Maccheroni mit Salami, Aubergine und Avocado



Leckeres Gericht mit Pasta und Wurst

Bestimmte Zutaten eignen sich wirklich sehr gut für ein Pesto für ein Pasta-Gericht.

So zum Beispiel Avocados. Oder auch Auberginen.

Bei letzterer schält man am besten die harte Haut ab und verwendet nur das innere Fleisch des Gemüses.

Aufgepeppt und gewürzt wird dieses Gericht durch italienische Salami, die ich noch vorrätig hatte.

Sie wird kleingewürfelt und in das Pesto gegeben. Man braucht dann nicht mehr viel würzen.

Als Pasta habe ich Maccheroni gewählt.

Für 2 Personen

- 350 g Maccheroni

- 200 g italienische, luftgetrocknete Salami
- 2 kleine Auberginen
- 2 Avocados
- 1 rote Chili-Schote
- Chianti
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Würzige Sauce

Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Aubergine schälen und klein schneiden.

Avocado schälen, entkernen und grob zerteilen.

Die Haut der Salami abziehen und Salami kleinwürfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Chili-Schote, Avocados und Auberginen darin einige Minuten kräftig andünsten.

Gemüse mit dem Stampfgerät etwas zerstampfen.

Salami dazugeben.

Mit einem guten Schluck Chianti ablöschen.

Pesto 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto salzen und abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Das Pesto darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pelmeni mit Chimi-Churri-Grill-Sauce



Mit leckerem Dip

Ein Aufbruch in die russische Küche.

Teigtaschen nach russischer Art. Gefüllt mit gewürztem Schweinefleisch.

Zwar nicht frisch zubereitet. Sondern Tiefkühlware.

Aber so kann man die russische Küche einmal einfach und schnell ausprobieren.

Im Grunde ist dies nichts anderes als gefüllte Tortellini, wie man sie auf italienische Art zubereitet. Nur dieses Mal eben in einer russischen Variante.

Ich habe die Pelmeni wie auf der Verpackung beschrieben zuerst in kochendem Wasser gegart und dann in heißem Fett in der Pfanne gebraten.

Die auf der Packung angegebene traditionell russische Sauce „Adgika“, die man als Dip zu den Pelmeni reichen soll, hatte ich (natürlich) nicht vorrätig. Ich hätte auch nicht gewusst, wie ich sie zubereiten soll.

Also habe ich kurzerhand auf eine vorrätige, sehr leckere Grill-Sauce als Dip zurückgegriffen.

Die Pelmeni sind ein wenig fetter als man es von Tortellini kennt. Der Teig ist, wie vielleicht auch die ganze russische Küche, etwas schwerer.

Aber das Gericht ist schnell zubereitet, einfach und schmeckt.

Für 2 Personen

- 1 kg Pelmeni (2 Packungen à 500 g, Tiefkühlware)
- Chimi-Churri-Grill-Sauce
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 15 Min.



Aus der russischen Küche

Pelmeni zuerst 7 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Pelmeni aus dem Kochwasser heben und nochmals 8 Minuten im heißen Fett braten.

Pelmeni auf zwei Teller verteilen.

Jeweils eine Schale mit dem Grill-Sauce-Dip dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Schinkenbraten mit

Schmor-Wirsing und Salzkartoffeln



Lange geschmorter Schinkenbraten

Nicht nur Fleisch, vorwiegend solches mit langen Fleischfasern, kann oder soll man schmoren.

Nein, man kann auch Gemüse schmoren.

Das gibt dann der Flüssigkeit, in der es geschmort wird, einen hervorragenden Geschmack.

Da ist dann nicht einmal ein Gemüsefond notwendig.

Und in der kalten Jahreszeit bietet sich vorwiegend eine Kohlsorte für Schmorgemüse an.

Hier wähle ich Wirsing dafür.

Als weitere Beilage gibt es einfache Salzkartoffeln.

Für 2 Personen

- 500 g Schweine-Schinkenbraten
- 10 Blätter Wirsing
- 8 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 500 ml Wasser
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Leckeres Schmorgemüse

Braten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kross anbraten.

Braten herausnehmen.

Wirsing in den Topf geben und Braten obenauf legen.

Mit dem Wasser ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Hitze 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und grob zerkleinern.

In kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 12 Minuten garen.

Sauce des Bratens abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und halbieren. Auf zwei Teller geben.

Das Schmorgemüse dazu verteilen.

Kartoffeln ebenfalls auf die beiden Teller verteilen.

Sauce über Braten und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinekoteletts mit Kräuterbutter, weißen Bohnen und Jasminreis



Mit leckerer Kräuterbutter

Manchmal darf es auch ruhig eine Zutat aus der Dose sein.

In diesem Fall sind es weiße Bohnen aus der Dose. Eingelegt bzw. vorgegargt in Tomatensauce.

Das passt gut zu der zweiten Beilage, Jasminreis. Denn für diesen ist eine Sauce immer gut geeignet.

Als Hautpzutat gibt es Schweinekoteletts. Kurz gebraten in der Pfanne.

Mit Steak-Gewürzmischung gewürzt.

Und noch etwas Kräuterbutter verfeinert.

Für 2 Personen

- 4 Schweinekoteletts (à etwa 200 g)
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Steak-Gewürzmischung
- Salz
- ½ Tasse Jasminreis
- 1 kleine Dose weiße Bohnen (in Tomatensauce, 400 ml)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 10 Min.



Kross gebratene Schweine-Koteletts

Reis in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Koteletts mit Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

Öl in zwei Pfannen erhitzen und Koteletts darin auf jeder Seite 3 Minuten anbraten.

Bohnen in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle bei 800 Watt 3 Minuten erhitzen.

Jeweils zwei Koteletts auf einen Teller geben. Auf jedes Kotelett zwei Scheiben Kräuterbutter geben.

Reis auf die beiden Teller verteilen.

Ebenfalls die Bohnen dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratener Pansen mit Spiegelei und Bratkartoffeln



Eine Art Brat-Teller

Pansen bietet sich gut zum Braten in Butter an. Er wird dann sehr kross und knusprig und schmeckt ausgesprochen gut.

Pansen muss jedoch vorgegart werden, am besten 3–4 Stunden in Gemüsefond garen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Um eine Art Brat-Teller zuzubereiten, kommen jeweils zwei Spiegeleier dazu.

Und dann als eigentliche Beilage Bratkartoffeln.

Fertig ist ein sehr krosses, knuspriges Gericht, das sicherlich jedem schmeckt.

Für 2 Personen

- 400 g vorgegarter Pansen
- 4 Eier
- 8 Kartoffeln

- Steak-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Alles kross und knusprig gebraten

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Vorgegarten Pansen in kurze, dicke Streifen schneiden.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Kartoffeln darin unter mehrmaligem Wenden etwa 10 Minuten kross und knusprig braten. Salzen und pfeffern.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und warmhalten.

Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und Pansen darin ebenfalls unter mehrmaligem Rühren etwa 10 Minuten kross braten.

Mit Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

In den letzen vier Minuten der Garzeit Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen.

Vier Eierringe hineinstellen.

Eier nacheinander aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Salzen und pfeffern. Eier etwa vier Minuten braten.

Pansen auf zwei Teller verteilen.

Jeweils zwei Eier auf den Pansen geben.

Bratkartoffeln dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Torte mit Limette



Säuerliche Note durch Limette

Auf etwas ungewohntem Weg kam ich zu einer Packung frischer Erdbeeren.

Natürlich in dieser Jahreszeit, mitten im Winter, nicht aus unserer Region.

Nein, sie kamen aus südlichen Gefilden, aus Ägypten.

Dazu kamen zwei Becher mit Skyr.

Und noch eine Bio-Limette, deren Saft und Schale verwendet werden konnte.

Zusammen mit etwas Blattgelatine ergab das eine zwar für die Jahreszeit eher ungewöhnliche Torte. Aber zumindest eine sehr schmackhafte Torte.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)

- 250 g Erdbeeren
- 10 Blatt Gelatine
- 1 Bio-Limette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Fruchtig-frisch und sehr lecker

Erdbeeren putzen. Einige Erdbeeren zum späteren Garnieren der Torte zurückbehalten.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Limette auf einer feinen Küchenreibe in eine Backschüssel fein abreiben.

Dann die Limette halbieren und den Saft in die Schüssel auspressen.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Erdbeeren in einer Küchenmaschine zu einem Erdbeermus pürieren.

Einen Becher Skyr in einem kleinen Topf schwach erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nacheinander zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und schmelzen.

Zweiten Becher Skyr dazugeben.

Erdbeermus dazugeben.

Alles gut verrühren.

Zum Limettensaft und -abrieb in die Backschüssel geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Verteilen.

Am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Die restlichen Erdbeeren längs dritteln, fächerartig aufschneiden und jeweils ein Tortenstück oben mit einem solchen Erdbeerfächer garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

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 Innereie. 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 Cramel, 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 Carmel zubereiten.

Ich habe mich daher umentschieden und eine Tarte mit Salted Cramel 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 ºC 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 eigenen 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 ºC erhitzen.

Champignons etwa 3 Minuten im siedenen 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 mit Hackfleischbällchen und Kichererbsen-Salat



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.

Toastbrotscheiben 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!