Nusskuchen mit Mandeln und Erdnüssen



Mit Mandeln und Erdnüssen

Bei einem Nusskuchen denkt man sofort an einen klassischen Rührkuchen, bei dem man einen Teil des Mehls durch fein geriebene Haselnüsse ersetzt.

Es geht auch anders. Ein Nusskuchen mit vielen Röststoffen und -geschmack.

Das kommt durch die für den Kuchen verwendeten gebrannten Mandeln und Erdnüsse.

Diese werden einfach in der Küchenmaschine sehr fein gehäckselt.

Und der fertige Kuchen hat dann auch durchaus ein kräftiges Röstaroma, das von den verwendeten Nüsse und deren vorheriger Aufbereitung stammt.

Ansonsten ist der Teig jedoch ein klassischer Rührteig, bei dem ich jedoch für mehr Bindung noch etwas Mehl verwende. Die Nüsse bringen zwar Gewicht, aber keine Masse oder Volumen für den Kuchen.

- 350 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g gebrannte Mandeln (1 Packung)
- 125 g gebrannte Erdnüsse (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit viel Röstaroma

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln oder reiben.

Einen Rührteig mit allen anderen Zutaten wie gewohnt in einer Küchenmaschine zubereiten.

Nüsse dazugeben und unterrühren.

Eine Kranz-Backform mit etwas Margarine mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl ausstreuen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

1 Stunde auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Provençalischer Blätterteig-Strudel



Bei großem Appetit für eine Person

Bei dem Begriff „Provençe“ denkt man natürlich sicherlich sofort an zwei Dinge: Frisches Gemüse wie Tomate, Aubergine und Zucchini. Und an frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Oregano und Majoran.

Und natürlich an leckeren Rotwein. Da ich aber keinen Alkohol trinke, fällt diese letztere Zutat oder Beigabe beim Servieren bei mir weg.

Für die Füllmasse für den Strudel habe ich aber Tomaten, Aubergine, Zucchini, Lauchzwiebel und Knoblauch verwendet. Und als Kraut frischen Rosmarin.

Verfeinert habe ich die Füllmasse mit Ricotta, der der Füllmasse ihre gewisse Cremigkeit verleiht.

Das Ganze noch mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Und die Strudel bekommen natürlich noch einen „Anstrich“ mit dem Backpinsel mit verquirltem Eigelb.

Wie bei den meisten meiner Strudel-Rezepte gilt auch hier: Bei geringem Appetit oder einem mehrgängigen Menü reicht ein Strudel für zwei Personen. Bei großen Appetit verträgt ein Erwachsener durchaus einen ganzen Strudel.

Für 2 Personen:

- 2 Blättereigstrudel (1 Packung)
- 10 Mini-Rispentomaten
- 1 Zucchini
- 1/2 Zucchini
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Ricotta (à 250 g)
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

- 2 Eigelbe
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit cremiger Ricotta-Füllung

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Rosmarin dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Ricotta dazugeben und alles zu einer cremigen Masse vermischen.

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Füllmasse an einer Querseite des Strudels zu einer dicken Rolle zusammenformen.

Strudel vorsichtig zusammenrollen.

Enden des Strudels zusammenschließen, festdrücken und eventuell mit einer Gabel verzieren.

Strudel mit den verquirlten Eigelbe mit dem Backpinsel einpinseln.

Backblech mit den Strudeln auf mittlerer Ebene für 20–25 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, jeweils einmal quer halbieren, jeweils beide Hälften auf einen großen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Zitronen-Torte



Leckere, leicht saure Torte

Koordination ist alles! Man gebe folgende Produkte vor sich auf den Küchentisch. Für den Tortenboden: 10 Toastbrotscheiben und 250 g Margarine. Für die Füllmasse: 6 Zitronen, 3 Bio-Limetten, 500 g Skyr, 200 ml Hafermilch und 8 Blatt Gelatine.

Man zerkleinere die Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann schmelze man die Margarine in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle, gebe sie über die Toastbrot-Würfel und vermische alles gut. Dann gebe man die Masse in eine Spring-Backform mit Backpapier, verteile sie auf dem Boden und presse sie mit dem Stampfgerät fest. Dann ab damit für eine Stunde in den Kühlschrank!

Für die Füllmasse presse man die Zitronen aus und gebe den Saft in eine Schüssel. Dann reibe man die Limettenschale in die gleiche Schüssel mit einer feinen Küchenreibe fein ab. Schließlich presse man die Limetten auch aus und gebe den Saft zusätzlich in die Schüssel. Man gebe dann den Sykr und die Hafermilch in einen Topf und erhitze alles leicht. Dann gebe man die Blattgelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser und weiche sie kurz ein. Ausdrücken, in den Topf geben und unter

Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Schließlich gebe man Zitronen- und Limetten-Bestandteile dazu und verrühre dies auch nochmals gut. Alles ab damit auf den Tortenboden. Und dann die Backform für 6 Stunden oder einfach über Nacht in den Kühlschrank!

Backform herausnehmen, Form entfernen, ebenso das Backpapier, Torte auf einen Tortenteller geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rösti mit Drillingen, Hokkaido-Kürbis und Rote Beete und Kürbissalat



Rösti mit vielen Röstspuren

Rösti werden ausschließlich aus geriebenen, gegarten und/oder gekochten Kartoffeln zubereitet. Und natürlich Gewürzen wie

Salz und Pfeffer. Aber unbedingt ohne Eier oder sonstige Zusatzstoffe, um den Rösti zu binden.

Insoweit habe ich mich an diese Vorgabe aus der Schweiz gehalten, denn sonst dürfte diese Zubereitung hier in diesem Rezept nicht Rösti heißen. Aber eine Abwandlung oder Variation ist doch sicherlich erlaubt. Ich bereite die Rösti nicht nur aus Kartoffeln zu. Sondern verwende noch zusätzlich Hokkaido-Kürbis und Rote Beete. Alle drei Zutaten mit der Küchenmaschine schön fein gerieben.

Dann mit etwas Kartoffel-Gewürzsalz gewürzt. Und schließlich in der Pfanne mit viel Rapsöl gebraten.

Die Rösti brauchen auf jeder Seite etwa fünf Minuten. Sie sollen unbedingt dunkle Röststoffe bekommen. Denn einerseits sollen sie ja durchgaren. Und andererseits brauchen sie eine gewisse Festigkeit, damit man sie wenden kann und später zum Servieren auf die Teller geben kann.

Ich muss aber zugeben, normale Rösti nur mit Kartoffeln schmecken doch besser. Aber es ist eben eine gelungene Variante des originalen Rezepts, das man von Zeit zu Zeit durchaus einmal zubereiten kann.

Überzeugt hat mich der Salat aus geriebenem Hokkaido-Kürbis. Dieser muss unbedingt eine halbe Stunde im Dressing durchziehen, damit er Geschmack bekommt. Aber er schmeckt sehr lecker und frisch. Sicherlich eine Zubereitung, die ich in kommender Zeit, wenn ich jetzt in der kalten Jahreszeit wieder Kürbis vorrätig habe, wieder einmal zubereiten werde.

Für 2 Personen:

- 20 Bio-Drillinge
- 1/2 Hokkaido-Kürbis
- 1 Rote Beete
- Kartoffel-Gewürzsalz
- Rapsöl

Für das Dressing:

- Weißweinessig
- Olivenöl
- 1 Päckchen Gartenkräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 10 Min.



Komplett vegan, ohne tierische Zutaten

Kürbis putzen, das Kerngehäuse entfernen und vierteln.

Ein Viertel des Kürbis in der Küchenmaschine fein reiben.

Das Salatdressing aus den oben genannten Zutaten in einer Schale zubereiten und gut verrühren.

Dressing über den geriebenen Kürbis in der Schüssel geben, gut vermischen und alles eine halbe Stunde ziehen lassen.

Parallel dazu Rote Beete putzen, schälen und halbieren.

Rote Beete, Kürbis und Drillinge in einer Küchenmaschine in

eine Schüssel fein reiben.

Kräftig mit der Gewürzsalz-Mischung würzen und alles mit der Hand gut vermischen und durchkneten.

Viel Rapsöl in zwei großen Pfannen erhitzen.

Aus der Röstimasse sechs Kugeln formen und jeweils drei in eine Pfanne geben.

Mit dem Pfannenwender jeweils zu einem Rösti flach drücken.

Rösti auf jeder Seite etwa fünf Minuten braten.

Jeweils drei Rösti auf einen großen Teller geben.

Salat dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenfleisch asiatisch mit frittierter Avocado und Süßkartoffel-Fritten



Kross frittierte Beilagen

In der asiatischen Küche wird gern mit Saucen gearbeitet. Vor allem mit Soja-Saucen aller Art. Das mariniert die Zutaten vor der Zubereitung oder würzt sie. Und man braucht meistens kein Salz und Pfeffer mehr wie in der europäischen Küche.

Bei diesem Rezept werden die Hähnchenbrustfilets einige Stunden vor der Zubereitung in dunkler Soja-Sauce mariniert.

Dazu gibt es als Beilagen Fritten aus Süßkartoffel. Und frittierte Avocados. Beides dann mit einer süßen Soja-Sauce, und zwar einer Teriyaki-Sauce gewürzt.

Zu den Filets gibt es als Würze noch frischen Basilikum dazu und ein wenig in Butter gebratene Lauchzwiebelstücke.

Für 2 Personen:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 4 EL dunkle Soja-Sauce
- 4 Zweige frischer Basilikum
- 2 Lauchzwiebeln
- Butter
- 1 Süßkartoffel

- 2 Avocados
- Teriyaki-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Mit Soja- und Teriyaki-Sauce

Hähnchenbrustfilets auf einen großen Teller legen und Soja-Sauce darüber geben. Auf beiden Seiten die Filets mit dem Kochpinsel mit der Sauce bestreichen. Eine Stunde marinieren lassen. Dabei ab und zu wenden.

Süßkartoffel schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Dann längs in Fritten schneiden, eventuell quer nochmals halbieren.

Acocados putzen, schälen, in zwei Hälften schneiden und entkernen. Dann längs fächerartig aufschneiden.

Blätter des Basilikums kleinschneiden.

Lauchzwiebeln putzen und quer in größere Stücke schneiden.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Fritten zuerst 3 Minuten im siedenden Fett frittieren. Dann

weitere 3 Minuten frittieren, dabei auch die Avocados dazugeben.

Parallel dazu Butter in der Pfanne erhitzen. Filets auf jeder Seite 3 Minuten kross anbraten. Dabei die Lauchzwiebeln auch mit anbraten.

Jeweils zwei Filets auf einen Teller geben. Basilikum darüber verstreuen. Lauchzwiebeln darüber geben.

Fritten auf die beiden Teller verteilen. Jeweils zwei Avocado-Hälften auf einen Teller geben. Einige Esslöffel Teriyaki-Sauce über das Gemüse geben.

Servieren. Guten Appetit!

Apfel-Birne-Kuchen



Obst- mit Rührkuchen vermischt

Im Grunde eine Zubereitung eines einfachen Rührkuchens nach

dem Grundrezept.

Wäre da nicht ein bestimmte weitere Zutat, die ich zum Rührteig gebe.

Und zwar 2 Äpfel und 2 Birnen. Insgesamt etwa – geschält, geputzt und sehr kleingeschnitten – 500 g Obst.

Also ein Obstkuchen.

Da es immerhin etwa ein Pfund Obst ist, das ich zum normalen Rührteig hinzugebe, gebe ich vorsichtshalber ein zusätzliches Ei für mehr Bindung in den Teig.

Der Rührkuchen gelingt gut. Denn Äpfel und Birnen sind ja nicht so wässerig wie z.B. Beerenobst, das den Rührteig sicherlich verwässern würde, so dass er nicht kompakt wäre durch das Backen.

Aber dieser Obstkuchen ist kompakt und fest. Und sehr saftig und fruchtig.

Für den Rührteig (Grundrezept):

- 500 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zusätzlich:

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Sehr saftig aufgrund der Äpfel und Birnen

Obst putzen, schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept aus den genannten Zutaten zubereiten.

Ein zusätzliches Ei aufschlagen und unter den Rührteig geben.

Obst zum Rührteig geben, jedoch auf keinen Fall mit der Küchenmaschine unterrühren. Das Obst würde zu Brei und zu saftig, so dass der Teig zu flüssig würde. Nur mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und alles gut vermischen.

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Rührteig in einer mit Backpapier ausgelegten Kasten-Backform geben.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen. Gut abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Grande Girasoli mit Tomate, Avocado, Lauchzwiebel und Knoblauch



Mit frischen Girasoli

Pasta bietet sich immer an für eine frische Sauce oder ein frisches Pesto.

Nachdem ich neulich ein Fertiggericht zubereitet und gegessen habe, das mein Magen wie erwartet nicht vertrug, und ich deswegen Magenschmerzen hatte, nun also ein Gericht mit lauter frischen Zutaten, frisch innerhalb von 10 Minuten zubereitet. Lecker!

Für 2 Personen:

- 350 g Grande Girasoli (mit Pilzen gefüllt)
- 2 Avocado

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 dunkle Tomaten
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Stückiges Pesto

Avocados putzen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Ebenso die Tomaten zubereiten.

Restliches Gemüse ebenso zubereiten.

Blättchen des Rosmarins abzupfen und kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Einen großen Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zuerst Lauchzwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Avocados darin anbraten.

Tomaten dazugeben und mit anbraten.

Rosmarin dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Grobes Pesto mit dem Olivenöl darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Gnocchi mit Avocado, Süßkartoffel und Tomate



Frische, gefüllte Gnocchi

Auch Gnocchi bieten sich für eine Zubereitung mit einer frischen Sauce oder einem frischen Pesto an. Da kann man auch gern einmal zu einem Convenience-Produkt greifen und industriell gefertigte Gnocchi kaufen.

Wählt man ein gutes Produkt, tut dies der Zubereitung und dem danach folgenden Genuss keinen Abbruch.

Außerdem hat man manchmal durchaus die Wahl zwischen sehr unterschiedlichen Gnocchisorten, teilweise auch auf unterschiedliche Weise gefüllt.

Das stückige Pesto bereite ich aus Süßkartoffel, Avocado, Tomate und Ingwer zu.

Für 2 Personen:

- 500 g Gnocchi (mit Pilzen gefüllt, 2 Packungen. à 250 g)
- 2 Avocado
- ½ Süßkartoffel
- 2 Tomaten
- 2 Schalotten
- ein Stück frischer Ingwer
- Teriyaki-Sauce
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit stückiger Sauce

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Gnocchi nach Anleitung zubereiten.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Mit etwas Teriyaki-Sauce würzen.

Gnocchi auf zwei Schalen verteilen.

Pesto mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Sauerbraten mit

Kartoffelstampf und Sauerkraut



Ein Gericht für einen Sonntag-Mittag

Die zweite Fleischsorte des Rossschlachters, die ich ausprobiere.

Es ist Pferde-Bratenfleisch, das mit Essig und Gewürzen als Sauerfleisch eingelegt ist. Ich bereite die Marinade also nicht selbst zu. Das hat der Rossschlachter übernommen, der als kaufbares Produkt fertig eingelegten Sauerbraten anbietet und liefert.

Und es ist ein echter Sauerbraten, denn in einigen Regionen Deutschlands wird dieser eben traditionell nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Dies wird vermutlich seine Wurzeln in den Kriegen im 20. Jahrhundert haben, als Rindfleisch für die arme Bevölkerung nur sehr teuer und damit schwer zu bekommen war.

Laut Aufkleber auf der Packung enthält der Inhalt Pferde-

Bratenfleisch, dazu Branntweinessig, Zwiebeln und diverse Gewürze. Davon konnte ich zumindest die folgenden identifizieren: Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Senfkörner, Pfefferkörner und natürlich Salz und etwas Zucker.

Ich bereite für 2 Personen gleich ein Kilo des Sauerbratens zu. Das hört sich nach viel an, allerdings schrumpft das Fleisch beim stundenlangen Schmoren doch sehr stark, so dass als Portion zum Essen sicherlich nur etwa 300–400 g Fleisch für jede Person übrig bleiben.

Bei gutem Appetit kann man diese Menge an leckerem Fleisch, das nach dem Schmoren schon fast von alleine auseinanderfällt, gut mit etwas Kartoffelstampf und Sauerkraut genießen.

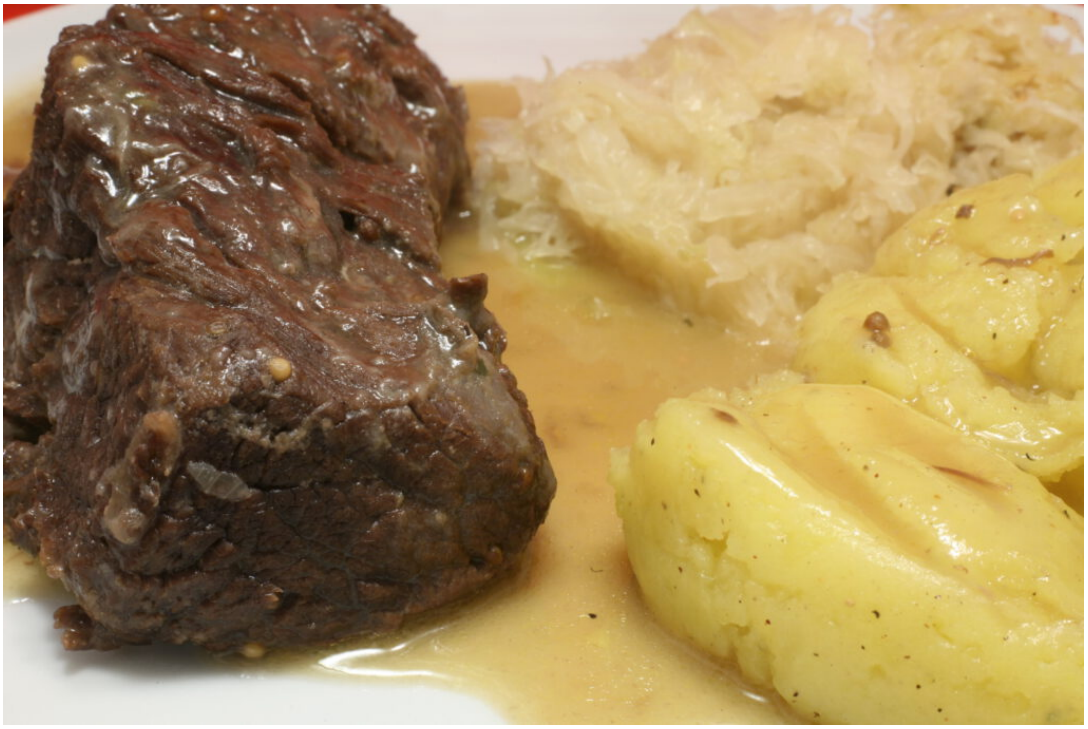
Kartoffelstampf bereite ich natürlich selbst zu. Kartoffeln, dann eine gute Portion Butter und Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat.

Nur beim Sauerkraut greife ich auf ein gutes Produkt vom Supermarkt zurück. Da ich nur selten Sauerkraut zubereite und esse, mache ich mir nicht die Mühe, dies selbst zuzubereiten, zumal das Kraut ja vor der Zubereitung einige Zeit in Salzlake mit Gewürzen fermentieren müsste. Leider zuviel Aufwand.

Für 2 Personen

- 1 kg eingelegter Pferde-Sauerbraten (in etwa 500 ml Marinade)
- 2 EL Mehl
- 6 große Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Butter
- Sauerkraut
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 ½ Stdn.



Sauer eingelegter Pferdebraten

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin einige Minuten auf beiden Seiten kross anbraten.

Marinade komplett dazugeben.

Fleisch zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen.

Kochwasser abschütten.

Eine große Portion Butter zu den Kartoffeln geben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Muskat würzen.

Mit dem Stampfgerät gut zerstampfen und vermischen. Warmhalten.

Sauerkraut in einem kleinen Topf nach Anleitung auf dem Herd

zubereiten bzw. erhitzen. Warmhalten.

Fleisch aus dem Topf nehmen. Warmhalten.

Sauce unzugedeckt auf die Hälfte der ursprünglichen Menge bei hoher Temperatur reduzieren.

Sauce durch ein Küchensieb und dann zurück in den Topf geben.

Mehl mit einem Schneebesen in der Sauce verrühren. Diese nochmals aufkochen und die Sauce verdicken lassen.

Sauce nochmals durch das Küchensieb geben, um eventuelle Mehlklümpchen aus der Sauce zu entfernen.

Wieder in den Topf geben.

Fleisch wieder dazugeben und alles nochmals erhitzen. Sauce abschmecken.

Jeweils die Hälfte des Fleischs auf einen Teller geben.

Ebenfalls jeweils die Hälfte des Kartoffelstampf auf die beiden Teller geben.

Sauerkraut dazugeben.

Großzügig die schmackhafte, saure Bratensauce über Stampf und Fleisch geben.

Unbedingt alle Hauptzutaten zu diesem leckeren Gericht mit der äußerst schmackhaften Sauce essen.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Leberknödel-Suppe



Schmackhafte Suppe

Ich habe in meinem Leben schon sehr viele Innereien gegessen. Auch sehr ausgefallene wie Penis und Hoden. Und Leber ist mir natürlich durchaus bekannt. Aber eben von Rind, Schwein oder Geflügel.

Leber vom Pferd habe ich noch nicht gegessen. Aber bei allem ist es irgendwann einmal das erste Mal.

Die Leberknödel waren in meinem Pferdefleisch-Fresspaket zu Weihnachten enthalten. Ich habe sie somit nicht selbst zubereitet, sondern dies hat der Schlachter übernommen. Aber wenn es frische Ware ist und diese von guter Qualität, warum nicht.

Ich kann daher nur dem Aufkleber auf der Folie der Leberknödel entnehmen, dass u.a. folgende Hauptzutaten enthalten sind: Pferdefleisch, Pferdeleber, Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und Petersilie.

Ich bereite die Leberknödel einfach nur in einer frisch zubereiteten, aber eingefrorenen Gemüsebrühe zu, indem ich sie erhitze.

Im Suppenteller kommt dann noch etwas frisch geschnittene Petersilie darüber.

Die Suppe mit dem Leberknödel schmeckt sehr gut. Der Leberknödel so, wie er sein soll, kräftig, würzig, ein wenig nach Leber.

Empfehlenswert!

Für 2 Personen

- 1 l Gemüsebrühe
- 4 Leberknödel (Packung, à 100 –150 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 10 Min.



Leckerer, würziger Leberknödel

Brühe in einem Topf erhitzen.

Knödel dazugeben und Suppe zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Petersilie kleinwiegen.

Suppe mit jeweils zwei Knödeln in zwei Suppenteller geben.

Mit Petersilie bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

Vollkorn-Spaghetti mit Pferde-Hackfleisch-Bällchen in Tomaten-Sauce



Mit Vollkorn-Pasta

Hackfleisch kann man für viele verschiedene Gerichte verwenden. Für Frikadellen. Für Aufläufe. Zum Füllen von Rouladen oder Strudeln. Oder für leckere Pasta-Saucen.

Hier wird Hackfleisch für kleine Bällchen verwendet, die zusammen mit einer leckeren Tomaten-Sauce auf Pasta gegeben werden.

Die Hackfleisch-Bällchen haben keine besonders ausgefallene Zubereitung. Man bereitet einfach eine Hackfleischmasse zu, wie man sie für Frikadellen zubereiten würde.

Also Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Semmelbrösel/Paniermehl und Eier. Dazu noch Petersilie und einige Gewürze.

Die Masse wird einfach mit den Händen zu einzelnen kleinen Bällchen gerollt.

Und diese werden dann einige Minuten im siedenden Fett in der Fritteuse frittiert.

Als Sauce gibt es eine einfache Tomaten-Sauce.

Aber nicht mit passierten Tomaten aus der Packung.

Sondern frisch mit Kirschtomaten, die kleingeschnitten und in Olivenöl zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch angedünstet werden und dann der Sauce etwas Flüssigkeit geben.

Als Beilage gibt es Pasta, und zwar gesunde Pasta. Also Vollkorn-Pasta. Und zwar Spaghetti. Das macht das Gericht noch etwas farbenfroher.

Für 2 Personen

Für die Hackfleisch-Bällchen:

- 250 g falsche Pferde-Lende
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4–6 EL Semmelbrösel oder Paniermehl
- 2 Eier
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Zucker

Für die Sauce:

- 10 Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- 350 g Vollkorn-Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. © Garzeit 20 Min.



Knusprige, würzige Bällchen

Lende durch den Fleischwolf in eine Schüssel wolfen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Dazugeben.

Die Semmelbrösel ebenfalls dazugeben.

Petersilie kleinwiegen. Auch hinzugeben.

Eier aufschlagen und in die Schüssel geben.

Kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Alles mit der Hand gut durchmischen.

Masse eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Herausnehmen und mit den Händen kleine Bällchen rollen. Auf einen Teller geben.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Kirschtomaten vierteln.

Öl in einem Topf erhitzen und Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Tomaten mit dem Stampfgerät etwas fein stampfen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Etwas köcheln lassen und Sauce abschmecken.

Parallel dazu Spaghetti nach Anleitung zubereiten.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Hackfleisch-Bällchen für 5 Minuten in das siedende Fett geben.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Pasta auf zwei tiefe Nudel-Teller geben.

Sauce darüber verteilen.

Jeweils die Hälfte der Hackfleisch-Bällchen auf die Sauce obenauf drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

Blätterteig-Strudel mit Pferde-Hackfleisch und Hokkaido-Kürbis



Für eine Hauptmahlzeit

Mit Blätterteig lässt sich schönes Gebäck zubereiten.

Denn man kann mit ihm backen und ihn einfach mit Obst belegen.

Oder man bereitet einen Strudel zu. Man füllt ihn also. Auch hier kann mit Obst arbeiten.

Man kann darüber hinaus genauso gut eine herzhafte und pikante Füllung wählen.

Damit hat man dann auch ein komplettes Hauptgericht.

Bei diesem Rezept bereite ich eine Füllung mit Pferde-Hackfleisch zu.

Für das Hackfleisch verwende ich falsche Lende. Pferde-Hackfleisch ist bei Pferde-Schlachter nicht immer zu bekommen, da für einen kleinen Laden die Hygienevorschriften für die Herstellung, Lagerung und Verkauf von Hackfleisch sehr hoch sind.

Der Einfachheit halber gebe ich die falsche Lende durch den Fleischwolf und wolfe sie somit.

Als weitere Zutat wähle ich etwas Hokkaido-Kürbis.

Dann noch Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch. Und für etwas Schärfe eine Chili-Schote.

Gewürzt wird auf besondere Weise mit Steak-Gewürzmischung.

Es kommt jedoch auf alle Fälle noch eine Portion frische Petersilie hinein.



Leckerer Blätterteig, mit Eigelb bestrichen

Da die Füllung im Blätterteigstrudel im Backofen sicher nicht ganz durchgart, besonders ganz im Inneren, gare ich die Zutaten vorher kurz in einem Topf, lasse die Masse erkalten und fülle den Blätterteig dann damit.

Ein Strudel ist ein komplettes Hauptgericht, er braucht keine weiteren Beilagen.

Und wenn Sie großen Appetit haben, bereiten Sie zwei dieser Strudel zu, für jede Person einen Strudel. Ist der Appetit nur mäßig, oder Sie servieren ihn an einem Feiertag mit Vorspeise, Salat und Dessert, dann reicht ein Strudel für zwei Personen.

Für 2 Personen

- 250 g falsche Pferde-Lende
- ¼ Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- eine Portion Petersilie
- Salz
- Steak-Gewürzmischung
- Olivenöl
- 1 Blätterteig (1 Packung, auf Backpapier)
- 1 Eigelb

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 35 Min.



Leckerer Füllung, unter anderem mit Kürbis

Falsche Lende durch den Fleischwolf in eine Schüssel wolfen.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und kleinwürfeln.

Zwiebel, Lauchzwiebel, Knoblauch und Chili-Schote putzen,

gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin anbraten. Kürbis und das restliche Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Mit Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

Petersilie dazugeben.

Alles gut vermischen und einige Minuten garen lassen.

In ein Küchensieb geben und Flüssigkeit abtropfen lassen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Füllung quer darauf geben und zu einer dicken Rolle formen.

Blätterteig vorsichtig zusammenrollen.

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eigelb in eine Schale geben und mit dem Backpinsel verquirlen.

Blätterteig obenauf mit dem Eigelb mit dem Backpinsel bstreichen.

Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 25 Minuten in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen.

Strudel einmal quer halbieren.

Jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Tatar



Mit 10 Beilagen zum Vermengen

Heute bleibt die Küche kalt, wir gehen … zu den Pferden.

Heute, an Weihnachten, beginnt meine ***Pferdefleisch-Woche***.

Eigentlich ist dies nicht ganz korrekt, denn ich bereite sowohl an Weihnachten und den Feiertagen als auch die ganze darauffolgende Woche bis 30. Dezember Pferdefleisch-Gerichte zu. Es werden dann somit insgesamt 10 Rezepte.

Heute gibt es – exklusiv zu Weihnachten – ein wirkliches Feiertags-Essen. Aber kalt. Der Herd oder Backofen muss also nicht in Gang gesetzt werden.

Es gibt ein Tatar aus Pferdefleisch, und zwar Pferdelende, das wohl edelstes Stück Fleisch eines Pferdes.

Ganz genau weiß ich die traditionelle und originale Zubereitung eines Tatars nicht. Also nicht, welche Beilagen zum Tatar dazukommen.

Ich weiß nur, dass man Tatar am besten selbst mit der Hand

kleinschneidet und mit einem großen Messer dann nochmals zerkleinert. Und nicht im Fleischwolf somit maschinell wolft. Aber das tue auch auch bei dieser Zubereitung.

Und dann weiß ich auch, dass zu einem guten Tatar unbedingt ein Eigelb auf demselben gereicht wird.

Die weiteren Beilagen sind da eher untergeordneter Natur und dürften sicherlich von Region zu Region und Land zu Land variieren.

Aber ich muss gestehen, dieses Feiertags-Essen macht seinem Namen alle Ehre.

Es ist äußerst delikat und schmackhaft. Es hat mir sehr gemundet.

Auf dem Foto sehen Sie – von 12 Uhr oben beginnend im Uhrzeigersinn – 10 Beilagen: 1 gehackte, eingelegte Gurke, Senf, Salz, Pfeffer, rosenscharfes Paprika, gehackte Kapern, gehacktes Sardellenfilet, kleingewürfelte Zwiebel, kleingeschnittene Knoblauchzehe und dann auf dem Tatar das Eigelb.

Sie müssen bei dieser Art des Anrichtens übrigens die Beilagen natürlich nicht alle mit dem Tatar vermischen und daraus das fertig gewürzte Tatar zum Essen zubereiten. Sie nehmen jeweils nur die Menge an Beilagen, wie Sie wünschen.

Der eine mag es gerne mehr säuerlich und nimmt mehr Gurke und Kapern. Der andere mag es schärfer und nimmt viel Senf und Paprika. Und wieder andere mögen eben mehr Zwiebeln und Knoblauch.

Als weitere Beilage gibt es natürlich zu jedem Tatar zwei schöne, frische, große Schrippen, auf die man das fertig gewürzte Tatar aufträgt, verstreicht und die Schrippenhälften mit dem Tatar dann aus der Hand isst.

Dazu an Weihnachten eine kaltes, alkoholfreies Bier aus der

Flasche!

Für 2 Personen

- 500 g Pferdelende
- 2 kleine, eingelegte Gurken
- 2 TL scharfer Senf
- Salz
- weißer Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- 2 EL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eigelbe
- 4 große Schrippen

Zubereitungszeit: 20 Min.



Mit der Hand gehackte Pferde-Lende

Lende in dünne Scheiben schneiden. Diese längs in feine Streifen schneiden. Diese wiederum quer in ganz kleine Würfel. Danach noch mehrmals mit einem großen Messer die Tatarmasse kräftig kleinschneiden.

Zwiebelhälfte und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Sardellenfilets und Kapern feinhacken.

Jeweils einen Eierring auf einen großen Teller stellen.

Die Tatarmasse auf die beiden Eieringe verteilen und festdrücken. Eierringe entfernen.

Eine kleine Mulde in das Tatar drücken. Jeweils ein Eigelb hineingeben.

Die restlichen 9 Beilagen kreisförmig um das Tatar voneinander gesondert auf die Teller geben.

Tatar jeweils mit zwei Schrippen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Weihnachtskuchen



Würzig und nussig

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen. Einen Weihnachtskuchen.

Ein Rührkuchen beruht auf einem Rührteig. Zubereitet aus den Hauptzutaten Mehl, Fett, Zucker und Eiern. Dazu Vanillezucker und Backpulver.

Zu diesem Rührteig gibt es auch ein Grundrezept in meinem Foodblog. Suchen Sie ruhig einmal danach.

Normalerweise verweise ich auf dieses Grundrezept und nenne nur die Variationen, wenn ich abgeänderte Rührkuchen backe.

Heute will ich aber gern einmal das komplette Rezept und die Zubereitung nennen.

Denn ich habe das normale Grundrezept eines Rührteigs in vier Positionen verändert. Für Weihnachten natürlich.

Ich habe einen Teil des Mehls durch eine Mischung aus fein gehäckselten Nüssen ersetzt. Und zwar Hasel-, Wal- und Cashewnüsse und Mandeln.

Dann habe ich die Margarine durch Nuss-Nougat-Creme ersetzt.

Denn diese besteht ja aus einem sehr großen Anteil an Fett.

Als weiteres habe ich keinen weißen Zucker, sondern braunen Zucker verwendet, damit der Kuchen ein noch besseres Aroma bekommt.

Und schließlich habe ich für Weihnachten ganze 4 Esslöffel Lebkuchengewürz in den Rührteig hinzugegeben.

Und als Ergebnis bekomme ich einen hervorragenden Weihnachtskuchen, der sehr kross und knusprig schmeckt und ein herrliches Lebkuchen-Aroma hat.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Nussmischung (Hasel-, Wal-, Cashewnüsse und Mandeln)
- 250 g Nuss-Nougat-Creme
- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 4 EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Vierfach abgeänderter Rührkuchen

Nüsse in die Küchenmaschine geben und sehr fein häckseln.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben und alles schaumig aufrühren.

Mehl, Nüsse, Nuss-Nougat-Creme, Vanille-Zucker und Backpulver dazugeben und etwa 5 Minuten gut verrühren.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Kasten-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig in die Backform geben und Teig gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden.

Zu Weihnachten und den Feiertagen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Glückwünsche!



Frohe Weihnachten! (Foto © Jetti Kuhlemann/pixelio.de)

Ich wünsche meinen Besuchern, Lesern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr 2022!

Knusprige, halbe Ente mit Pommes frites und Rucola-Salat



Mit knuspriger Haut

An den Adventstagen gibt es ab und zu durchaus auch einmal ein Gericht, das ein wenig den normalen, finanziellen Rahmen sprengt. Man leistet sich eben auch einmal etwas Teureres. Man gönnt sich ja sonst nichts …

Daher gibt es hier für zwei Personen zwei halbe Enten. Komplett mit Brustfilet und Schenkel.

Mit einer leckeren Marinade aus Olivenöl, Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Gebraten im Bräter im Backofen. In einem Geflügel- oder Wildfond, je nach Wahl.

Passend zu der exzellent schmeckenden, krossen und knusprigen Ente gibt es Pommes frites aus der Fritteuse. Im Gegensatz zu der Ente schnell zubereitet.

Und als weitere Beilage für ein schönes und komplettes Gericht noch ein frischer Rucola-Salat. Mit einem schönen Joghurt-Dressing. Für Kalorien- und Schlankheitsbewusste.



Krosse und knusprige Ente

Die Zubereitung der Entenhälften im Backofen braucht schon seine Zeit. Und wie verbringt man die Zeit, während diese im Backofen schmoren? Gerade, wenn man das Gericht abends zubereitet und im Fernsehen keine guten Spielfilme laufen?

Ich war einfach einige Zeit im Internet surfen und habe mich auf einigen Casinosites umgeschaut, dort einige Zeit verbracht und einige wenige Glücksspiele auch gespielt. Man gönnt sich ja sonst nichts …

Auf einer Site bin ich auf interessante Informationen und natürlich auch einige tolle Casinospiele gestoßen. Diese Seite möchte ich Ihnen nicht vorenthalten. Denn die Suche nach gutem Online-Casino kann beschwerlich sein. Die Webseite zeigt die besten Novoline Casinos 2021. Novoline gehört übrigens zur

österreichischen Novomatic AG – einer der größten Spielehersteller der Welt. Sie werden dort sicher auch fündig.

Für 2 Personen

- 2 halbe Enten
- 1 Glas Geflügel- oder Wildfond (400 ml)
- 2 Portionen Pommes frites
- 250 g Rucola (2 Packungen à 125 g)

Für die Marinade:

- Olivenöl
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für das Dressing:

- 250 ml Natur-Joghurt (etwa 6 EL)
- 1 Päckchen Gartenkräuter
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std. | Garzeit 1 1/2 Stdn.



Mit leckerem Joghurt-Dressing

Mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker eine Marinade in einer Schale zubereiten.

Entenhälften mit einem Küchenpinsel mit der Marinade gut bestreichen. Im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Fond in einen großen Bräter gießen.

Entenhälften in den Fond legen.

Zugedeckten Bräter auf mittlerer Ebene für 1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Garende ein Dressing mit Joghurt, Essig, Kräutern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale zubereiten.

Rucola in eine große Salatschüssel geben.

Dressing darüber verteilen.

Salat mit dem Salatbesteck gut vermischen.

In zwei tiefe Schalen verteilen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 170 ºC erhitzen.

Pommes frites im siedenden Fett 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Bräter aus dem Backofen nehmen.

Jeweils eine Entenhälfte auf einen Teller geben.

Pommes frites dazu verteilen.

Salat dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!