

Tomatensuppe mit Bohnen und Reis



Vorwiegend Resteverwertung

Manche Gerichte sind gerade dazu geeignet, eine Resteverwertung durchzuführen.

So in diesem Fall.

Von einem Hauptgericht waren weiße Bohnen in Tomatensauce als Beilage übrig.

Dazu von einem anderen Gericht Jasminreis.

Beides bot sich an, zusammen mit frischen Kirschtomaten und etwas Gemüsefond für eine leckerer Suppe verwendet zu werden.

Aufgepeppt mit viel getrocknetem Majoran.

Für 2 Personen

- 20 Kirschtomaten (etwa 200 g)
- 1 kleine Dose weiße Bohnen (in Tomatensauce, 400 ml)

- 1 Tasse gekochter Jasminreis
- 4 TL getrockneter Majoran
- 300 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- rosenscharfes Paprikapulver
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit drei Hauptzutaten

Petersilie kleinwiegen.

Kirschtomaten vierteln.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Kirschtomaten dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Mit dem Stampfgerät zerdrücken.

Reis und Bohnen dazugeben. Erhitzen.

Mit Majoran, Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Etwa 5–10 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenschalen verteilen.

Mit frischer Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Sesam-Pudding



Mit viel Sesam innen und außen

Für die Zubereitung von Pudding gibt es die unterschiedlichsten Vorgehensweisen.

Man kann zwischen den unterschiedlichsten Zutaten wählen, um eben unterschiedliche Puddinge und somit Desserts zu kreieren.

Hier kommt Sesamsaat sowohl in den Pudding. Als auch vor dem

Garnieren außen auf den Pudding.

Damit man etwas crunchigen Biss hat.

Für 2 Personen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 2 Stdn.



Mit crunchigem Sesam

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle des normalen Zuckers den Vanille-Zucker und braunen Zucker verwenden.

Sesamsaat in die Puddingmasse geben.

In Puddingformen füllen.

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Pudding auf einem Dessertteller servieren.

Mit Sesamsaat garnieren.

Guten Appetit!

Penne Rigate mit weißer Sauce aus Sahne, Apfel, Ingwer, Knoblauch und Zitrone



Mit frischem Parmigiano Reggiano

Es ist immer wieder erstaunlich, wie vielseitig man Pasta zubereiten kann.

Mit einem leckeren, frisch zubereiteten Pesto.

Mit einer einfachen Sauce.

Oder natürlich als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Innereien. Am besten natürlich auch mit einer leckeren Sauce.

Diese Sauce war ein Experiment, aber ich hatte das Rezept aus einem Kochbuch.

Die Sauce schmeckt ungewohnt und außergewöhnlich, aber sehr gut.

Gerade der Zitronensaft und der geriebene Ingwer verleihen ihr eine säuerliche und frisch-fruchtige Note.

Für 2 Personen

- 350 g Penne Rigate

Für die Sauce:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Lauchzwiebel
- ein Stück frischer Ingwer
- 1/2 Apfel
- Petersilie
- 100 ml Sahne
- 150 ml Wasser
- Salz
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Lecker und würzig

Für die Sauce:

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und quer in kleine Stücke.

Ingwer schälen und auf einer Küchenreibe in eine Schale fein reiben.

Zitrone in eine Schale auspressen.

Knoblauch und Lauchzwiebel putzen und gegebenenfalls schälen. Knoblauch mit einem breiten Messer zerdrücken. Lauchzwiebel quer in Röllchen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten.

Apfel, Ingwer, Petersilie und Zitronensaft dazugeben.

Ebenfalls Sahne und Wasser dazugeben.

Mit Salz würzen.

Alles gut vermischen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur eine halbe Stunde köcheln lassen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei großen Schalen anrichten.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Salted-Caramel-Tarte



Feste, beim Zuschneiden dann brüchige Salted-

Caramel-Schicht

Beim Recherchieren nach einem Rezept für einen Kuchen mit Salted Caramel, also gesalzenem Karamell, fand ich diverse davon. Salted Caramel ist ja unter anderem von Eis bekannt, das in dieser Variante produziert wird.

Bei den Rezepten fanden sich zwar auch solche für einen Rührkuchen mit Salted Caramel, aber da wurde mit den unglaublichsten Zutaten gearbeitet. Mit Karamellbonbons aus der Tüte, mit anderen Karamell-Zusatzprodukten aus der Packung und weiteren mehr. Das wollte ich nicht. Sondern eher einen originären Kuchen mit Salted Caramel zubereiten.

Ich habe mich daher umentschieden und eine Tarte mit Salted Caramel zubereitet.

Anregungen habe ich von einem Rezept aus dem Internet genommen, dies dann aber selbstständig weiter durchdacht und weiter entwickelt.

Diese Tarte ist eigentlich nichts anders als eine Schokoladentarte. Denn sie hat als Füllmasse den bekannten Eierstich aus Eiern und Sahne. Darüber hinaus aber eine Tafel Bitterschokolade, die in geschmolzener Form in die Füllmasse hineinkommt.

Wenn Sie möchten, können Sie ein Stück der Schokolade zurückbehalten und die fertige, erhärtete Tarte mit etwas geschmolzener Schokolade in dünnen Linien obenauf noch garnieren.

Das Besondere an der Tarte ist jedoch, dass sie einen harten Deckel von Salted Caramel aus braunem Zucker und Salz obenauf bekommt.

Nach dem Backen lässt man die Tarte gut abkühlen.

Beim Karamelisieren des braunen Zuckers in einem Topf kann es gut rauchen in der Küche, denn man braucht ordentliche

Temperaturen, um den Zucker zu verflüssigen.

Und beim Aufbringen des Salted Caramels auf die Tarte muss man sich beeilen. Es vergehen nur einige Sekunden nach dem Auftragen des Salted Caramels mit dem Löffel, dann ist der Karamell auch schon wieder erhärtet und lässt sich nicht mehr verteilen oder mit einem Küchenpinsel verstreichen.

Die Tarte an sich ist lecker, somit die Schokoladentarte sowie das salzige Karamell auf ihr. Allerdings sollten Sie das Salted Caramel wirklich nur hauchdünn auftragen. Stellen Sie sich das wie bei einer Crème caramel vor. Dort ist die Karamellschicht auch nur hauchdünn. Meine zubereitete Tarte ist dagegen nur etwas für Menschen mit guten Zähnen, denn teilweise hat man an der Karamellschicht schwer zu beißen. Und auch das Anrichten der Tarte ist schwierig. Selbst mit einem guten Tortenmesser kommt man kaum durch die Karamellschicht durch. Ein besseres Anrichten als auf den beiden Foodfotos hier war mir nicht möglich. ☐

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)

Für das Salted Caramel:

- 15 EL brauner Zucker
- 3 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Besser Anrichten zum Servieren geht nicht ...

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und einige Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Schokolade etwas abkühlen lassen.

Schokolade vorsichtig tröpfchenweise in die Füllmasse geben, gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass die Eier nicht stocken.

Füllmasse in den Mürbeteig in der Backform geben und nach Grundrezept backen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Zucker in einem Topf bei hoher Hitze schmelzen und karamelisieren.

Salz dazugeben. Alles gut vermischen.

Salted Caramel vorsichtig mit dem Esslöffel oder dem

Küchenpinsel auf die Tarte aufbringen und sehr schnell verstreichen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Überbackene, panierte Auberginen



Kross und knusprig

Auberginen sind aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken.

Sie haben allerdings den Nachteil, dass sie ein sehr feste, harte Schale haben. Deswegen schält man sie für manche Zubereitungen besser vorher.

Außerdem haben sie auch die Eigenart, dass sie sich beim Braten in Öl in der Pfanne sehr stark mit dem Fett vollsaugen.

Bei dieser Zubereitung ist dies auch gar nicht abzuwenden, denn die Auberginen werden in Scheiben geschnitten, paniert und dann in der Fritteuse frittiert. Dort können sie sich gerne mit dem siedenden Fett vollsaugen.

Diese Zubereitung eignet sich gut als Vorspeise für ein mehrgängiges Menü.

Für 2 Personen

- 2 Auberginen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 EL Mehl
- 2 Eier
- 10 EL Paniermehl
- 200 g junger Gouda

Zubereitungszeit. Vorbereitungszeit 10 Min. | Zubereitungszeit 13 Min.



Lecker überbacken

Auberginen putzen. Längs in dicke Scheiben schneiden.

Auf jeweils beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße aufbauen. Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit verquirlten Eiern, ein Teller mit Paniermehl.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Auberginenscheiben nacheinander auf jeder Seite durch Mehl, dann Ei, dann Paniermehl ziehen. Auf einen sehr großen Teller legen.

Auberginenscheiben in zwei Durchgängen in die Fritteuse geben und jeweils 3–4 Minuten kross frittieren.

Auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Gouda in dünne Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben auf einen feuerfesten, großen Teller geben.

Mit den Goudascheiben belegen.

Unter der Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle 10 Minuten überbacken.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kaki-Mascarpone-Torte



Aufgrund des Mascarpone sehr kompakt und fest

Torten, die man mit Milchprodukten zubereitet, gelingen mit Milch, Sahne, Joghurt, Skyr, Quark oder Frischkäse.

Die Festigkeit erzeugt ja die Gelatine im Kühlschrank.

Nimmt man ein festeres Produkt wie Skyr, Quark oder Frischkäse, kann man sogar die Hinzugabe der Blattgelatine um einige Blätter reduzieren, weil die Masse an sich schon recht fest ist.

Bei diesem Rezept wird als Milchprodukt Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Auch dieser ist recht kompakt.

Und als Obst wähle ich dieses Mal die Kaki-Frucht. Von der ich gleich eine ganze Packung mit 1 kg Gewicht einkaufe.

Die Früchte werden geputzt und dann in der Küchenmaschine zu einem flüssigen Brei zerkleinert.

Dies zusammen mit der Mascarpone ergibt die Füllmasse.

Da ich ja in der Masse aber noch Gelatine auflösen muss, diese sich aber auf dem Herd schlecht erhitzen lässt, weil sie zu

sämig ist, verwende ich noch etwas flüssige Sahne dazu.

Die Torte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr fruchtig und ist fest und kompakt. Wer möchte, kann für mehr Süße noch 100–200 g Zucker zur Füllmasse geben.

Dicke Rippe mit Champignons und Wirsing



Lecker gegarter Wirsing

Für Schmorgerichte eignen sich viele Fleischsorten. Das gehören Bratenfleisch, aber auch Suppenfleisch oder eben Rippchen.

Und die kalte Jahreszeit ist saisonal besonders dafür

geeignet, einen Kohl als Beilage zuzubereiten.

Aus diesem Grund verwende ich für dieses Gericht dicke Rippen als Schmorfleisch.

Und für die Beilage frischen Wirsing.

Als zusätzliche kleine Beilage gibt es einige frische, braune Champignons, die ich einfach in der Fritteuse einige Minuten frittiere.

Für 2 Personen

- 800 g dicke Rippe (etwa 4 Stück)
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 8 Blätter Wirsing
- 10 braune Champignons
- Olivenöl
- 8 Scheiben Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Lange geschmorte dicke Rippen

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Rippen darin auf allen Seiten kross anbraten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Etwas Fond in einem Topf erhitzen und Wirsing darin etwa 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Champignons etwa 3 Minuten im siedenden Fett frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Sauce der Rippen die letzte halbe Stunde unzugedeckt bei hoher Temperatur auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge reduzieren.

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

Jeweils zwei Rippen auf einen Teller geben.

Champignons dazu verteilen.

Wirsing auf die beiden Teller dazugeben.

Jeweils zwei Stück Kräuterbutter auf eine Rippe geben.

Servieren. Guten Appetit!

Orangen-Tarte



Der Puderzucker hält sich nicht lange auf der Tarte
Natürlich kann mit man Obst sehr leckere Kuchen oder Torten zubereiten. Aber auch für eine Tarte eignet es sich gut.

Bei dieser Tarte verwende ich einfach Orangen, die ich schäle, in Spalten teile und quer in kleine Stücke schneide.

Als Füllmasse wird der übliche Eierstich für eine Tarte verwendet.

Und für den Boden ein gewöhnlicher Mürbeteig.

Als Garnierung gebe ich Puderzucker auf die Tarte.

Sie schmeckt lecker, fruchtig und nicht zu süß.

Leber-Risotto



Kein echtes Risotto ...

Dieses Rezept habe ich aus einem dicken Kochbuch zu allen Varianten der Zubereitung von Gerichten aus allen möglichen Kategorien.

Aber dies ist kein Risotto. Ein Risotto wird aus Risotto-Reis zubereitet, also einem Mittelkornreis, der die Eigenart hat, dass er beim richtigen Zubereiten außen schön durchgegart ist, jedoch der Kern innen noch leicht knackig und bissfest ist.

Außerdem wird ein Risotto so zubereitet, dass man nacheinander in mehreren Durchgängen jeweils einen Schöpflöffel Gemüsebrühe zum Reis gibt und ihn so etwa 15–20 Minuten unter ständigem Rühren gart, bis auch alle Flüssigkeit aufgenommen wurde und das Risotto so richtig schlotzig ist.

Allerdings war in dem Rezept zu diesem Risotto aufgeführt, das Risotto mit einem Langkornreis zuzubereiten. Und die

Flüssigkeit wird auf ein Mal hinzugegeben und der Reis darin gegart. Also, kein Risotto.

Ich habe das Gericht aber dennoch nach dieser Anleitung zubereitet und anstelle des Langkornreises einfach Jasminreis verwendet.

Und eine Variation habe ich noch vorgenommen. Im originalen Rezept wird Chinakohl verwendet. Ich habe keinen Chinakohl vorrätig gehabt und habe stattdessen Wirsing verwendet.

Und, obwohl der Name des Gerichts nicht passt, muss ich sage, das Gericht schmeckt sehr gut.

Für 2 Personen

- 400 g Rinderleber (2 Scheiben)
- 2 EL Mehl
- 1 große Zwiebel
- 1 Tasse Jasminreis
- 8 Blätter Wirsing
- etwa 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Wirsing und Leber

Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin einige Minuten glasig dünsten.

Reis dazugeben und kurz mit anbraten.

Mit zwei Schöpflöffeln Brühe ablöschen.

Zugedeckt 10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.
Ab und zu umrühren.

Wirsing hineingeben, alles vermischen und nochmals 5 Minuten garen.

Bei Bedarf noch etwas Brühe dazugeben.

Leber in kurze Streifen schneiden.

In eine Schale geben, mit dem Mehl bestäuben und gut vermischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Leber darin einige Minuten kross anbraten.

Risotto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Leber dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Kohlrabi Hackfleischbällchen Kichererbsen-Salat mit und



Mit krossem Speck

Kohlrabi kennt man als Gemüse, kleingeschnitten und gegart. Und meistens in einer hellen (Käse-)Sauce zubereitet.

Ich bin einen anderen Weg gegangen.

Kohlrabi kann man auch gut aushöhlen und füllen.

Dazu werden die geschälten Kohlrabi erst einmal im Ganzen gegart.

Dann ausgehöhlt und mit einer üblichen Hackfleischmasse gefüllt.

Dann werden sie in einer Auflaufform oder einem Bräter im Backofen gegart, damit die Füllung auch durchgegart ist.

Für etwas Würze und Krossheit gibt man einige Speckscheiben auf die gefüllten Kohlrabi im Backofen.

Von der Füllmasse bleibt sicherlich etwas übrig, denn die Kohlrabi fassen nicht so besonders viel.

Also rollt man sie zu Hackfleischbällchen, frittiert sie in der Fritteuse und serviert sie als Beigabe zu den gefüllten Kohlrabi.



Leckere Kichererbsen mit Petersilie und Koriander

Ach ja, und der Salat. Am besten verwendet man gegarte Kichererbsen aus der Dose. Denn bei getrockneten Kichererbsen benötigt man etwa 12 Stunden zum Einweichen und Garen, bis man diese dann weiter verwenden kann.

Das Dressing für die Kichererbsen ist einfach. Ein gutes Olivenöl. Dazu kleingeschnittene Petersilie und Koriander. Salz, Pfeffer und Zucker. Und etwas Zitronensaft für Säure.

Für 2 Personen

- 4 Kohlrabi
- 12 Scheiben Bauchspeck

Für die Füllung:

- 400 g Hackfleisch (gemischt)

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- frische Petersilie
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für den Salat:

- 1 Dose Kichererbsen (400 g)
- Olivenöl
- Zitrone (Saft)
- Petersilie
- Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 50 Min.



Gemüse als Hauptmahlzeit

Kichererbsen in eine Schüssel geben.

Petersilie und Koriander kleinwiegen. Zu den Kichererbsen geben.

Etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Etwas Olivenöl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Kohlrabi schälen.

In einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten garen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Kochwasser aufbewahren.

Toastbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden und in kaltem Wasser kurz einweichen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Toastbrotwürfel ausdrücken und dazugeben.

Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Petersilie kleinwiegen und ebenfalls hineingeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen.

Einen Deckel bei jeder Kohlrabi abschneiden.

Das Innere der Kohlrabis vorsichtig mit einem Esslöffel aushöhlen.

Kohlrabis mit der Hackfleischmasse füllen.

In eine Auflaufform oder einen Bräter setzen.

Deckel der Kohlrabi obenauf geben.

Jeweils drei Scheiben Speck auf die Kohlrabis legen.

Auflaufform oder Bräter mit einem Teil des Kochwassers aufgießen.

Backofen auf 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Kohlrabi auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Währenddessen restliche Hackfleischmasse zu Kugeln formen. Wenn die Masse nicht gut zusammenhaftet, eventuell noch ein Ei und Semmelbrösel dazugeben.

Fett in der Fritteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Kugeln im siedenden Fett etwa 3 Minuten kross frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Kohlrabi aus dem Backofen nehmen.

Jeweils zwei Kohlrabi mit den Speckscheiben auf einen großen Teller geben.

Hackfleischbällchen dazu verteilen.

Kichererbsen-Salat in zwei kleinen Schalen dazu servieren.

Guten Appetit!

Wirsing-Eintopf mit Kohl- Wurst



Passend mit Kohl-Wurst

Die kalte Jahreszeit ist auch gleichzeitig saisonal die Zeit für Kohl aller Art. Weißkohl, Grünkohl, Wirsing, Rosenkohl, Rotkohl, Spitzkohl, habe ich etwas vergessen?

Und ich lebe ja in direkter Nähe zur Region Dithmarschen in Schleswig-Holstein, das eines der größten Kohlanbaugebiete in Deutschland ist.



Kohlanbau in Dithmarschen

Auch wenn das Foto über 25 Jahre alt ist, es zeigt immer noch den gewohnten Anbau von Kohl in Dithmarschen.

Und was kann man aus Kohl alles zubereiten? Na im besonderen natürlich auch passend zur kalten Jahreszeit einen leckeren Eintopf.

Dazu habe ich Wirsing gewählt. Dann Kartoffeln. Durchwachsenen Bauchspeck. Und einige weitere Zutaten wie Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Wie immer hat ein Eintopf so seine Besonderheit. Er schmeckt nämlich am darauffolgenden Tag, wenn er etwas durchgezogen hat, noch besser.

Und um das Bild und auch den Geschmack für den Eintopf abzurunden, habe ich vor der Zubereitung noch schnell zwei kleine Kohl-Würste eingekauft, wie man sie im Norden gerne zu einem Eintopf isst.

Für 2 Personen

- 6 Wirsingblätter
- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 800 ml Gemüsefond
- 2 Kohl-Würste
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.



Ein Gericht für die kalte Jahreszeit
Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Schwarte des Specks entfernen. Dann Speck in kleine Würfel schneiden.

Butter in einem großen Topf erhitzen.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Wirsing, Kartoffeln und Speck dazugeben.

Mit dem Fond ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Würste dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppen-Teller verteilen.

Jeweils eine Wurst dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Kalbsnieren auf normannische Art mit Kartoffelpüree und Chicorée-Salat



Ein sehr leckeres Gericht

Dieses Rezept habe ich aus dem Kochbuch „Kochvergnügen wie noch nie“ aus dem Gräfe und Unzer Verlag. Ein wirklich dickes Kochbuch mit Rezepten zu allen erdenklichen Gerichten. Vom Salat und Vorspeise über Fleisch, Fisch, Kartoffeln und Gemüse bis zum Dessert.

Wie ich an das Kochbuch gekommen bin? Das erzähle ich gern. Ich bin in einer Community im Internet, die die Nachbarschaft fördert, und zwar nebenan.de. Dort kann man für seine nächste Nachbarschaft in seinem jeweiligen Stadtteil unter anderemn Mitteilungen hineinschreiben, für Gesuche, Verkauf und Verschenken. In diesem Fall hatte eine nette Nachbarin in meinem Staddteil mehrere Kochbücher zum Verschenken angeboten, weil sie sie nicht mehr benötigte. Ich habe mir zwei ausgesucht, darunter das oben genannte, und habe es mir kostenlos bei der Nachbarin abgeholt. Tolle Sache, diese Community.

Und ich habe bei diesem Rezept etwas gemacht, was ich normalerweise nie mache. Ich habe das Rezept wortwörtlich laut

Anleitung mit allen angegebenen Zutaten nachgekocht. Dies ging sogar bis dahin, dass ich die zum Gericht empfohlene Beilage und Salat genau zubereitet habe. Also fast ein Novum in meinem Foodblog.

Und ich muss sagen, das Gericht hat mir sehr gemundet.



Beim Flambieren

Das Gericht bringt alle vier bekannte Geschmacksrichtungen mit sich, süß, sauer, salzig und bitter. Die Süße bringt der Zucker, der mit den Apfelscheiben hinzugegeben wird. Die Säure und Bitterkeit liefert der Chicorée-Salat und das Dressing. Und das Salzige natürlich das Salz, mit dem die Nieren in der Pfanne gewürzt werden. Fehlt vielleicht noch ein Teil von Schärfe ... aber davon steht eben im Original-Rezept nichts. □

Für 2 Personen

- 300 g Schweinenieren

- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Butter
- Calvados
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für das Kartoffelpüree:

- 10 Kartoffeln
- Muskat

Für den Salat:

- 2 Chicorée
- Olivenöl
- Weißweinessig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Niere mit Apfel

Kartoffeln schälen. In einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Kartoffeln warmhalten.

Chicorée putzen und quer in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing zubereiten und über den Salat geben. Gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Nieren quer in dicke Scheiben schneiden.

Apfel schälen, mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel dann in dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin andünsten.

Nierenscheiben dazugeben. Ebenso eine Portion Butter.

Mit einem Schluck Calvados ablöschen. Flambieren.

Apfelscheiben dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Sahne dazugeben.

Alles etwas vermischen und einige Minuten köcheln lassen.

Nierenscheiben bei Bedarf wenden.

Sauce abschmecken.

Eine Portion Butter zu den Kartoffeln geben.

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

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Kartoffelpüree auf zwei große Teller verteilen.

Chicorée-Salat dazugeben oder auch separat in zwei Schalen dazu servieren.

Niere mit Apfel und Sauce auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Nusskuchen



Sehr lecker und nussig

Ein Nusskuchen ist ein einfacher Rührkuchen, bei dem man einen Teil des Mehls für den Rührteig weglässt und durch einen Teil geriebene Nüsse ersetzt.

Normalerweise verwendet man für solch einen Kuchen geriebene Haselnüsse. Oder auch geriebene Mandeln.

Aber solche Kuchen hat sicherlich jeder schon einmal zubereitet und gebacken und sie sind geschmacklich nichts besonderes.

Ich habe nun einen solchen Nusskuchen gebacken, jedoch dafür eine Packung mit verschiedenen Nüssen verwendet. Und zwar Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Cashewnüsse.

Alles in der Küchenmaschine fein gehäckselt, so, als hätte man sie mit der Küchenreibe in eben der gleichen Maschine fein gerieben. Aber eben noch mit etwas mehr crunchigem Biss.

Und dieser Kuchen ragt aus der Reihe der von mir schon gebackenen Nusskuchen geschmacklich tatsächlich hervor. Er schmeckt neu, ungewohnt und exzellent gut.

Man sollte mit weiteren Nussorten nochmals variieren.

Birne-Joghurt-Torte



Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen ...

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

Schoko-Crème-Torte



Schön mit Sesamsaat garniert

Mit Blattgelatine lässt sich sehr einfach eine schöne Torte zubereiten.

Und man braucht nicht einmal den Backofen anwerfen, denn der Kühlschrank übernimmt die ganze Arbeit.

Normalerweise ist eine solche Torte, für deren Füllmasse man einfach Milchprodukte wie Joghurt, Skyr oder Frischkäse

verwendet, im Kühlschrank nach vier Stunden verfestigt und kompakt geworden.

Wenn man sicher gehen will, lässt man die Torte einfach über Nacht im Kühlschrank. Dann kann man sie passend zum Frühstück anschneiden.

Für diese Torte habe ich 1 l Skyr verwendet. Und für etwas mehr Geschmack eine Haselnuss-Schokoladen-Crème hinzugegeben. Nicht der Platzhirsch Nutella, sondern ein wenig bekannteres Produkt, das aber sogar vegan ist. Was aber wenig Bedeutung hat, wird ja für die Füllmasse eben ein Milchprodukt verwendet. Da hätte man zu veganer Soja- oder Mandelmilch greifen müssen.

Jasminreis mit würziger Tomatensauce



Würzige und kräftige Sauce

Jasminreis stammt wie Basmatireis aus Asien. Er hat ein leicht duftendes Aroma und schmeckt sehr gut gut. Er ist vom Korn her ein wenig kleiner als Basmatireis. Und eine gelungene Abwechslung zu diesem.

Ich habe die Tomatensauce einfach aus Zwiebel, Lauchzwiebel, Knoblauch, Champignons und einer Dose Tomaten-Creme-Suppe zubereitet.

Auf diese Weise erfährt die Suppe einmal eine andere Art der Verwendung, als sie als gewöhnliche Suppe zu erhitzen und zu servieren.

Für ein wenig Schärfe kommt eine klein geschnittene Chili-Schote hinzu.

Damit man doch noch etwas Festes in der Sauce hat, gebe ich kurz vor dem Servieren kleingeschnittene Kirsch-Tomaten hinzu, die ich nicht mitgare, sondern nur kurz erhitze.

Und fertig ist ein einfaches Gericht mit leckerem Reis und schmackhafter Sauce.

Für 2 Personen

- 1 Tasse Jasminreis
- 1 Dose Tomaten-Creme-Suppe (400 ml)
- 5 Kirsch-Tomaten
- 4 weiße Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit schön duftendem Jasminreis

Jasminreis in der doppelten Menge Wasser, das leicht gesalzen ist, 10 Minuten garen.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Champignons und Chili-Schote ebenfalls putzen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten.

Tomaten-Suppe dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce abschmecken.

Kurz köcheln lassen.

Tomaten vierteln, hinzugeben und nur kurz erhitzen.

Reis auf zwei Schalen verteilen.

Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!