Gefüllte Champignons mit Gurken-Kirschtomaten-Salat



Sehr würzig gefüllte Champignons

Hier ein Rezept für einen kleinen Snack, der sich dazu eignet, abends vor dem Fernseher gegessen zu werden.

Er bietet sich vor allem an, wenn man sehr große weiße oder braune Champignons gekauft hat.

Man entfernt einfach die Stiele der Champignons, die man jedoch für eine weitere Verwendung aufbewahrt.

Dann bereitet man eine Füllung aus geriebenem Grano Padano, Schalotten, Knoblauchzehen, frischem Thymian und Eiweiß zu.

Diese Füllung würzt man dann noch mit Salz, Pfeffer und Curry.

Die Verwendung von Curry als Gewürz für die Füllung hat sich

als richtige Entscheidung erwiesen, denn die gefüllten Champignons schmecken nach dem Backen im Backofen hervorragend. Ein wirklich sehr gelungenes Gericht.

Als kleine Beilage zu den Champignons bereite ich mit Salatgurke und Kirschtomaten einen kleinen Salat zu.

Für 2 Personen

- 500 g große weiße oder braune Champignons (20–25 Stück)

Für die Füllung:

- 4 EL geriebener Grano Padano
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Currypulver
- 2 Eiweiße

Für den Salat:

- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.



Für die Champignons:

Stiele der Champignons entfernen. Aufbewahren für weitere Zubereitung.

Käse in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, schälen und sehr kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Eiweiße dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und dem Curry würzen.

Alles gut vermischen.

Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Füllung mit einem Teelöffel in die Champignons füllen.

Champignons auf das Backblech legen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten garen.

Währenddessen Salatgurke putzen. Kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Kirschtomaten vierteln und dazugeben.

Kräuter dazugeben.

Essig und Öl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.
Salat ohne viel Dressing mit dem Schaumlöffel herausheben und in zwei Schalen geben.

Jeweils auf einen Teller stellen.

Backblech aus dem Backofen herausnehmen. Champignons auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Legierte Spargelsuppe



Sehr leckere und schmackhafte Suppe

Diese Suppe ist eine einfache Resteverwertung.

Was macht man mit Spargelenden und -schalen, wenn man frische Spargel zubereitet hat?

Richtig, man wirft sie nicht weg, sondern kocht sie in normalem Wasser eine Stunde aus und bereitet daraus eine einfache, frische und leckere Suppe zu.

Man braucht dafür wirklich nicht viel. Nicht einmal einen Gemüsefond oder, im schlechtesten Fall, Gemüsepulver oder -würfel.

Sondern nur die genannten Spargelenden und -schalen.

Dazu etwas Gewürz in Form von Salz und Pfeffer.

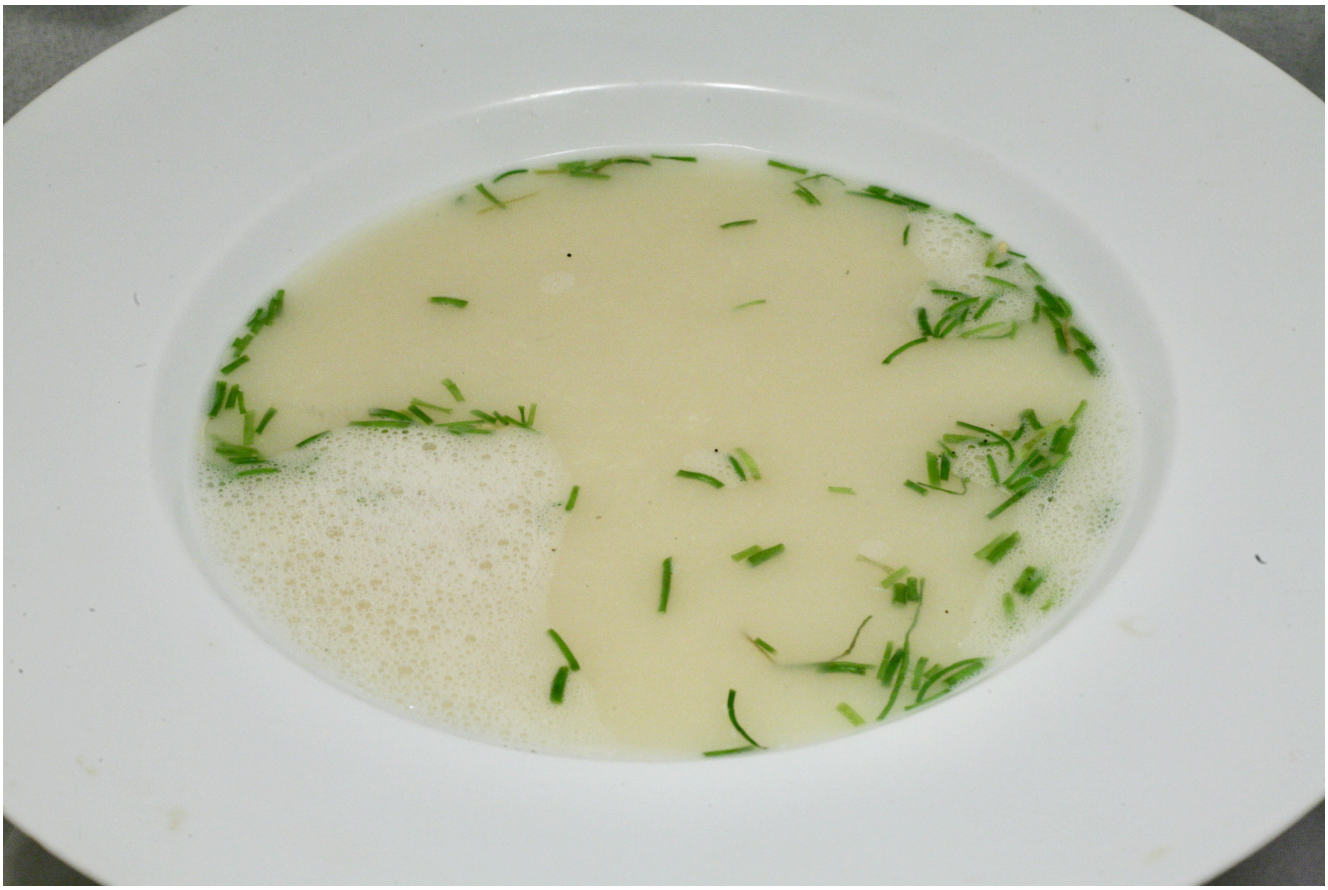
Und Eigelbe zum Legieren.

Fertig ist eine äußerst wohlschmeckende Spargelsuppe.

Für 2 Personen

- Spargelabfall von 1 kg Spargel
- 1 l Wasser
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eigelbe
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 1 Std.



Wasser in einem Topf erhitzen, Spargelabfall dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde kochen.

Schnittlauch kleinschneiden.

Spargelabfall mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe nicht mehr kochen und von der Herdplatte nehmen.

Eigelbe unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen schnell

einrühren.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller geben. Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Putenbraten mit Kartoffelklößen in Riesling-Sauce



Lecker und würzig

Die Besonderheit an diesem Gericht ist, dass ich den Putenbraten fülle.

Sie können es sich einfach machen und nehmen einfach Brät von Bratwürsten und verwenden dieses als Füllung.

Ich bereite sozusagen das Brät oder die Farce selbst zu. Und verwende dafür ganz fein geschnittenes Schweineherz. Das verfeinere ich noch mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Für den Putenbraten verwende ich einmal kein reines Bratenfleisch, sondern verwende Putenbrustfilet.

In dieses schneide ich längs eine tiefe Tasche, fülle diese mit dem Brät und wickle den Braten an drei Stellen mit Küchengarn zusammen.

Dann wird er noch mit Gewürzsalz gewürzt.

Und zusammen mit Champignons und diversem Gemüse in Olivenöl angebraten.

Und schließlich in einer gute Menge Riesling, damit man auch später eine schöne Sauce für die Beilage hat, zwei Stunden zugedeckt geschmort.

Soviel Arbeit ich mir auch bei dem Braten und der Füllung machen, so mache ich es mir bei der Beilage dann doch einfach und greife zu Kartoffelklößen aus der Packung.

Also industriell hergestellt. Sie können sich aber auch die Mühe machen, Kartoffelklöße nach meinem Grundrezept selbst frisch zubereiten.

Für 2 Personen

- 1 kg Putenbrustfilet
- Gewürzsalz
- 600 ml Riesling
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- Butter

- 6 Kartoffelklöße (Packung)

Für die Füllung:

- 300 g Schweineherz
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Std.



Für die Füllung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Schweineherz sehr kleinschneiden. Dann nochmals auf einem Arbeitsbrett mit einem geeigneten Messer ganz fein hacken. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Parika würzen. Alles gut vermischen.

Filet auf allen Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Längs eine tiefe Tasche hineinschneiden. Füllung in die Tasche geben und gut zusammendrücken. Filet mit drei Stück Küchengarn drei Male zusammenschnüren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Filet auf allen Seiten einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Kartoffelklöße eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils drei Klöße auf einen Teller geben.

Braten quer halbieren. Küchengarn entfernen.

Jeweils ein Bratenstück zu den Klößen geben. Sauce über die Klöße geben.

Servieren. Guten Appetit!

Ragout mit viererlei Innereie auf Trofie



Leckeres, würziges Ragout

Ein Rezept für ein Ragout.

Aber kein Rind- oder Schweinefleisch. Sondern viererlei Innereie. Mit Herz, Magen, Niere und Leber.

Und zwar gemischt von Rind und Schwein.

Man sagt normalerweise, dass man Leber und Niere eigentlich nur kurz garen solle, da sie sonst zu fest und zäh werden.

Aber in diesem Fall kann man die Innereien ruhig zwei Stunden in einer Sauce aus Gemüsefond und Weißwein garen, sie werden dadurch sehr zwart und sind sehr schmackhaft.

Die Besonderheit ist bei diesem Ragout noch, dass ich es mit

einer großen Portion feingemörsertem Kümmel würze, das man auch gern einmal für einen Rinder- oder Schweinebraten verwendet.

Als Beilage wähle ich eine kleine, dünne italienische Pasta, die den Namen Trofie trägt.

Alles in allem ein leckeres Gericht, das durch die Wahl der viererlei Innereie eine besondere Variation hat und einmal anders schmeckt als gewöhnliche Ragouts.

Für 2 Personen

- 200 g Schweineherz
- 200 vorgegarter Pansen
- 200 Schweineniere
- 200 g Rinderleber
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Kümmel
- Fleischgewürz
- 300 ml Chenin blanc
- 300 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 375 g Trofie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Innereien in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit Fleischgewürz würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Innereien mit dem Gemüse darin anbraten.

Kümmel in einem Mörser fein mörsern. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit Weißwein und Fond ablöschen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit Sauce abschmecken. Ohne Deckel noch eine viertel Stunde reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei Teller verteilen. Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Steak-Teller



Leckerer Steak-Teller

Ein wohlschmeckender Steak-Teller.

Mit zwei leckeren Hüftsteaks pro Person.

Ich brate diese nur jeweils drei Minuten auf jeder Seite, da ich sie rare zubereiten will.

Als kleine Beilagen gibt es etwas Pommes Frites, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten.

Für 2 Personen:

- 4 Rinder-Hüftsteaks (à 200 g)
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- 200 g Kirschtomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- eine Portion Wellenschliff-Pommes
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Min. | Garzeit 6 Min.



Steaks auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen. Dann noch salzen.

Lauchzwiebeln putzen und grob zerteilen.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Öl in zwei Pfannen erhitzen.

Jeweils zwei Steaks in einer Pfanne auf jeder Seite drei Minuten kross anbraten.

Gleichzeitig Lauchzwiebeln und Tomaten dazugeben und mit anbraten. Salzen und pfeffern.

Währenddessen Pommes in der Friteuse fünf Minuten kross frittieren.

Jeweils zwei Steaks auf einen Teller geben.

Pommes dazu verteilen. Lauchzwiebeln und Tomaten auch auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Lachstatar mit Schrippen



Ein sehr leckeres Tatar

Eine andere Art, Lachs einmal zuzubereiten.

Ich hatte Lachsfilets vorrätig, allerdings nicht frisch, sondern geräuchert.

Das bietet sich somit für ein leckeres Tatar an.

Doch dafür sind noch einige andere, wichtige Zutaten notwendig.

Für Säure und Geschmack sorgen eingelegte Kapern, Weißwein und Zitronensaft.

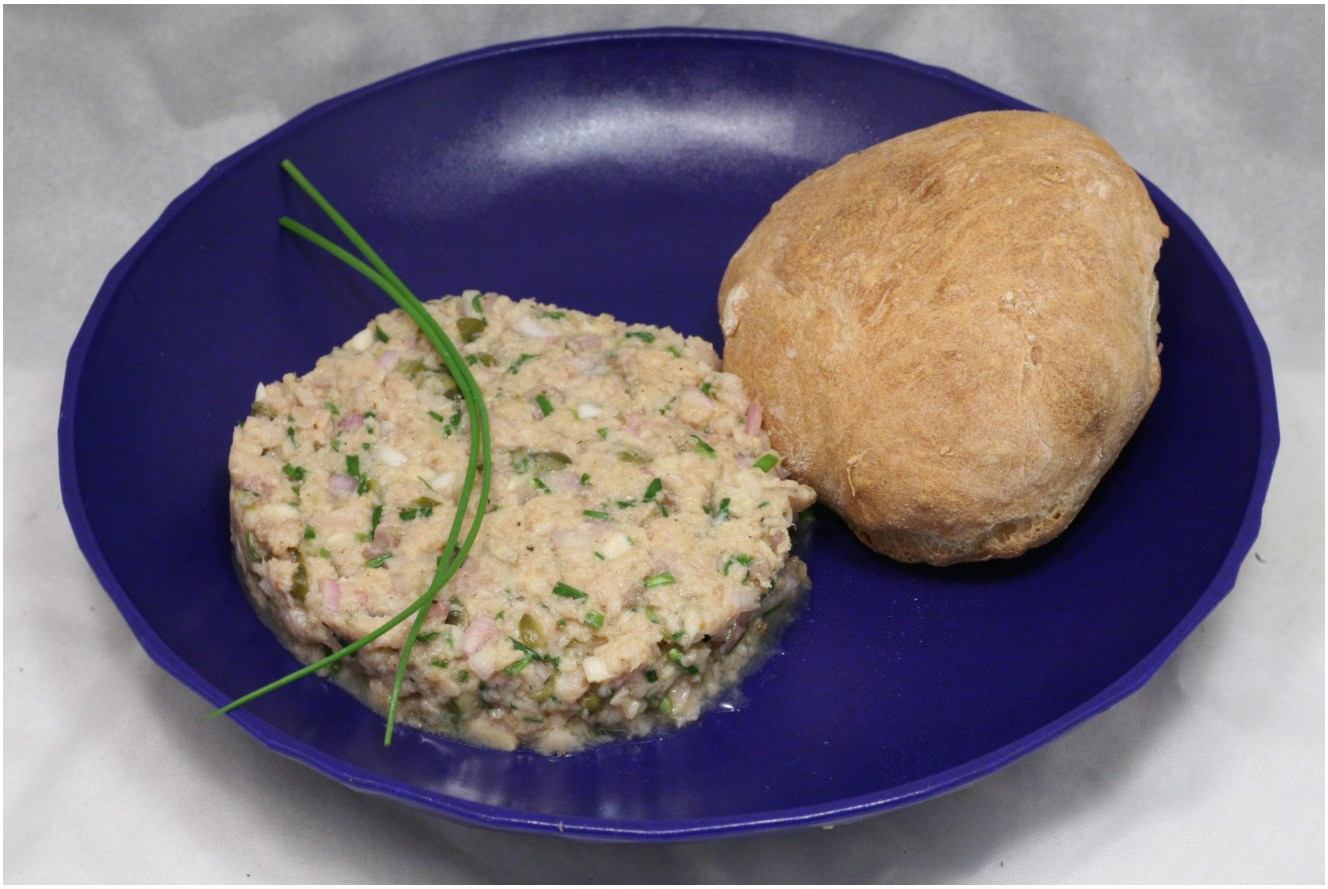
Für Würze Senf, Salz, Pfeffer und rosenscharfes Paprikapulver.

Als weitere wichtige Zutaten kommen Schalotte und Knoblauch in das Tatar.

Für 2 Personen

- 2 geräucherte Lachsfilets
- 4 eingelegte Sardellenfilets (Glas)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 TL scharfer Senf
- Weißwein
- 1/2 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Schnittlauch
- 4 Schrippen

Zubereitungszeit: 15 Min.



Lachs und Sardellen mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett sehr fein hacken. In eine Schüssel geben.

Kapern in der gleichen Weise fein hacken und dazugeben.

Schalotten und Knoblauch schälen, ebenfalls sehr kleinschneiden und auch dazugeben.

Schnittlauch kleinschneiden und dazugeben.

Einen Spritzer Weißwein und etwas Zitronensaft dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.

Senf dazugeben.

Alles gut vermischen und abschmecken.

Tatar in zwei Eierringe auf zwei Teller geben. Leicht festdrücken und Eierringe entfernen.

Jeweils zwei Schrippen dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Schrippen



Leckere, frisch gebackene Schrippen

Ich wollte ein Lachstatar zubereiten.

Jedoch hatte ich kein Brot als Beilage zuhause.

Und irgend etwas zu Beißen muss man ja zu einem Tatar anbieten.

Also, selbst ist der Mann. Und ich entschied mich, einfach und schnell einige frische Schrippen zuzubereiten.

Abgesehen davon, dass der Teig ein Hefeteig ist und somit einige Zeit gehen muss, sind Schrippen einfach und schnell

zubereitet und gebacken.

Der Teig besteht aus Mehl, Wasser und Hefe.

Und er wird gewürzt mit etwas Salz und Zucker.

Fertig. Mehr nicht.

Die Schrippen gelingen gut und sind sehr schmackhaft.

Der Einfachheit halber nehme ich dieses Rezept zu meinen Grundrezepten hinzu.

Für 4 Schrippen

- 250 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 8 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 1 1/2 Stdn. | Backzeit 30 Min.



Hefe im Wasser auflösen.

Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde im Mehl bilden.

Hefewasser hineingeben.

Salz und Zucker dazugeben.

Alles miteinander vermischen und gut durchkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backpapier auf ein Backblech geben.

Teig in vier kleine Teile zerteilen, diese zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit dem Messer längs einschneiden.

Nochmals mit einem Küchenhandtuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Schrippen gut abkühlen lassen.

Servieren. Guten Appetit!

Pudding mit Schokoladenstreusel



Mit viel Schokolade

Normale, frisch zubereitete Puddinge nach dem Grundrezept.

Dieses Mal allerdings verfeinert mit Schokoladenstreusel.

Die Schokoladenstreusel lösen sich in der heißen Puddingmasse

teilweise auf. Teilweise beleiben sie aber auch ganz und ergeben somit beim Essen auch ein kleines Knuspererlebnis.

Außerdem werden die Puddinge natürlich vor dem Servieren mit Schokoladenstreusel garniert.

Frittier-Teller



Alles aus der Friteuse

Ein Rezept für die Friteuse.

Beide Zutaten in der Friteuse frittiert.

Vorgegarter Pansen, der in kurze Streifen geschnitten wird.

Und einfach eine Portion leckere Wellenschliff-Pommes.

Da die Zutaten für zwei Personen sicherlich nicht in Ihre Friteuse passen, bereiten Sie das Gericht einfach in zwei Durchgängen zu.

Und halten die erste Portion einfach im Backofen warm.

Für 2 Personen:

- 500 g vorgegarter Pansen
- zwei Portionen Wellenschliff-Pommes
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 5 Min.



Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Schnittlauch kleinschneiden.

Pansen in kurze Streifen schneiden. Mit der Gewürzmischung würzen.

Pansen und Pommes in zwei Durchgängen in der Friteuse fünf Minuten frittieren.

Pansen und Pommes auf zwei Teller verteilen. Pommes salzen.

Pansen mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Müsli-Heidelbeer-Kuchen



Schön anzusehender Kuchen

Ich hatte Müsli vorrätig. Ich wollte dieses jedoch nicht auf die übliche Weise mit Milch essen.

Also entschied ich mich, dieses für einen Kuchen zu verwenden.

Wenn man schon einen Tortenboden mit Toastbrot-Scheiben oder Butterkeksen zubereiten kann, dann doch sicherlich auch einen Rührkuchen, für den man anstelle eines Teils des Mehls eben Müsli verwendet.

Ich bin im Internet auf Kochbar auf ein solches Rezept gestoßen.

Da ich jedoch dieses Rezept wieder einmal stark abgeändert habe, verzichte ich darauf, den Link zum Originalrezept zu veröffentlichen.

Dieses abgewandelte Rezept ist viel besser, da ich deutlich mehr Müsli verwende.

Und der Kuchen auch hervorragend gelungen und sehr schmackhaft ist.

- 400 g Superfood Crunchy Müsli
- 300 g frische Heidelbeeren
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 6 Eier
- 200 g Margarine
- 150 g Zucker
- 150 ml Milch
- 1 Zitrone (Schalenabrieb)
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 1/2 Stdn.



Sehr knuspriger, aber auch saftiger Kuchen

Schale der Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und trennen. Eiweiße in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Eigelbe, Zucker, Speistärke, Backpulver und Milch in der Küchenmaschine einige Minuten schaumig schlagen. Mehl, Margarine, Zitronenschale und Salz dazugeben und nochmals einige Minuten zu einer cremigen Masse verrühren.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Müsli dazugeben und unterheben.

Ebenfalls Heidelbeeren dazugeben und alles gut vermischen.

Schließlich Eischnee dazugeben, jedoch nicht verrühren, sondern vorsichtig unterheben, damit die Schaumigkeit erhalten bleibt.

Eine Kranz-Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig hineingeben und verteilen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 1 1/2 Stunde backen.

Hersusnehmen, aus der Backform auf eine Kuchenplatte stürzen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise



Ein wirklich wunderbares Festtags-Essen

Dies ist ein Rezept für einen Klassiker und ein saisonales Gericht.

Es ist die erste Zubereitung von Spargel in diesem Jahr.

Und diese ist wirklich hervorragend gelungen, das Gericht schmeckt vorzüglich.

Und ist somit geradezu dafür prädestiniert, an einem Feiertag oder Sonntag in meinem Foodblog veröffentlicht zu werden.

Klassisch ist das Rezept deswegen, weil ich die Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise zubereite.

Ich verwende für das Gericht deutschen Spargel, keine ausländischen aus Spanien oder anderswoher. Woher der Spargel in Deutschland kommt, ist mir aus der Verpackung her nicht ersichtlich. Aber da ich gebürtiger Badener bin, weiß ich natürlich, dass der beste Spargel aus Sandhausen kommt, da es dort viel Lößboden gibt, der aus der Eiszeit stammt und für

Spargelanbau unbedingt notwendig ist.

Es ist mir auch seit einiger Zeit endlich einmal gelungen, die Spargel im Ganzen zu schälen, zu garen und zu servieren, denn mir ist kein einziger Spargel beim Schälen zerbrochen.

Für die Kartoffeln verwende ich nur ganz kleine Kartoffeln, die ich gegart auf den Tellern zu den Spargeln gebe.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich natürlich frisch nach dem Grundrezept zu.

Und mir können diese ganzen fertigen Sauces Hollandaises von Thomy usw. gestohlen bleiben.

Diese Sauce ist schnell zubereitet und schmeckt als frische Sauce zu den Spargeln und Kartoffeln wirklich unglaublich gut.

Und übrigens, was macht man natürlich mit den Enden und den Spargelschalen? Natürlich, man kocht sie eine Stunde in reinem Wasser aus, nimmt die Spargelabfälle heraus, würzt mit Salz und Pfeffer, legiert die Suppe mit Eigelb und hat so eine frische, leckere Spargelsuppe.

Ein leckeres Festtags-Essen.

Grobe Bratwürste mit Pastinaken-Stampf



Leckere grobe Bratwürste

Ich hatte Lust auf schön kross gebratene, grobe Bratwürste.

Also kaufte ich diese heute bei meinem Discounter.

Als Beilage wähle ich ein Stampf aus Pastinaken, das schön mit einer Portion Butter und Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat gewürzt und abgerundet wird.

Ich hatte außerdem die Gelegenheit, meine neue elektrische Muskatmühle auszuprobieren. Diese hatte ich mir vor einiger Zeit neu gekauft. Und da ich Wert lege auf ein gutes Produkt, das ich in meiner Küche verwende und das langlebig sein soll, habe ich zu einer Muskatmühle der Marke Peugeot gegriffen. Zwar etwas teurer, aber dafür sehr funktionell, stylisch und sehr praktisch. Peugeot Haushaltsgeräte sind vielen (Amateur-)Köchen sicherlich ein Begriff, wie mir diese Marke auch schon recht lange bekannt ist. Daher habe ich einmal etwas recherchiert und die folgenden interessanten Informationen gefunden.

Peugeot saveurs ist der Name des Unternehmens, es befindet sich im Osten Frankreichs in Quingey im Doubs (französisches Departement).

Das Unternehmen zeichnet, entwirft und fertigt die Instrumente des Peugeot Geschmacks. Die Mühlentätigkeit ist das historische Know-how der Marke. Die erste Peugeot-Kaffeemühle stammt aus dem Jahr 1840 und die erste Pfeffermühle aus dem Jahr 1874. Das Unternehmen drechselt das für die Herstellung von Mühlen und Korkenziehern bestimmte Holz und lackiert es anschließend. Auch die Stahlmechanismen werden in der Fabrik hergestellt. Alles wird vor Ort zusammengebaut und in die ganze Welt verschickt.

Es gibt ein echtes Know-how, eine Geschichte, starke Werte des Designs, der Eleganz, des Einfallsreichtums und der Technik. Peugeot ist eine Referenz in der Kunst des Tisches. Es entwirft Produkte mit einem Zweck der Nutzung und nicht nur Ästhetik. Viele Patente sind im Design der Produkte registriert. Peugeot Keramik-Ofengeschirr wird in der Bretagne (Frankreich) hergestellt.

Die Marke definiert die französische Lebenskunst, Benutzerfreundlichkeit, Qualität und Widerstandsfähigkeit der Produkte und Stil. Peugeot kreiert Produkte mit dem Ziel, sie einfach zu benutzen und nicht nur schöne Objekte zu machen.

Also, ich wusste ja schon, dass Peugeot in der Küche eine bekannte Marke ist, aber diese Informationen hatte ich bisher nicht und teile ich daher gern mit Ihnen. Vielleicht greifen Sie auch beim nächsten Kauf von Küchen-Utensilien zu einem guten und schön designten Markenprodukt?

Fertig ist ein einfaches Gericht, das schnell zubereitet ist und auch noch gut schmeckt. Also kann es los gehen mit diesem einfachen, aber wunderbaren Gericht, dessen Beilage, der Stampf, durch den frisch gemahlenen Muskat noch zusätzlich an Geschmack und Würze gewinnt. Lecker!

Für 2 Personen:

- 800 g grobe Bratwürste (2 Packungen à 400 g, jeweils mit 5 Bratwürsten)
- 1 kg Pastinaken
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Pastinaken putzen, schälen und kleinschneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Pastinaken darin 15 Minuten garen.

Kochwasser abschütten. Eine gute Portion Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frisch gemahlenem Muskat würzen.

Mit dem Stampfgerät fein zerstampfen. Stampf abschmecken.

Währenddessen Öl in zwei Pfannen erhitzen und Würste darin auf jeder Seite etwa 4–5 Minuten kross braten.

Würste auf zwei Teller verteilen.

Stampf dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Torte mit Ziegen-Milch und -Käse



Der Kühlschrank übernimmt die Zubereitung

Nochmals ein Rezept für eine leckere Trote. Diesmal nicht

vegan, aber zumindest vegetarisch.

Mit Milch und Frischkäse von der Ziege.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt auch gut.

Allerdings eben eher herzhaft und pikant, denn sie hat erwartungsgemäß einen kräftigen Geschmack nach Milch und Käse.

Für den Boden:

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

Für die Füllmasse:

- 1 l Ziegen-Milch
- 125 g Ziegen-Frischkäse
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schüssel bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle erhitzen und schmelzen.

Zu den Würfeln geben. Mit dem Backlöffel gut vermischen.

2 Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform in einer Spring-Backform auslegen.

Würfel-Butter-Masse in die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

50 ml der Milch in einen Topf geben, Agar Agar dazugeben, gut verrühren und zwei Minuten köcheln lassen.

Restliche Milch unter Rühren mit dem Schneebesen dazugeben.

Käse dazugeben und alles nochmals mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben.

Backform über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Backform herausnehmen und entfernen.

Torte stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Minestrone



Italienischer Klassiker

Minestrone ist ein italienischer Klassiker und eigentlich nichts anderes als eine frisch zubereitete Gemüsesuppe, mit Gemüsefond und frischem Gemüse.

Man macht es sich am einfachsten, wenn man für die Brühe frisch zubereiteten, portionsweise eingefrorenen Gemüsefond verwendet.

Und für die weiteren Zutaten einfach kleine Portionen von dem Gemüse, das man gerade vorrätig hat.

Es gibt meines Wissens keine vorgeschriebenen Zutaten für die Suppe, also bestimmtes Gemüse.

Für 2 Personen:

- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Eine kleine Portion von:

- Spaghetti
- Kartoffeln
- Weißkohl
- Wurzel
- Lauch
- Paprika
- Tomate
- Zwiebel
- Grüne Bohnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Pasta in kleine Teile zerbrechen.

Fond in einem Topf erhitzen, Zutaten dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen.

Suppe salzen, pfeffern und abschmecken.

Petersilien kleinwiegen.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchen-Oberkeulen mit Baby-Spinat



Mit leckerer, würziger Sauce

Ein reines Pfannengericht. Angebraten und gegart in der Pfanne mit Deckel.

Da Hähnchenfleisch ganz durchgegart sein soll, gare ich alles zusammen in zwei Pfannen jeweils mit Deckel 15 Minuten.

Dann sind die Oberkeulen zwar durchgegart, aber noch sehr saftig. Wie sie eben sein sollen.

Vor dem Garen der Oberkeulen mariniere ich sie noch eine Stunde in etwas heller Soja-Sauce, die ich dann auch beim Garen für Würze und etwas Sauce mit in die Pfanne gebe.

Zum Baby-Spinat passen natürlich auf alle Fälle noch Schalotten und Knoblauch, die ich aber schon beim Anbraten der Oberkeulen mit in die Pfanne gebe und mit anbrate.

Für 2 Personen:

- 800 g Hähnchen-Oberkeulen (2 Packungen à 3 Stück)
- 200 g Baby-Spinat
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- helle Soja-Sauce
- Chenin blanc
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbreitungszeit 3 Min. | Garzeit 15 Min.



Oberkeulen auf allen Seiten mit der Soja-Sauce würzen und eine Stunde darin marinieren.

Schalotten und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Butter in zwei Pfannen mit Deckel erhitzen.

Oberkeulen im Kreis weit außen in die Pfannen legen. Marinade mit in die Pfannne geben. Schalotten und Knoblauch jeweils auf die Pfannen verteilen und in die Mitte geben.

Alles zugedeckt bei hoher Hitze 15 Minuten garen. In der Hälfte der Garzeit mit etwas Weißwein ablöschen.

Zwei Minuten vor Ende der Garzeit Spinat auf die beiden Pfannen verteilen und zugedeckt kurz garen lassen. Spinat dabei mit den Schalotten und dem Knoblauch vermischen.

Jeweils drei Oberkeulen auf einen Teller geben. Spinat auf die beiden Teller verteilen.

Sauce mit dem Esslöffel auf die Oberkeulen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchen-Unterkeulen mit Kirschtomaten



Saftige Unterkeulen

Ein reines Pfannengericht. Angebraten und gegart in der Pfanne mit Deckel. Ohne Zugabe von Flüssigkeit.

Da Hähnchenfleisch ganz durchgegart sein soll, gare ich alles zusammen in zwei Pfannen jeweils mit Deckel 15 Minuten.

Dann sind die Unterkeulen zwar durchgegart, aber noch sehr

saftig. Wie sie eben sein sollen.

Die Kirschtomaten platzen beim Garen auf, die Flüssigkeit sammelt sich auf dem Boden der Pfannen und ergibt somit einen leckeren Sud.

Für 2 Personen:

- 800 g Hähnchen-Unterkeulen (2 Packungen à 5 Stück)
- 300 g Kirschtomaten
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbreitungszeit 3 Min. | Garzeit 15 Min.



Unterkeulen auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen. Dann noch salzen.

Öl in zwei Pfannen mit Deckel erhitzen.

Unterkeulen im Kreis weit außen in die Pfannen legen. Tomaten jeweils auf die Pfannen verteilen und in die Mitte geben.

Alles zugedeckt bei hoher Hitze 15 Minuten garen.

In der Hälfte der Garzeit Unterschenkel einmal wenden. Dabei auch die Tomaten salzen und pfeffern.

Jeweils fünf Unterschenkel auf einen Teller geben. Tomaten auf die beiden Teller verteilen.

Sud mit dem Esslöffel auf die Unterkeulen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!