

Vorankündigung: Pferdefleisch-Woche



Mein Bruder hat mir in den letzten Jahren meistens ein Fresspaket mit Lebensmitteln zu Weihnachten geschenkt.

Im letzten Jahr habe ich ihn dazu überredet, von meinem Online-Schlachter, bei dem ich des öfteren Innereien bestelle, mir ein Innereien-Paket zu ordern.

Dieses Jahr habe ich nochmals variiert. Ich habe ja in einem Blogbeitrag im Oktober schon mitgeteilt, dass mein bisheriger Rossschlachter im benachbarten Stadtteil die Corona-Pandemie nicht überstanden und sein Ladengeschäft geschlossen hat. Nun müsste ich zum nächsten Rossschlachter 20 km in den Westen Hamburgs fahren.

Da bin ich auf die Idee gekommen, Pferdefleisch auch über einen Online-Schlachter über das Internet zu ordern.

Mein Bruder hat seinerseits im Internet recherchiert und einen Rossschlachter gefunden, bei dem man online bestellen kann und der ein gutes Sortiment von Pferdefleisch anbietet.

Also bat ich meinen Bruder, mir diese Weihnachten ein Fresspaket mit Pferdefleisch zu bestellen und zustellen zu lassen.

Nach dem Motto, lieber früher geliefert als erst nach Weihnachten zugestellt, erhielt ich heute das Fresspaket.

Alle Fleischsorten waren schön in Folie vakuumverpackt und mit einem Aufkleber mit der Bezeichnung der Fleischart und dem Gewicht beklebt.

Ich habe alles gleich in den Tiefkühlschrank zum Einfrieren eingepackt.

Und aus diesem Grund werde ich auch im Dezember eine Pferdefleisch-Woche in meinem Foodblog abhalten, während der ich nur Rezepte zu Gerichten mit Pferdefleisch veröffentlichen werde. Vermutlich wird dies in der letzten Dezemberwoche sein. Denn ich habe mir gerade für Weihnachten und die beiden Feiertage schon drei Zubereitungen überlegt.

Lassen Sie sich also überraschen!

Zur Verfügung habe ich nun die folgenden Fleischarten vom Pferd:

- Lende
- Falsche Lende
- Braten
- Gulasch
- Rouladen
- Hohe Rippe
- Roastbeef
- Leberknödel
- Sauerbraten

Geplant sind einmal ein Tatar, das Roastbeef und Rouladen. ☐
Lecker!

Neuerscheinung: „Tartes“ als Softcover gedruckt



Ich freue mich, dass ich jetzt auch eine gedruckte Version des
Backbuchs „Tartes“ als Softcover ankündigen kann.

Das Buch ist im Druck und wird Ende November 2021 geliefert.

Es ist somit ab Anfang Dezember 2021 noch rechtzeitig für Weihnachten verfügbar.

Zögern Sie nicht, noch für ein Weihnachten ein passendes, schönes und kulinarisches Geschenk zu ordern.

Im Online-Buchhandel, stationären Buchhandel oder in meinem [Buch-Shop](#).

PS: 27.11.2021, das Buch wurde von der Druckerei geliefert und ist bestell- und lieferbar!

Hamburger Pizza



Hamburgisch, norddeutsch und somit regional

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Weg unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren. Und so bereite ich hier eine Hamburger Pizza zu. Zutaten? Natürlich klassisch zur kalten Jahreszeit mit frischem Grünkohl und einer Wurst. Gerne wird für dieses Gericht mit Grünkohl und Wurst eine grobe Mettwurst oder ähnliches verwendet. Ich bediene mich hier einer luftgetrockneten, italienischen Salami, die ich in kleine Würfel schneide.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

Speck-Pizza



Lecker, kross und knusprig

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Welt unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren.

Das tue ich hier, da ich noch eine große Menge an dünnen Bauchspeck-Scheiben vorrätig hatte.

Und aus diesen habe ich eine Speck-Pizza gezaubert.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

Nuss-Plätzchen



Kross und knusprig

Für die Nuss-Plätzchen wird ein Mürbeteig mit Zucker und Zimt zu einer Rolle geformt.

Die Teigrolle wird im Kühlschrank gekühlt, damit sich der Teig anschließend gut schneiden lässt.

Für die Plätzchen verwende ich eine Packung aus gemischten Nüssen. Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und Mandeln. Diese gebe ich in eine Küchenmaschine und häcksele sie klein.

Damit die fein gehäckselten Nüsse gut auf den Plätzchen haften, bestreiche ich die Plätzchen auf dem Backpapier mit einer Eigelb-Milch-Flüssigkeit.

Und damit sie auch wirklich gut drauf haften, presse ich sie

nochmals mit einem breiten Messer auf den Plätzchen platt.

Etwa 45 Plätzchen

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ Packung Nuss-Mischung (100 g)
- 1 EL Milch
- Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Backzeit jeweils etwa 20 Minuten



Mit vier zerkleinerten Nusssorten

Nuss-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln.

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen und verkneten.

Eier aufschlagen. Ein Eigelb in eine Schale geben. Den Rest zum Teig geben.

Butter ebenfalls dazu geben. Alles nochmals zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser rollen, halbieren und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Milch und eine Prise Salz zum Eigelb geben und verrühren.

Die gekühlte Teigrolle in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen.

Die Plätzchen mit einem Backpinsel mit der Ei-Milch-Flüssigkeit bestreichen.

Nüsse mit der Hand über den einzelnen Plätzchen verstreuen. Mit einem breiten Messer die Nüsse in das Plätzchen hineindrücken.

Jeweils ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und einige Stunden gut abkühlen lassen.

Mit dem zweiten Backblech dann einen zweiten Durchgang vornehmen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

Schoko-Grieß-Plätzchen



Mit Hartweizengrieß

Einfache Advents-Plätzchen bereitet man aus einem Butter-Plätzchen-Teig zu. Dieser wird verknetet, zu einer Kugel gerollt und im Kühlschrank ruhen gelassen.

Dann rollt man ihn mit einem Nudelholz dünn auf einem bemehlten Arbeitsbrett aus und sticht mit Plätzchen-Formen Plätzchen daraus aus.

Diese gibt man auf ein mit einem Backpapier belegtes Backblech und bäckt die Plätzchen im Backofen.

Ich habe bei diesem Rezept die Zutaten in zweierlei Weise abgeändert. Ich habe Weizenmehl durch Hartweizengrieß ersetzt. Dadurch werden die Plätzchen knuspriger und bekommen einen gewissen Crunch.

Und ich habe eine Tafel Bitterschokolade in der Küchenmaschine

fein geraspelt und zum Plätzchenteig gegeben. Auf diese Weise erhält man Schoko-Plätzchen.

Für etwa 100 Plätzchen (5 Backbleche)

- 500 g Hartweizengrieß
- 120 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakao-Anteil)

Zusätzlich: Viele Plätzchen-Ausstechformen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Backzeit jeweils 15 Minuten



Butterkekse als Schoko-Variante

Schokolade in einer Küchenmaschinen fein raspeln.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine

Stunde im Kühlschrank kühlen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Ein Backpapier auf ein Backblech legen.

Ein großes Schneidebrett bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einen Teil davon auf dem Schneidebrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Restlichen Teig dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Je wärmer der Teig wird, umso schwieriger wird das Ausrollen, man muss also dafür sorgen, dass alle Arbeitsgeräte gut bemehlt sind.

Ausgestochene Plätzchen auf das Backpapier geben.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen. Plätzchen gut abkühlen lassen. Dann vom Backblech nehmen und in eine Schüssel geben.

Weitere Plätzchen auf einem weiteren Backblech mit Backpapier in weiteren Durchhängen backen.

Plätzchen eventuell nach Bedarf weiter dekorieren und bearbeiten.

Oder in einem Vorratsbehälter oder Blechdose aufbewahren und zum Advent servieren.

Guten Appetit!

Nan-e-Nochodchi



Kräftig und würzig

Nan-e-Nochodchi. Persische Kichererbsen-Plätzchen.

Für die Zubereitung können Sie entweder Kichererbsenmehl verwenden. Oder Sie verwenden Kichererbsen und mahlen sie zu Mehl. Dazu brauchen Sie aber eine Getreidemühle.

Bei den Kardamom-Kapsel ist dann echte Handarbeit angesagt. Denn man benötigt die Samen in den Kapsel. Rechnen Sie dabei schon einmal eine Arbeitszeit von gut 20 Minuten mit ein. Das ist wie Krabbenpuhlen. Und fast so ähnlich meditativ. □

Ich habe dem originalen Ausgangsrezept, das ich im Internet fand, nicht getraut. Denn dieses enthielt nur Kichererbsenmehl, Zucker, Kardamomsamen und Butter. Und welche Zutat sorgt dann für die Bindung des Ganzen? Ich befürchtete, dass bei diesen vier Zutaten die Plätzchen im Backofen entweder zerfließen und flache Brettchen werden. Oder aufgrund mangelnder Bindung komplett zerfallen. Also habe ich aufgrund der Erfahrung mit dem Backen der Müsli-Plätzchen mit einer ähnlichen Menge an Zutaten zwei Eier für Bindung hinzugegeben.

Allerdings war ich mit dem so zubereiteten Teig auch nicht zufrieden. Er war mir eindeutig zu fettig. Kichererbsen im Rohzustand werden vor dem Garen normalerweise 12 Stunden im kalten Wasser eingelegt und haben die Eigenart, auf etwa die doppelte Größe aufzuquellen. Somit war zu erwarten, dass der Teig beim 3-stündigen Ruhen im Kühlschrank auch noch aufquillt. Vorsichtshalber habe ich aber noch 100 g Mehl untergemischt, um den Teig kompakter zu bekommen.

Aber die Zubereitung und das Backen war zunächst ein Versuch und Test.

Zutaten für etwa 30 Plätzchen

- 225 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 125 Zucker
- 450 g Kichererbsenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 10 g Kardamom-Kapseln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit 3 Stdn. | Backzeit 15 Min.



Mit Kicherbsenmehl

Samen aus den Kardamomkapseln herauspulen und in eine Schale geben.

Alle Zutaten in eine Backschüssel geben und mit der Hand gut verkneten.

Zu einer Kugel zusammenrollen, in Alufolie wickeln und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwei Backbleche mit je einem Backpapier belegen.

Jeweils einen Esslöffel des Teiges in die Hände geben, zu einer kleinen Kugel formen, diese zu einem Plätzchen platt drücken und auf das Backpapier geben.

Zum besseren Formen der Kugel und des Plätzchens Hände gut bemehlen.

Ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Den zweiten Durchgang mit dem zweiten Backblech in gleicher Weise durchführen.

Plätzchen mehrere Stunden gut abkühlen lassen.

In einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

Pflaumen-Tarte



Mit Pflaumen kann man ja schöne Obstkuchen zubereiten.

Man entkernt sie, schneidet sie in Hälften und legt sie auf einem fertigen Tortenboden aus. Dann kommt ein Tortenguss darüber.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Ich bin hier einen anderen Weg gegangen und habe eine Tarte mit Pflaumen zubereiten.

Leider gelingt diese Tarte nur bedingt.

Die Pflaumen geben beim Garen im Backofen doch etwas Flüssigkeit ab.

Und somit wird die Füllmasse nicht komplett fest und steif.

Man bewahrt die Tarte daher am besten im Kühlschrank auf und verspeist sie schnell.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.

Pfannen-Allerlei mit Gnocchi



Alles zusammen in der Pfanne gegart

Gnocchi bereitet man am besten frisch zu. Der Aufwand ist nicht sehr groß.

Man kann sie dann auch portionsweise einfrieren und für die weitere Verwendung in Gnocchi-Gericht zubereiten.

Muss es aber schnell gehen, da man wenig Zeit hat, kann man durchaus auch auf Gnocchi aus der Packung zurückgreifen.

Hat man ein gutes Produkt gewählt, schmecken diese durchaus

und man hat in relativ kurzer Zeit ein schmackhaftes Gericht.

In diesem Rezept wird alles in der Pfanne gebraten.

Zu den Gnocchi kommen noch Gemüse und Bauchspeck.

Auf diese Weise kann man auch schön noch Resteverwertung betreiben und eben alles verwenden, was der Kühlschrank noch hergibt.

Gewürzt wird mit einer Gewürzsalz-Mischung.

Und verfeinert mit viel frischem Basilikum.

Für 2 Personen

- 800 g frische Gnocchi (Packung)
- 1 Stange Lauch
- 2 Süßkartoffeln
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Topf Basilikum
- Gewürzsalz-Mischung
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Schöne Resteverwertung

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gnocchi, Gemüse und Speck darin etwa 8–10 Minuten kräftig anbraten.

Mit dem Gewürzsalz würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Vollkorn-Penne-Rigate mit Rote-Beete-Pesto



Leckere Vollkorn-Pasta

Und wieder wird ein Brotaufstrich zweckentfremdet und eine leckerer Sauce daraus zubereitet.

Man muss den Brotaufstrich aus dem Glas einfach noch mit einem Wein verlängern.

Damit es auch gut mit der Farbe passt, verwende ich einen Chianti.

Diese Mal für Pasta. Und zwar Penne Rigate. Aber als Vollkorn-Version. Somit in schön brauner Farbe.

Für 2 Personen

- 350 g Vollkorn-Penne-Rigate
- 180 g Rote-Beete-Brottaufstrich (1 Glas)
- Chianti
- Salz

- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: 9 Min.



Mit leckerem Rote-Beete-Pesto

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Parallel dazu Brotaufstrich in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Chianti ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pesto abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Limetten-Torte



Schöne Torte, mit Sesamsaat garniert

Ich habe als Foodblogger den Newsletter einer amerikanischen Rezepte-Website abonniert, die sich [Bloglovin](#) nennt. Ich bekomme diesen einmal in der Woche mit Rezepten und Foodfotos auf Englisch per Mail zugekandt.

Ich habe bisher noch nie ein Rezept von dieser Website nachgekocht oder nachgebacken. Aber ich hatte mir vor einigen Monaten einmal das Backrezept für einen Limettenkuchen abgespeichert, den ich zubereiten wollte.

Nun bin daran gegangen, dies durchzuführen und habe mich an die Zubereitung gemacht.

Zunächst schreckte ich zurück, denn für den Kuchen wurde nicht etwa eine Packung Pudding-Pulver verwendet, das ich ja auch vom deutschen Käsekuchen kenne. Nein, bäääh, es

wurde tatsächlich ein Instant-Vanillepudding-Pulver im Rezept angegeben. Also ein Zusatz, den man nicht einmal in der Milch aufkochen muss, um diese dann weiter zu verwenden. Sondern mit dem man auf Instant-Art die Füllmasse ohne Kochen komplett zubereitet und die dann im Kühlschrank von allein fest und kompakt wird.

Um beim Thema zu bleiben, nein, das kommt mir nicht in die Tüte! Weder Instant-Pulver. Noch Pudding-Pulver. Ich verwende einfach Speisestärke. Damit wird die Füllmasse nach dem Aufkochen beim Abkühlen im Kühlschrank fest und kompakt.

Eine Abänderung nahm ich noch vor. Leider hatte ich keine Limettenschale zum Hinzugeben zu der Füllmasse. Denn ich bekam beim Discounter keine Bio-Limetten, sondern nur solche mit gewachster Schale.

Außerdem wird der Tortenboden im Originalrezept mit Waffeln und Margarine zubereitet. Ich habe dies geändert und zu meinem bewährten Tortenboden aus Toastbrot und Fett gegriffen.

Mir erschien auch die Füllmasse mit nur einer Packung Frischkäse, wie es im Originalrezept angegeben ist, zu gering. Sie hätte auf dem Tortenboden nur eine dünne Schicht ergeben. Also habe ich einfach zwei Packungen Mascarpone verwendet. Und die Zugabe der Speisestärke auf diese Menge entsprechend abgestimmt.

Die Torte gelingt sehr gut. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt sehr frisch nach Frischkäse. Der Limettengeschmack kommt nicht zu stark durch und ist nicht zu dominant, er gibt der Torte nur ein leichtes Aroma.

Mein Rat: Sollte Ihnen beim Aufkochen der Milch mit Stärke und Mascarpone die Flüssigkeit etwas verklumpen, gibt es zwei Möglichkeiten, dies zu beheben. Entweder ist Handarbeit angesagt und Sie verrühren alles mit dem Schneebesen einige Minuten kräftig durch, bis Sie eine

sämige Masse ohne Klumpen haben. Oder Sie verwenden einfach einen Pürierstab und pürieren die Masse fein. Auf diese Weise gelingt es auch.

Und noch ein Rat: Sie können diese Torte vor dem Servieren kühlen oder einfrieren. Im Kühlschrank verdickt/verhärtet sie eben, bleibt aber weich. Wenn Sie sie einfrieren, wird sie mehr hart, wie eine Eistorte.

Müsli-Plätzchen



Knusprig und lecker

Advents- und Weihnachtszeit ist Backzeit. Vor allem von Plätzchen. Da man diese aber für die Advents-Sonntage im Dezember und dann auch für die restliche Adventszeit bäckt, fängt man damit schon im November an. Verständlicherweise.

Somit ist der November Backzeit für die Plätzchen. Ich fange heute damit an. Ich will insgesamt vier Sorten Plätzchen backen, denn ich beliefere als Weihnachtsmann Ende November meine restliche Familie, insgesamt noch fünf weitere Familienangehörige, per Päckchen und Post mit Weihnachtsplätzchen.

Und dafür habe ich heute erst einmal Zutaten eingekauft. In gleich größerer Menge. Dazu gehören erwartungsgemäß Mehl, Zucker und Butter bzw. Margarine. Dann noch Müsli, Bitterschokolade und Nüsse. Alles weitere habe ich noch zuhause vorrätig. Jetzt habe ich alle notwendigen Zutaten zuhause gehortet. Und das Backen kann beginnen. Wie es sich gehört, kommt diesen November beim Backen endlich auch mal eine schöne Kochschürze zum Einsatz. Schon praktisch, wie man sich an dieser beim Zubereiten und Backen schön die Hände abwischen kann. □

Als erste Plätzchensorte bereite ich Müsli-Plätzchen zu. Erwartungsgemäß sind dies Plätzchen aus Müsli, Zucker, Butter und Eiern. Und noch einigen weiteren Zutaten für Bindung und Geschmack. Aber eben leicht zuzubereiten.

Mein Rat: Verwenden Sie unbedingt halbfeste Butter für die Zubereitung des Teiges in der Küchenmaschine. Margarine, die ja auch bei Kühlschranktemperatur leicht streichfähig ist, ist zu weich. Die Plätzchen gelingen schon beim Formen der Plätzchen und dann auch beim Backen nicht sonderlich gut. Sie zerlaufen nämlich beim Backen und man hat anstelle von Plätzchen flache Brettchen.

Und noch ein Rat: Setzen Sie die geformten Plätzchen vor dem Backen mit ausreichend Abstand auf das Backblech mit dem Backpapier. Sie laufen sonst zusammen und man hat Probleme, Plätzchen von Plätzchen wieder zu trennen. Machen sie dafür lieber einen weiteren Backdurchgang, um schön geformte Plätzchen zu erhalten.

Zutaten (für etwa 25 Plätzchen)

- 230 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 450 g Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten, Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Wartezeit 30 Min. | Backzeit jeweils 15–20 Min.



Die erste Plätzchensorte für die Adventszeit

Halbfeste Butter grob zerkleinern und zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine verrühren.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mehl, Backpulver, Vanille-Zucker und Salz dazugeben.

Alles zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

In eine Backschüssel geben.

Müsli dazugeben und mit dem Backlöffel gut untermischen.

Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen und diese dann etwas flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten in den Backofen geben.

An den Seiten sollen die Cookies leicht Farbe bekommen haben, in der Mitte aber noch etwas weich sein.

Backblech aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Auf einem zweiten Backblech einen erneuten Backdurchgang wie oben beschrieben durchführen.

Man kann die Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder auch einer metallenen Keksdose gut 10 Tage aufbewahren. Oder man friert sie ein, dann sind sie länger haltbar.

Miesmuscheln in Hummer-Sauce mit Tomate-Rote-Beete-Gurke-Salat



Leicht rötlich durch die Hummer-Sauce

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf'n'Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce verwenden, um Miesmuscheln darin zu garen. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage einen frischen Salat.

Für 2 Personen

- 1 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 500 g)
- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 10 Kirsch-Tomaten
- $\frac{1}{2}$ Salatgurke
- 2 vorgegarte Rote Beete
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Drei frische Zutaten

Tomaten und Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rote Beete ebenfalls kleinschneiden. Dazugeben.

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

Über den Salat geben, mit dem Salatbesteck gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Miesmuscheln dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten garen.

Miesmuscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Sie sind meistens nicht genießbar.

Miesmuscheln auf wie tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei Schalen geben. Dazureichen.

Servieren. Guten Appetit!

Miesmuscheln in Hummer-Sauce mit Tomate-Rote-Beete-Gurke- Salat



Leicht rötlich durch die Hummer-Sauce

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf'n'Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce verwenden, um Miesmuscheln darin zu garen. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage einen frischen Salat.

Für 2 Personen

- 1 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 500 g)
- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 10 Kirsch-Tomaten

- $\frac{1}{2}$ Salatgurke
- 2 vorgegarte Rote Beete
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Drei frische Zutaten

Tomaten und Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rote Beete ebenfalls kleinschneiden. Dazugeben.

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

Über den Salat geben, mit dem Salatbesteck gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Miesmuscheln dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten garen.

Miesmuscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Sie sind meistens nicht genießbar.

Miesmuscheln auf wie tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei Schalen geben. Dazureichen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemelli in Hummer-Sauce



Benötigt etwas längere Garzeit

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf'n'Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder

Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce für Pasta, Reis oder Klöße verwenden. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage italienische Gemelli.

Für 2 Personen

- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 350 g Gemelli
- Parmigiano Reggiano
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Rötlich durch Hummerbutter

Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Petersilie darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!

Frittierte Schupfnudeln mit Sauce

Kartoffel- süß-sauerer



Kross und knusprig frittiert

Schupfnudeln sind schnell zubereitet. Sei es aus Kartoffeln oder mit Weizenmehl. Nur das Ausrollen der Schupfnudeln mit der Hand benötigt dann doch etwas Zeit.

Manchmal kann man sich auch schnell mit industriell gefertigten Schupfnudeln aus der Packung behelfen. Hat man ein gutes Produkt gekauft, schmecken diese auch sehr gut. Wenn man sich nicht daran stört, dass jede Schupfnudel der anderen in der Form gleich aussieht.

Schupfnudeln kann man in kochendem Wasser garen. Oder in Fett in der Pfanne braten.

Man kann sie aber auch frittieren, wie ich jetzt feststellen musste. Sie haben eine gewisse Anmutung wie frittierte Pommes frites. Oder auch wie frittierte Käsestangen, die man manchmal beim Discounter im Tiefkühlfach bekommt.

Aber sie schmecken gut. Kross und knusprig. Wie sie sein sollen.

Bei mir gibt es dazu einfach eine süß-sauere Sauce zum Würzen und Garnieren.

Für 2 Personen

- 1 kg Kartoffel-Schupfnudeln (2 Packungen à 500 g)
- süß-sauere Sauce
- Salz

Zubereitungszeit: 5 Min.



Mit süß-sauerer Sauce

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Schupfnudeln darin 5–6 Minuten kross frittieren.

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

Auf zwei Teller verteilen.

Mit süß-sauerer Sauce beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!