

# Buschbohnen-Creme-Suppe



Ton in Ton mit der Keramik-Suppenschale ...

Rezept für eine einfache, aber frische und cremige Suppe.

Ich gare einfach frische Buschbohnen im Wasser.

Schütte dann das Kochwasser bis auf einen kleinen Rest ab und verwende den Rest für die Suppe.

Dazu Sahne für Cremigkeit. Und wenige Gewürze.

Ich püriere die Suppe bewusst nicht mit dem Pürierstab, sondern verwende dafür das Stampfgerät, damit ich zwar eine cremige Suppe, aber noch ein wenig Bohnenstückchen für mehr Biss und Crunch beim Essen der Suppe habe.

Aufgepeppt wird die Suppe noch mit kleinen Würfeln von durchwachsenem Bauchspeck, den ich ohne Fett in einer kleinen Pfanne kross brate.

Für 2 Personen

- 500 g Buschbohnen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



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

Bohnen in einem Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Kochwasser bis auf einen Rest abschütten.

Bohnen mit dem Stampfgerät fein zerstampfen.

Sahne dazugeben. Salzen und Pfeffern.

Suppe etwas verrühren, nochmals erhitzen und abschmecken. Warmhalten.



Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten.

Suppe in zwei Suppenschalen geben. Mit dem Speck garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Birnen-Kuchen



Frisch, fruchtig, sommerlich

Ein frischer und fruchtiger Kuchen, der ganz zum Sommer passt.

Zubereitet aus einer Packung zu 500 g reife Birnen, das sind genau 8 Stück.

Der Boden aus kleingewürfeltem Toastbrot und zerlassener Butter, im Kühlschrank zur Form gebracht und erhärten lassen.

Birnen, geschält, geputzt, kleingeschnitten und in Riesling einige Minuten weich gekocht. Nicht zu lange gekocht, es soll ja kein Birnen-Kompott geben. Nur etwas weichgekochte Birnen.

Dann durch ein Küchensieb abgeseiht und die Flüssigkeit – Riesling und Birnensaft – mit Speisestärke im Topf nochmals erhitzt und etwas köcheln lassen. Dabei pro 100 ml Flüssigkeit 1 gestrichenen Esslöffel Speisestärke verwenden.

Birnen auf den Boden, eingedickte Flüssigkeit darüber und über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Und das erste Mal das neue Arbeitsgerät Tortenheber angewandt. Das ist wirklich hervorragend, man bekommt die fragile Torte nicht nur vom Boden der Backform herunter, sondern sogar vom Backpapier, das man vor dem Servieren entsorgen kann. Klasse!

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 1 Packung Butter (250 g)

Für die Füllung:

- 500 g Birnen (8 Stück)
- 400 ml Riesling
- 4 EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.





Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schale eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Über die Würfel geben. Alles gut vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät festdrücken.

Einige Stunden im Kühlschrank erhitzen lassen.

Birnen putzen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Riesling in einem Topf erhitzen. Birnenstücke dazugeben. Birnen fünf Minuten garen.

Flüssigkeit abgießen.

Birnenstücke erkalten lassen. Auf dem Boden verteilen.

Flüssigkeit im Topf erhitzen, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und etwas köcheln und verdicken lassen. Auf den Birnen gut verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen.

Herausnehmen, Torte von Backpapier und Backformboden mit dem Tortenheber herunterheben und auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Frittierte Hähnchenschenkel mit Wurzel-Chips**



Beides, Schenkel und Wurzeln, kross frittiert



Diese beiden Zutaten habe ich der Einfachheit halber beide in der Friteuse frittiert und zubereitet.

Ich habe es bisher wirklich nur sehr selten geschafft, Hähnchenschenkel so saftig, knusprig und lecker zuzubereiten. Aber sie gelingen in der Friteuse bei 170 °C in 12 Minuten wirklich hervorragend.

Die Wurzeln gibt es geputzt, geschält und in der Küchenmaschine fein gehobelt ebenfalls aus der Friteuse. Ich frittiere sie im Anschluss an die Schenkel noch zwei Minuten und sie werden dadurch sehr kross und knusprig.

Für 2 Personen

- 4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- 4 Wurzeln
- Fleischgewürz
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 26 Min.





Schenkel auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Fett in der Friteuse auf 170 °C erhitzen. Schenkel in zwei Durchgängen genau 12 Minuten darin frittieren. Schenkel vom ersten Durchgang im Backofen warmhalten.

Währenddessen Wurzeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine in feine Scheiben hobeln.

Nach dem Frittieren der Schenkel Wurzelscheiben noch für 2 Minuten in die Friteuse geben.

Dann Chips auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Jeweils zwei Schenkel auf einen Teller geben.

Chips dazu verteilen.

Schenkel noch mit etwas Salz nachwürzen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Gyoza



Leckerer, asiatischer Fastfood, dazu helle Sojasauce

Nochmal Fastfood. Diesmal jedoch aus asiatischen Regionen, spezieller aus Japan.

Frisch gefüllte und zubereitete Teigtaschen. Gefüllt mit Hühnerfleisch. Und mit Gemüse und Gewürzen.

Die Gyoza sind zwar nicht ganz frisch zubereitet, aber sie sind in einer Asia-Frische-Box, was bedeutet, dass sie wirklich nur sehr wenige Tage haltbar sind. Ähnlich wie Sushi, das man ja auch frisch zubereitet als Takeaway bekommt und das man möglichst noch am gleichen Tag essen soll.

Zu den Gyoza gibt es helle Sojasauce als Dip.

Zubereitet werden die Teigtaschen, indem man sie etwa 2–3 Minuten entweder in der Mikrowelle oder in einer Pfanne mit etwas Fett erhitzt.

Für 2 Personen

- 2 Packungen Gyoza (à 200 g)
- helle Sojasauce

Zubereitungszeit: 2 Min.



Gyoza auf zwei kleine Teller verteilen.

In zwei Durchgängen 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Sojasauce auf zwei kleine Schälchen verteilen und dazu reichen.

Sofort servieren. Guten Appetit!

---



# Demae Ramen Chicken



Fastfood, aber lecker

Ein Rezept für die Fastfood-Freaks.

Wobei man dies sicherlich nicht als Rezept bezeichnen kann. Steht ja alles auf der Verpackung.

Aber sehr selten kommt bei mir so etwas auch einmal zur Zubereitung.

Und so schlecht schmeckt die Fertig-Nudelsuppe nicht.

Und niemand kann von mir erwarten, dass ich für eine leckere, japanische Nudelsuppe die frischen, japanischen Nudeln auch noch selbst zubereite. Diese Fertigkeit habe ich nicht.

Ein Chinese, mit dem ich vor sehr langer Zeit in einer Wohngemeinschaft zusammengewohnt habe, sagte mir damals, man solle von diesen Fertig-Nudelsuppe nicht mehr als eine pro

Woche zubereiten und essen. Sonst kann man Gesundheitsschäden davon tragen. Er als Chinese wird das gewusst haben.

Gegessen wird mit Essstäbchen und Löffel.

Also, Fastfood-Freaks! Einmal pro Woche ist es gestattet. Ansonsten greift zu frischen Produkten und bereitet Euch etwas Frisches, Gutes und Anständiges zu!

Für 2 Personen

- 2 Packungen Demae Ramen Chicken
- 1 l Wasser
- heller Sesam

Zubereitungszeit: 3 Min.



Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Nudeln hineingeben und drei Minuten kochen.

Von der Herdplatte nehmen.

Suppenpulver und Öl aus der Packung hineingeben und gut

verrühren.

Auf zwei Suppenschalen verteilen.

Mit etwas frischem, hellem Sesam bestreuen.

Sofort servieren. Guten Appetit!

---

# Kuchenheber und Streichpalette



Klasse Backutensilien-Set



Heute habe ich einmal in ein neues Arbeitsgerät investiert. Nein, eigentlich sind es ja zwei, ein Set aus einem Kuchenheber und einer Streichpalette, also einem Konditormesser, jeweils aus Edelstahl.

Der Kuchenheber hat eine Größe von etwa 30 cm, ist also genauso groß wie der Boden meiner Spring-Backform und somit eines darin gebackenen Kuchens oder Tarte oder einer darin zubereiteten Torte.

Ich habe ja vor sehr vielen Jahren angefangen, auch wieder unter die Bäcker zu gehen und veröffentliche seitdem sehr oft ein Rezept für ein Backwerk in meinem Foodblog. Und mit diesen beiden Arbeitsgeräten kann ich nun endlich wunderbar Backwerk zubereiten und vor allem eine Tarte oder Torte problemlos aus der Spring-Backform herausheben bzw. vom Backformboden herunterheben. Und so bekomme ich eine Tarte oder Torte auch vom beim Servieren lästigen Backpapier herunter.

Ich habe in der letzten Zeit einige Bestellung bei Amazon aufgegeben, die ich noch am darauffolgenden Tag habe liefern lassen. Das ist eine klasse Sache. Auch bei dem Arbeitsgeräte-Set habe ich dieses heute Nacht gegen 0 Uhr bestellt. Und zugestellt wurde es gegen 13.45 h. Da zahle ich doch gern etwas höhere Versandkosten. Und zur Zeit bin ich deswegen ernsthaft am Überlegen, ob ich eine Prime-Mitgliedschaft bei Amazon abschließe, denn in dieser sind die Versandkosten für einen Prime-Versand am darauffolgenden Tag schon enthalten.

© Foto: Amazon.de

---

# Müsli-Banane-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen

Ein weiterer Rührkuchen, für den ich anstelle von Weizenmehl einen Teil davon durch kleingehäckseltes Müsli ersetze.

Und für mehr Frische und Saftigkeit gebe ich reife, kleingeschnittene Bananen hinzu.

Bananen werden ja auch für Bananenbrot verwendet, also kann man sie durchaus auch für einen Rührkuchen verwenden.

Sie garen ja beim Backen des Kuchens, bleiben aber saftig und geben dem Kuchen auch etwas Stabilität.

Da ich jedoch drei reife Bananen zum normalen Rührteig hinzugebe, gebe ich vorsichtshalber noch zwei weitere Eier für Festigkeit in den Rührteig.

---

# Fleisch-Salat



Sehr leckerer Salat, mit frisch zubereiteter Mayonnaise

Ich hatte Appetit auf einen kalten Fleisch-Salat. Bei diesen sommerlichen Temperaturen genau das richtige.

Und ich wollte ihn nicht mit einem Dressing aus Öl und Essig zubereiten. Sondern mit einer frisch zubereiteten Mayonnaise.

Zwar etwas fett und gehaltvoll. Aber ebenso auch sehr geschmackvoll.

Nach dem Zubereiten und Kosten stellte ich fest, dass der Salat auch noch weitere Zutaten vertragen hätte: gekochte Eier, gekochte, kalte Kartoffeln oder Radieschen.

Anyway, er ist so sehr lecker.



---

# Müsli-Kuchen mit Himbeeren



Sehr leckerer, crunchiger Kuchen

Ein fast normaler Rührkuchen.

Bei dem ich aber einen großen Teil des normalerweise verwendeten Mehls durch fein gehäckselttes Müsli ersetze.

Da ich das Müsli verwende, gebe ich auch zusätzlich ein weiteres Ei für mehr Bindung hinzu.

Und für etwas Saftigkeit sorgen die frischen Himbeeren, die ich vor dem Backen im Ganzen nur noch unter den Rührteig unterhebe, jedoch nicht verrühre.

---

# Gedünstete Dorade Royale mit Paprika-Tomaten-Salat



Leckere, saftige Dorade Royale

Eine exzellente, delikate Dorade. Ein Mittelmeerfisch, der gern in den mediterranen Ländern zubereitet wird.

Sie schmeckt einfach köstlich.

Ich brate sie, mit einer Paprikagewürzmischung etwas mariniert, in Butter auf beiden Seiten kross an. Lösche dann mit einem guten Schluck Riesling ab. Und gare sie dann zugedeckt in der Pfanne fertig.

Sie können die Dorade als Variante gern noch in der Bauchhöhle mit frischen mediterranen Kräutern und Knoblauch würzen. Ich hatte keine frischen Kräuter vorrätig.

Wenn Sie keine Gräten mögen, bereiten Sie keinen ganzen Fisch zu. Kaufen Sie grätenfreie Fischfilets.

Es ist übrigens keine Anekdote, dass die Fischbäckchen bei der Dorade – und auch manch anderem leckeren Fisch – eine Delikatesse sind. Lösen Sie sie aus dem Kopf heraus und kosten Sie sie.

Diese Dorade benötigt eigentlich keine Beilage. Aber der frische, würzige Salat mit Aceto Balsamico und Olivenöl schmeckt dennoch sehr gut.

Achten Sie übrigens darauf, dass die Doraden vor dem Garen gut geschuppt sind oder überprüfen Sie dies und schuppen noch nach.

Für 2 Personen

- 2 Doraden Royales (à 500–600 g)
- Paprikagewürzmischung
- Kräuterbutter
- Butter
- Riesling

Für den Salat:

- 2 große, rote Spitzpaprika
- 8 kleine Strauchtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL getrockneter Rosmarin
- Aceto Balsamico
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 8–10 Min.



Doraden auf jeweils beiden Seiten mit der Paprikagewürzmischung einreiben und eine Stunde marinieren.

Salat eine Stunde vor der Zubereitung der Doraden zubereiten und im Dressing ziehen lassen.

Dazu Paprika und Tomaten putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Knoblauch schälen und ebenfalls kleinschneiden. In die Schüssel dazugeben.

Mit dem Rosmarin, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Essig und Öl dazugeben.

Alles gut vermischen und eine Stunde ziehen lassen.

Butter in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen und jeweils eine Dorade in einer Pfanne auf beiden Seiten kurz anbraten.

Mit einem guten Schluck Riesling ablöschen.

Zugedeckt bei mittlerer Temperatur je nach Dicke des Fisch etwa 8–10 Minuten garen.

Jeweils eine Dorade auf einen Teller geben. Etwas von dem Paprikasößchen darüber geben.

Jeweils einige Scheiben Kräuterbutter daraufgeben.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Dorade mit dem Salat servieren.

Guten Appetit!

---

## **Rote-Linsen-Spaghetti mit Rucola in Sahne-Riesling- Sauce**



Farbenfroh ...

Ein schönes Pasta-Gericht.

Mit Spaghetti, die ausnahmsweise einmal aus Rote-Linsen-Mehl und nicht aus Weizenmehl hergestellt sind. Sie geben dem Gericht etwas Farbe.

Knoblauch passt immer zu Rucola, ebenso wie zu frischem Spinat oder rotem Mangold.

Ich bilde die Sauce aus Sahne, gebe aber auch für mehr Flüssigkeit einen guten Schluck Riesling hinzu.

Gewürzt wird nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Für 2 Personen

- 250 g Rote-Linsen-Spaghetti
- 240 g Rucola (2 Schalen à 125 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)



- 100 ml Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 8 Min.



Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten.

Rucola dazugeben.

Mit Sahne und Riesling ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einige Minuten köcheln lassen.

Pasta durch ein Küchensieb geben.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei Schalen anrichten.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit.

---

## **Pappardelle mit Rucola-Sahne-Sauce**



Mit würziger Sauce

Echt italienische Pasta. Pappardelle.



Mit einer leckeren Sauce mit Rucola und Sahne.

Ich habe die Sauce bewusst nicht püriert, um ein Pesto zu erhalten. Ich wollte den Rucola somit stückig essen.

Und natürlich passt viel Knoblauch zum Rucola in die Sauce.

Und Parmigiano Reggiano kommt sowohl gerieben in die Sauce als auch vor dem Servieren zum Garnieren auf das Gericht.

Für 2 Personen

- 375 g Pappardelle
- 250 g Rucola (2 Packungen à 125 g)
- 400 ml Sahne (2 Becher)
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Pasta nach Anleitung zubereiten.

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Rucola darin andünsten.

Mit Sahne ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Etwas frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazugeben.

Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Rucola mit der Sauce darüber geben.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!



---

# Geschmorte dicke Rippen mit Quinoa



Leckere, zart geschmorte dicke Rippen

Hier geschmorte dicke Rippen, die ich in Weißwein mit Gewürzen zwei Stunden im Bräter im Backofen schmore.

Ich habe dieses Gericht vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es ist sehr gut gelungen. Deswegen jetzt nur eine neue Variante mit Weißwein anstelle Gemüsefond und als Beilage Quinoa.

Das Fleisch ist nach dem Schmoren butterweich und kann nur mit der Gabel vom Knochen gezupft und gegessen werden.

Dazu, wie erwähnt, als Beilage Quinoa.

Für 2 Personen

- 1 kg dicke Rippen (Schwein)
- 1 Schalotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Gewürzsalz
- 500 ml Riesling
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kukurmapulver
- 1 TL Chilipulver
- 6 frische Lorbeerblätter
- 1 Tasse Langkornreis
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen. Dicke Rippen darin auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Mit dem Riesling ablöschen.

Mit den Gewürzen würzen. Lorbeerblätter dazugeben.

Bräter auf mittlerer Ebene für zwei Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Quinoa nach Anleitung zubereiten.

Bräter herausnehmen.

Lorbeerblätter entfernen.

Sauce abschmecken.

Quinoa auf zwei Teller verteilen.

Dicke Rippen mit Sauce darauf verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Rindergulasch mit Couscous**





Leckerer, würziger Gulasch

Ich habe dieses Gericht schon einmal vor einiger Zeit mit Pappardelle zubereitet, was sehr lecker war. Daher habe ich es jetzt nochmals zubereitet, und habe als Beilage Couscous gewählt.

Als Zutaten für das Gulasch verwende ich Rindfleisch, Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Ich brate alles kross in Olivenöl an. Und lösche mit einem halben Liter Wasser ab. Also dieses Mal kein Weißwein oder Gemüsefond. Fleisch, Gemüse und Gewürze bringen genügend Aroma und Geschmack mit, um eine tolle Sauce zu bilden.

Für die Sauce verwende ich Curry, Kurkuma und Chili. Außerdem frische Lorbeerblätter. Und natürlich Salz.

Und ich schmore das Gulasch zwei Stunden lang.

Dazu, wie erwähnt, Couscous als Beilage.

Für 2 Personen

- 500 g Rindergulasch
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 Msp. Chilipulver
- Salz
- 6 frische Lorbeerblätter
- 500 ml Wasser
- Olivenöl
- 1/2 Tasse Couscous

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Knoblauch nicht kleinschneiden, sondern mit dem Messer platt drücken.

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

Mit dem Wasser ablöschen.

Mit den Gewürzen würzen. Kräftig salzen.

Lorbeerblätter dazugeben.

Alles etwas verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Couscous drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Couscous auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Gulasch mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Geschmorte dicke Rippen mit Langkornreis**





Etwas überbelichtet ...

Hier geschmorte dicke Rippen, die ich in einem Gemüfefond mit Gewürzen zwei Stunden im Bräter im Backofen schmore.

Das Fleisch ist danach butterweich und kann nur mit der Gabel vom Knochen gezupft und gegessen werden.

Dazu als Beilage einfacher Langkornreis.

Für 2 Personen

- 1 kg dicke Rippen ( Schwein)
- 1 Schalotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Gewürzsalz
- 500 ml Gemüfefond
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kukurmapulver
- 1 TL Chilipulver
- 6 frische Lorbeerblätter

- 1 Tasse Langkornreis
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen. Dicke Rippen darin auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Mit dem Fond ablöschen.

Mit den Gewürzen würzen.

Lorbeerblätter dazugeben.

Bräter auf mittlerer Ebene für zwei Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis nach Anleitung zubereiten.

Bräter herausnehmen.

Lorbeerblätter entfernen.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei Teller verteilen.

Dicke Rippen mit Sauce darauf verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

**Spargel mit gekochtem  
Schinken und Sauce  
Hollandaise**





Sehr, sehr lecker!

Der Spargel. Königin des Gemüses.

Hier klassisch zubereitet mit gekochtem Schinken und natürlich frisch zubereiteter Sauce Hollandaise.

Mehr benötigt es nicht, und man hat ein sehr leckeres Gericht vor sich.