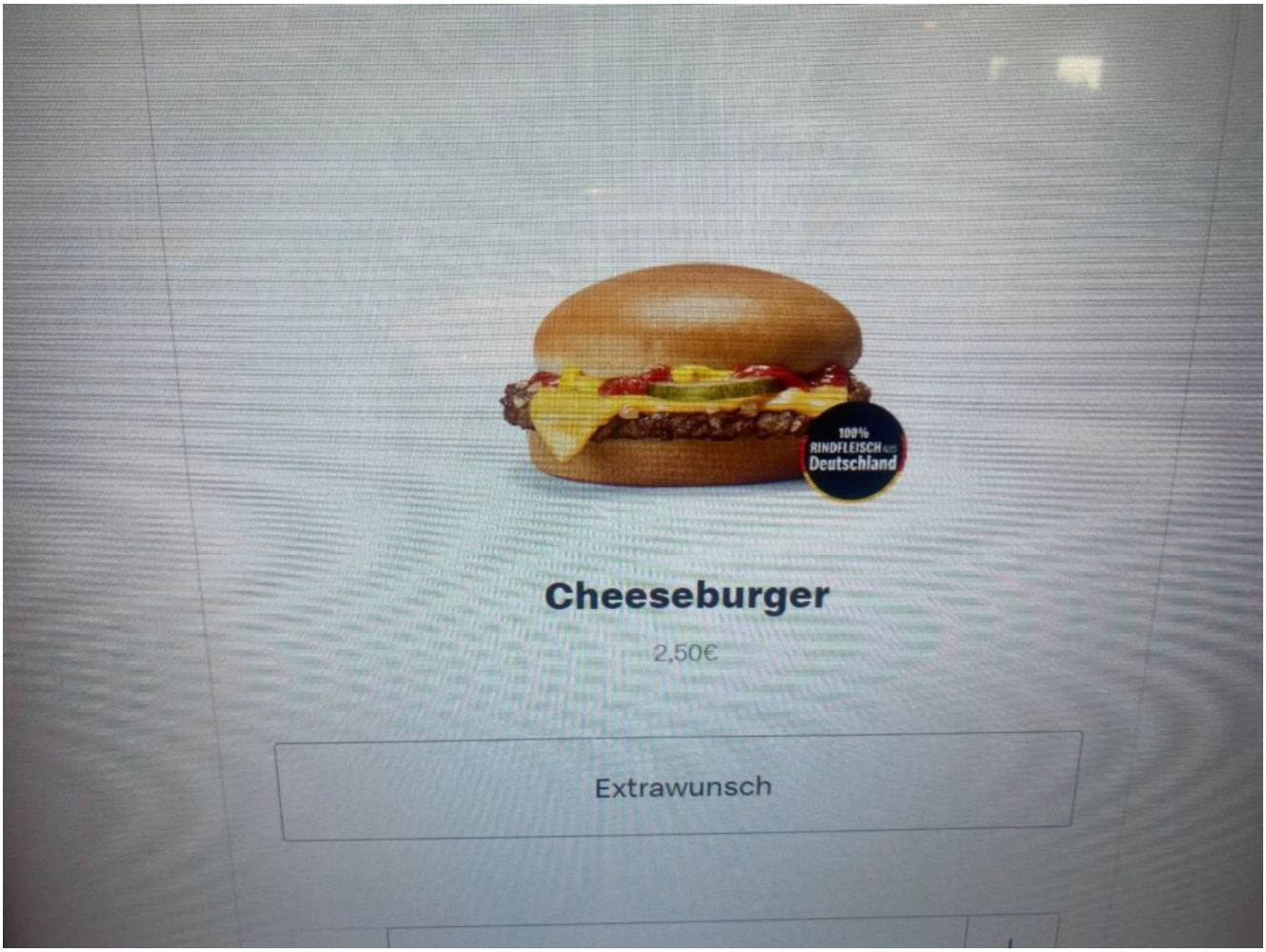
Heute hat es mich zu einem unplanmäßigen Aufenthalt in der McDonald’s-Filiale in Wandsbek in der Ahrensburger Straße verschlagen. Aber der Reihe nach.

Ich war mit dem Fahrrad unterwegs und ging in die Budni-Filiale in der Ahrensburger Straße einkaufen. Als ich nach einer viertel Stunde herauskam, war der Sonnenschein leider verschwunden, die Sonne hatte sich hinter dunklen Wolken versteckt und es goß aus Strömen.



McDonald’s-Filiale in Wandsbek

Was tun? Dennoch mit dem Fahrrad nach Hause fahren und dabei klitschnass werden? Ich entschied mich zu einem Besuch der McDonald’s-Filiale in der Ahrensburger Straße, die direkt neben dem Drogeriemarkt liegt. Da ich am zurückliegenden Wochenende gerade schon die Burger-King-Filiale in Wandsbek besucht und getestet hatte, konnte jetzt ein Versuch bei der Konkurrenz auch nicht schaden.



Der am Selbst-Bezahl-Terminal bestellte Burger

Was soll ich sagen, es gibt zwischen diesen beiden Ketten mittlerweile – aber auch schon früher – nicht sehr viele Unterschiede. Auch in dieser Filiale prangen große Monitore mit den aktuellsten Angeboten von Burger oder Menüs über der Kauftheke. Und es sind auch vier Selbst-Bezahl-Terminals im Innenraum vorhanden. Der einzige Unterschied bei genau dieser Filiale, da in einem Gewerbegebiet gelegen, ist der Umstand, dass das Gebäude isoliert steht und somit Raum genug für ein Drive-In vorhanden ist. Somit können Autofahrer an das Gebäude direkt an einen Bestellschalter fahren und Burger und Getränke zum Mitnehmen ordern.



Der Cheeseburger in natura

Ich habe wie im Burger King zum Vergleich einen Cheeseburger bestellt. Und mich in den Innenraum gesetzt, um ihn zu genießen und auf das Ende des Regens zu warten. Was auch nach einer halben Stunde eintrat. Noch soviel zum Burger, er war lecker und schmackhaft. Das Bun hat mir besser geschmeckt als sein Pendant bei Burger King.

Aber im Großen und Ganzen geben sich die beiden Ketten nicht viel Gegensätzliches. Man kann dieses Fastfood durchaus ab und zu einmal essen. Es ist gut und genießbar. Jedoch fast gänzlich seinen Konsum von Lebensmitteln darauf umzustellen, halte ich für übertrieben, ungesund und schreckt mich ab.

Burger King



Das allseits bekannte Logo

Wer wie ich langsam ins höhere Alter kommt, merkt dies im Laufe der Jahre schon an einigen wenigen Dingen. Ohne Lesebrille ist Lesen im Alter nicht mehr möglich. Dann folgen die ersten Zahnprothesen für ausgefallene oder gezogene, kranke Zähne, ohne die Kauen nicht mehr möglich ist. Schließlich irgendwann Hörgeräte, weil man einfach langsam nicht mehr gut oder viel hört. Und dann noch, durch die Abnahme der Beweglichkeit der Gelenke im Alter, Probleme mit dem Gehen, das dann schwerfällt.

Alle diese Gebrechen haben sich bei mir glücklicherweise noch nicht eingeschlichen. Aber ich musste schon auf einige Schneidezähne verzichten und bin somit auf Zahnprothesen angewiesen. Mit diesen gelingt aber das bislang so gewohnte Abbeißen mit den Schneidezähnen von belegtem Brot oder

Sandwiches sehr gut.



Die Burger-King-Filiale am Wandsbeker Marktplatz

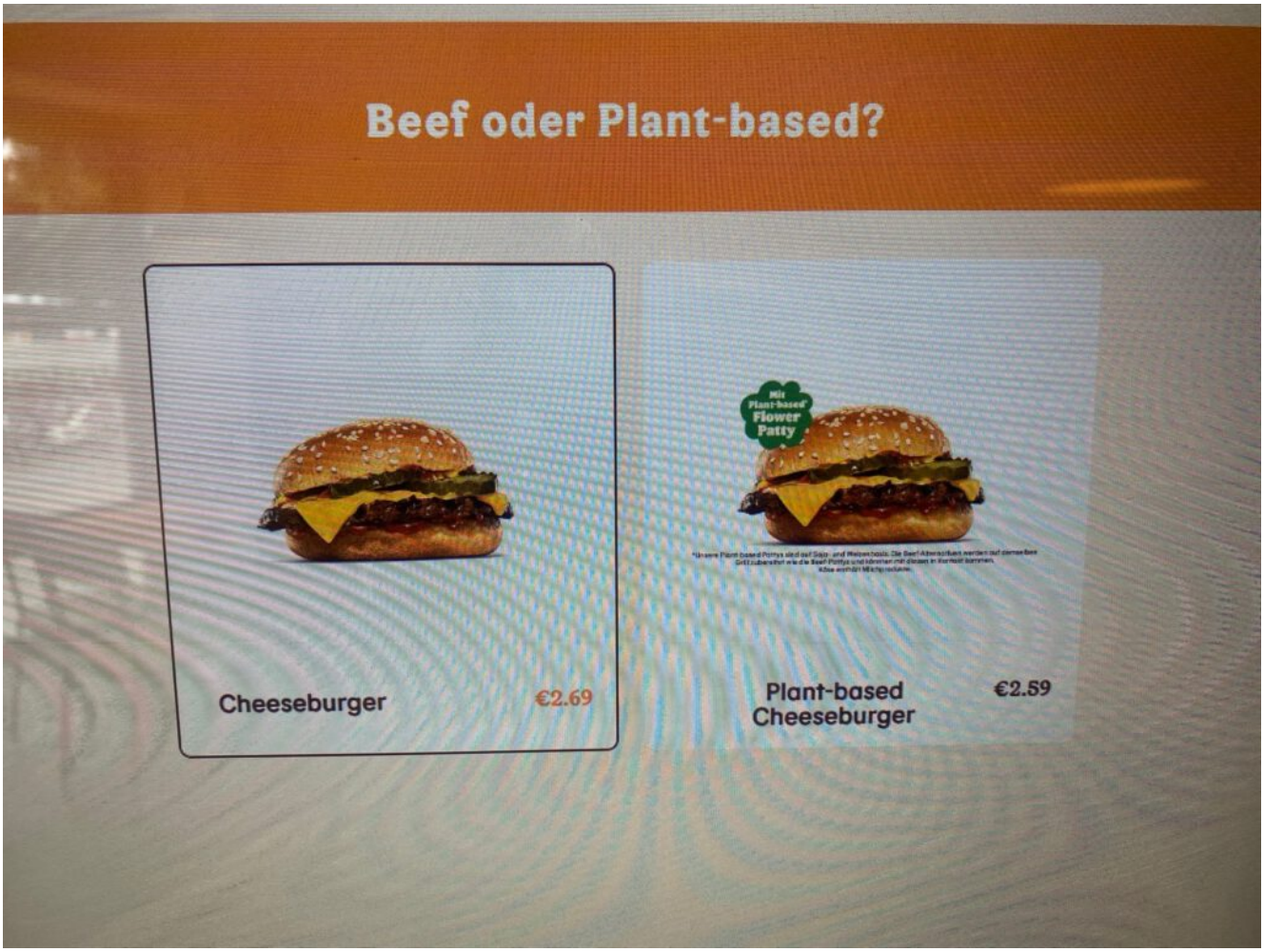
Und so hatte ich mich entschieden, bei meinem Spaziergang am Wochenende bei einem Burger King im Nachbarstadtteil vorbei zu gehen, einen Cheeseburger zu kaufen und zu verspeisen.

Ich muss anmerken, dass ich vor so ziemlich genau 46 Jahren das letzte Mal bei einem Burger King oder auch McDonald’s war, um einen Burger zu essen. Das war im Jugendlichen- oder jungen Erwachsenenalter, als ich noch zur Schule ging und in Mannheim lebte. An Wochenenden ging es samstags und sonntags zuerst in die Disco und danach zu einem der genannten Fastfood-Ketten, einige gepflegte Burger verspeisen. Irgendwann kehrte ich mich aufgrund gesünderer Ernährungsweise jedoch von diesem Fastfood ab.

In 46 Jahren hat sich in diesen Burger-Restaurants viel getan. Früher gab es an einer Verkaufstheke große, unübersichtliche

Tafeln mit den Produkten und ihren Preisen. Alles aus Plastiketiketten, die an der Tafel angebracht wurden.

Die Burger wurden im Voraus sozusagen auf Halde zubereitet und in entsprechenden Fächern bereitgehalten. Der Nachteil davon war natürlich, dass das Gemüse meistens nicht mehr knackig war und auch die Temperatur der zubereiteten Burger meistens abnahm und sie kalt wurden.



Der Bestellvorgang am Touchscreen des Selbst-Bezahl-Terminals

Heute ist es in diesem modernen Restaurants ganz anders. Die Plastiktafeln mit den Produkten und Preisen sind im Laufe der Jahre obsolet geworden. Heute zieren riesengroße Monitore die Wände der Restaurants über der Verkauftheke, die alle notwendigen Informationen zu Produkten und Preisen bereithalten.

Zusätzlich zu möglichen Kassen an der Verkauftheke zum Bestellen und Bezahlen gibt es auch Selbst-Bezahl-Terminals,

an denen man sich an einem Touchscreen seine Produkte auswählt, bestellt und bargeldlos bezahlt. Bei dieser Bestellung bekommt man eine Kaufquittung mit einer Nummer.

Die Burger werden auch nicht im Voraus zubereitet, sondern erst zubereitet, wenn eine solche Bestellung eingegangen ist. Erscheint die Nummer auf der Kaufquittung auf dem Display des Monitors an der Wand, geht man zur Theke, holt sich seine Produkte ab und isst sie im Restaurant oder nimmt sie mit nach Hause.

Nicht unerwähnt bleiben soll natürlich, dass es die meisten Produkte mittlerweile auch aus pflanzlichen Zutaten zubereitet gibt und sie somit zumindest vegetarisch, wenn nicht auch vegan sind.

Und der Cheeseburger war lecker! Ab und zu kann man so etwas schon einmal essen. Und als Restaurantkritik geht das dann im Foodblog auch durch.



Kräftig reinbeißen und … lecker!

Auflaufform



© Amazon
Ich benutze normalerweise den feuerfesten Glasdeckel meines Bräters als Auflaufform. Für 2 Personen ist das gut geeignet, die Menge des in dieser Auflaufform zubereiteten Auflaufs ist ausreichend.

Wenn ich jedoch einmal etwas nur für mich alleine zubereiten will, ist diese Auflaufform weniger geeignet. Eine Lasagne für 1 Person würde ich in der Mitte der Auflaufform auftürmen, sie würde aber während des Backens zerlaufen. Und ein Auflauf in dieser Form ist eben für 1 Person zu viel, ich hätte eine zweite Portion des gleichen Essens für den Folgetag, was ich normalerweise nicht so gern mag. Für eine Person ist somit eine solch große Auflaufform eher unpassend.

Also habe ich ein wenig Geld investiert und mir diese kleine, rechteckige Auflaufformen mit Deckel gekauft. Sie hat ein Fassungsvermögen von 1 l und die Maße 17 x 14,5 x 6 cm. Und sie ist natürlich backofenfest, dann aber auch mikrowellenfest und spülmaschinengeeignet.

Ich habe darin schon eine Lasagne für mich zubereitet und was

soll ich sagen, die Zutaten passen alle genau in diese Auflaufform hinein und man hat ein einzelnes Gericht für eine Person. Man kann auch einen einzelnen Hähnchenschenkel oder einen kleinen Braten mit vielleicht 600 g darin gut für eine Person zubereiten.

Wichtigste Merkmale:

- Material: Hartglas
- Farbe: Durchsichtig
- Oberflächentyp: Poliert
- Form: Rechteckig
- Kapazität: 1 Liter
- Enthält: Auflaufform mit Deckel

Wie so viele Produkte in den letzten Jahren ist auch diese Auflaufform in China hergestellt worden, aber das habe ich erst festgestellt, als sie geliefert worden war. Sie hat somit die Reise um die halbe Welt für mich angetreten.