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 Machine 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 Nusssorten 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!

Jasminreis mit Flusskrebsfleisch-Oliven-Hummer-Sauce



Sehr würzig und schmackhaft

Experimente beim Kochen und Backen können einem manchmal ein durchaus unbekanntes, neues, aber doch schmackhaftes Gericht bescheren.

Zumal ich bei diesem Gericht endlich einmal den beim Discounter gekauften Jasminreis zubereiten und servieren konnte, den er seit langem wieder einmal im Sortiment hatte.

Für die Sauce habe ich Hummerbutter verwendet. Sie bietet sich ja per se schon für die Zubereitung einer Sauce mit Fisch oder Meeresfrüchten an.

Daher habe ich als Zutat eine Packung Flusskrebsfleisch hinzugeben, das man eigentlich eher als abendlichen, kalten Snack vor dem Fernseher kennt.

Ebenso wie die eingelegten Oliven, die schon gewürzt und mariniert waren.

Alles zusammen ergibt eine schmackhafte Sauce mit vielen würzigen Zutaten, so dass man auch etwas zu Beißen hat.

Für 2 Personen

- 1 Tasse Jasminreis
- Salz
- 4 EL Hummer-Butter
- Soave
- 1 Packung Flusskrebsfleisch (200 g)
- 1 Packung eingelegte, gemischte Oliven (200 g)
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitungszeit: 10 Min.



Leckeres Experiment

Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

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

Parallel dazu Hummer-Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Flusskrebsfleisch und Oliven dazugeben und erhitzen.

Knoblauch dazugeben.

Mit einem Schuss Soave ablöschen. Abschmecken.

Reis auf zwei Schalen verteilen und Krebsfleisch-Oliven-

Mischung mit der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Vollkorn-Spaghetti mit Avocado-Aubergine-Rosmarin-Pesto



Sehr würzige und schmackhafte Pasta

Ein Pesto für eine leckerer Pasta ist immer schnell zubereitet. Wenn man die richtigen Zutaten hat.

Avocados eignen sich immer gut für ein Pesto. Diese Fettfrucht verrührt man schnell in der Küchenmaschine und sie ergibt eine sämige, dickflüssige Konsistenz des Pesto.

Aubergine ist auch gut geeignet für ein Pesto. Allerdings ohne

die harte Schale, die man vorher entfernt. Verwendet wird nur das weiche, innere Fruchtfleisch.

Zu dem Pesto kommt noch viel frischer Rosmarin hinzu.

Passend zum Pesto, das aufgrund von Avocado und Aubergine leicht bräunlich ist, bereite ich braune Vollkorn-Nudeln zu, und zwar Spaghetti.

Man bekommt also ein Gericht farblich Ton in Ton.

Für 2 Personen

- 350 g Vollkorn-Spaghetti
- 2 reife Avocado
- 1 Aubergine
- viele Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Braune Pasta, braunes Pesto

Avocado putzen, schälen und entkernen.

Aubergine ebenfalls putzen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Avocado, Aubergine und Rosmarin in eine Küchenmaschine geben und fein pürieren.

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

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kochwasser der Pasta abschütten.

Pesto in den gleichen Topf geben und erhitzen.

Pasta dazugeben und mit dem Pesto vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

4-Käse-Gnocchi mit Avocado-Aubergine-Rosmarin-Pesto



Gnocchi mit vier Käsesorten gefüllt

Ein Pesto für eine leckerer Pasta ist immer schnell zubereitet. Wenn man die richtigen Zutaten hat.

Avocados eignen sich immer gut für ein Pesto. Diese Fettfrucht verrührt man schnell in der Küchenmaschine und sie ergibt eine sämige, dickflüssige Konsistenz des Pesto.

Aubergine ist auch gut geeignet für ein Pesto. Allerdings ohne die harte Schale, die man vorher entfernt. Verwendet wird nur das weiche, innere Fruchtfleisch.

Zu dem Pesto kommt noch viel frischer Rosmarin hinzu.

Als weitere Zutat zu dem Gericht bereite ich gefüllte Gnocchi zu. Und zwar mit einer 4-Käse-Füllung. Die Gnocchi werden einfach einige Minuten in der Pfanne in Olivenöl gebraten.

Das Gericht ist zwar farblich nicht gerade ein Hingucker. Aber es schmeckt hervorragend.

Für 2 Personen

- 500 g 4-Käse-Gnocchi (2 Packungen à 250 g)
- 2 reife Avocado

- 1 Aubergine
- viele Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Optisch nicht besonders ansprechend …

Avocado putzen, schälen und entkernen.

Aubergine ebenfalls putzen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Avocado, Aubergine und Rosmarin in eine Küchenmaschine geben und fein pürieren.

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

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Gnocchi einige Minuten

darin anbraten.

Pesto dazugeben und einige Minuten mit erhitzen.

Gnocchi mit Pesto auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

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 bedinee 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 Weg 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, Besteiche 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
- ½ 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 ºC 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 bemehlen 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
- ½ 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 ºC 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 herauspuhlen 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!