Schweinefleisch mit Zucchini in Char Siu Sauce mit Jasminreis



Leckere Bowl

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenackensteaks
- 1 kleine Zucchini
- 4 EL Char Siu Sauce (Chinesische Barbecue-Marinade)
- Wasser
- 1 Tasse Jasminreis
- Salz
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit Schweinefleisch und Zucchini

Zubereitung:

Schweinenackenstekas längs halbieren, dann quer in kurze, feine Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Zucchini putzen und in kurze, schmale Stifte schneiden.

Reis in der doppelten Menge leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sesamöl in einer Wokpfanne erhitzen und Steakstreifen darin kurz anbraten, damit sie etwas Farbe und Röstspuren bekommen. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Zucchini in der gleichen Pfanne ebenfalls kurz anbraten. Char Siu Sauce dazugeben. Mit etwas Wasser ablöschen und Sauce verlängern. 1 Minute vor Ende der Garzeit des Reises Steakstreifen in die Sauce geben und nur noch leicht erhitzen.

Reis in zwei Bowls geben. Steakstreifen mit Zucchini und viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Blauschimmelkäse-Sauce



Einfaches, aber leckeres Gericht
Dieses Gericht bedarf nur zweier Haupt-Zutaten. Und es ist wirklich sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g frische Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 400 g)
- 400 g Blauschimmelkäse (2 Packungen à 200 g)
- Salz

- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.



Eine einfach zubereitete Sauce

Zubereitung:

Käse in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur langsam schmelzen.

Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

1–2 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta zum Käse geben und alles gut vermischen.

Tortellini durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Tortellini zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller geben. Mit etwas Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kokoskuchen



Mit Kokosmehl und geraspelter Kokosnuss

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Kokosmehl
- 100 g Kokosraspeln
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

- 50 g Butter
- 2 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Schokoladenglasur passt gut dazu

Zubereitung:

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben und alles schaumig rühren.

Weizenmehl, Kokosmehl, Kokosraspeln und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren. Margarine dazugeben und nochmals gut verrühren.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen. Teig hineingeben und gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Butter in einer Schale im Wasserbad flüssig werden lassen. Kakao dazugeben und alles gut verrühren. Glasur mit dem Backpinsel auf den Kuchen auftragen.

Kuchen in den Kühlschrank geben, um die Glasur zu erhärten.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Blumenkohlkuchen mit Schokoladenglasur



Mit leckerem Blumenkohl

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Blumenkohl (etwa 1/2 Blumenkohl)

Für die Glasur:

- 50 g Butter
- 2 gehäufte EL Kakaopulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Und feiner Schokoladenglasur

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Blumenkohl putzen, in Röschen zerteilen, diese in der Küchenmaschine fein reiben, zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Butter in einer Schale im Wasserbad in einem Topf erhitzen. Kakaopulver dazugeben. Alles gut vermischen. Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Kuchen in den Kühlschrank geben, damit die Glasur erhärtet.

Herausnehmen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kürbiskerne-Topping



Fertig geröstet zum Zerkleinern
Kürbiskerne kann man gut für ein Topping für bestimmte Speisen verwenden.

Es bieten sich natürlich vor allem Gerichte an, für deren Zubereitung auch Kürbisse verwendet werden.

Also Kürbiscremesuppe, Kürbisse gebraten, gebacken oder frittiert oder auch ein Kürbiskuchen.

Zutaten:

- Kerngehäuse eines ganzen Kürbis (Hokkaido- oder Butternusskürbis)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Zubereitung:

Kerne des Kerngehäuses eines ganzen Kürbisses herauspuhlen und in eine Schale geben.

In einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur kräftig rösten. Die Kerne sollen nicht mehr hell, aber auch nicht schwarz, sondern mittelbraun sein. Beim Rösten bitte einen Deckel auf die Pfanne legen, die Kürbiskerne ploppen gerne beim Rösten aus der Pfanne heraus.

Kerne in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Kerne in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Diese geriebenen Kerne können Sie nun für ein Topping verwenden.

Tortellini alla carbonara mit gebratenen Pancetta-Würfeln



Tortellini …
Ich weiß nicht, ob es ein solches italienisches Gericht

überhaupt gibt. Und ob jetzt die Italiener:innen bei diesem Rezept die Hände über dem Kopf zusammenschlagen und entrüstet sind. Aber ich habe es einfach einmal kreiert und ein Pastagericht alla carbonara anstelle mit Spgahetti – dem Klassiker – mit Tortellini zubereitet.

Carbonara oder alla carbonara bedeutet eigentlich nur, dass der Klassiker Spaghetti Carbonara auf Köhler, also Bergleute, zurückzuführen ist, die früher in den Apenninen, dem Gebirgszug längs durch Italien, tätig waren, Kohle förderten und sich in den Arbeitspausen dieses Gericht mit Spaghetti, Ei, Speck und Pfeffer zubereiteten. Und italienisch carbonaro bedeutet eben auf Deutsch Köhler oder Kohlenmann.



… alla carbonara

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g frische Tortellini (2 Packungen à 250 g, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten)
- 150 g Pancetta

- 3 Eigelbe
- 40 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
- etwas Olivenöl
- einige Stängel Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zubereitung:

Parmesan mit einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben. Eier aufschlagen, trennen und Eigelbe zum Parmesan geben. Kräftig mit Pfeffer würzen. Eigelbe mit dem Parmesan und Pfeffer gut verrühren.

Knoblauchzehe putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und sehr klein schneiden. In eine Schale geben.

Petersilie auch klein schneiden.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen, Tortellini hinzugeben und 4 Minuten al dente kochen.

Harte Pancetta-Rinde gegebenenfalls entfernen. Pancetta in kleine Würfel schneiden. Pancetta in eine Pfanne ohne Fett geben, das Fett zerlassen und Pancetta kross und knusprig anbraten.

Tortellini zum Pancetta in die Pfanne geben. Knoblauch, Petersilie und eine Schöpfkelle des Kochwassers der Tortellini dazugeben. Alles vorsichtig verrühren und ein klein wenig abkühlen lassen. Eier-Parmesan-Mischung dazugeben und ebenfalls verrühren. Das Eigelb darf nicht stocken, sondern soll cremig bleiben. Die Carbonara soll insgesamt eine cremige Konsistenz haben.

Einen Schuss Olivenöl hinzugeben und alles gut vermischen.

Mischung zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spargel mit Kräuterbutter und Drillingen



Frischer Spargel
Es ist Spargelzeit. Ein einfaches, leckeres Gericht mit nur drei Komponenten.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Spargel
- 20 kleine Bio-Drillinge
- Salz

- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit leckeren Drillingen

Zubereitung:

Spargel schälen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Drillinge mit Schale darin 3 Minuten garen. Spargel dazugeben und alles weitere 12 Minuten garen.

Drillinge auf zwei Teller verteilen. Spargel ebenfalls dazu verteilen. Spargel salzen.

Jeweils fünf Scheiben Kräuterbutter auf den Spargeln verteilen.

Drillinge jeweils nach Anschnitt beim Essen auf dem Teller salzen.

Guten Appetit!

Neue Wokpfanne zum Pfannenrühren



Zum Pfannenrühren
Ich hatte im letzten Jahr in eine neue Wokpfanne investiert. Die erste Zeit war ich sehr begeistert von der Wokpfanne, weil auf der festen Antihaftbeschichtung auch wirklich jegliche Flüssigkeit abperlte, egal, ob es Wasser oder Öl war.

Leider hat sich aber dann genau diese Amtihaftbeschichtung, obwohl ich Gerichte immer nur mit dem Holzkochlöffel pfannengerührt habe, nach einigen Monaten abgelöst, so dass im Endeeffekt der Boden gänzlich ohne Beschichtung war, nur reines Metall zeigte und dieses natürlich zu rosten begann.

Aus diesem Grund entschied ich mich bei einem erneuten Neukauf einer Wokpfanne: Es kommt mir keine antihaftbeschichtete Pfanne mehr in die Küche!

Daher habe ich zu dieser preiswerten Wokpfanne aus Edelstahl gegriffen, die keine Antihaftbeschichtung hat, induktionsgeeignet ist und auch spülmaschinengeeignet ist. Jetzt bin ich auf die ersten Kochergebnisse gespannt!

Produktinformationen:

Griffmaterial: Edelstahl

Backofentauglich: Nein

Antihaftbeschichtung: Nein

Spülmaschinenfest: Ja

Empfohlene Anwendungen für Produkt: Braten unter Rühren

Spezifische Verwendungsmöglichkeiten für Produkt: Wokkochen, Rühren, Sautieren

Form: rund

- Vielseitige Kochmöglichkeiten: Die GRÄWE Wokpfanne Ø 28 cm ist das perfekte Werkzeug, um authentische Wok-Gerichte zu zaubern. Mit ihrer großzügigen Größe können Sie braten, dünsten, schmoren und mehr ? alles in einem Kochgeschirr.
- Hochwertige Materialien: Hergestellt aus unbeschichtetem Edelstahl, bewahrt diese Pfanne den puren Geschmack Ihrer Zutaten. Die Qualität und Robustheit garantieren, dass sie jahrelang in Ihrer Küche treue Dienste leisten wird.
- Glas-Deckel für Präzision: Der mitgelieferte Glas-Deckel ermöglicht es Ihnen, Ihre Mahlzeiten im Auge zu behalten, ohne den Deckel abzunehmen. Dies spart Energie

und sorgt für optimale Kochergebnisse.
- Für alle Herdarten geeignet: Diese Pfanne ist kompatibel mit Induktions-, Gas-, Elektro- und Glaskeramikherden, sodass Sie sie auf jedem Herd verwenden können.
- Mühelose Reinigung: Dank der Spülmaschinenfestigkeit müssen Sie sich nach dem Kochen keine Gedanken über die Reinigung machen. Genießen Sie Ihre Gerichte ohne lästigen Abwaschstress.

Produktinformationen und Foto: ©□ Amazon

Pizza Fantasia



Phantasiepizza

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Flammkuchenteig (Packung)
- 1/2 Tube Tomatenmark
- viel getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 10 Cherrydatteltomaten
- 5 braune Champignons
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- 100 g Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 10 Min. bei 200 °C Umluft



Vegetarisch

Zubereitung:

Flammkuchenteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Tomaten und Champignons in feine Scheiben schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Kürbis in kleine, quadratische, feine Scheiben schneiden und auch in eine Schale geben.

Grano Padano in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Tomatenmark auf dem Flammkuchenteig verteilen und mit dem Backpinsel gut verstreichen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Gemüse auf dem Flammkuchenteig verteilen. Grano Padano darüber verstreuen.

Backblech die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und Pizza mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke zerteilen.

Auf zwei große Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Fenchelkuchen



Leckerer Rührkuchen mit Fenchel

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Fenchel (etwa 1 1/2 Knollen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Locker und saftig

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Fenchel putzen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Spätzle mit Hackfleisch-Sauce und dreierlei Zitrone



Leckere, würzige Hackfleischsauce

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten
- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Öl
- Grano Padano

Für die Spätzle:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Mit leckeren Spätzle

Zubereitung:

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale

abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras, Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Vor Ende der Garzeit Spätzle nach dem Grundrezept zubereiten.

Spätzle auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Hackfleisch mit Sauce großzügig darüber geben. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kartoffelkuchen



Leckerer Rührkuchen mit Kartoffeln

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Kartoffeln

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Sehr fragil

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kartoffeln schälen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben, mit der Hand auspressen und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Puddingcremespeise mit Erdbeeren und Babykiwis



Kein sturzfähiger Pudding, eher eine Art Cremespeise

Zutaten (für 3 Puddinge):

Für den Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 125 g Erdbeeren
- 125 g Babykiwis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Min.

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Babykiwis ebenfalls kleinschneiden und dazugeben. Alles vermischen.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Vor dem Abfüllen in Puddingförmchen Obst in die Puddingmasse hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Puddingmasse auf drei Puddingförmchen verteilen.

Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Die Puddinge sind nicht sturzfähig. Vermutlich liegt es am zugegebenen Obst, das für eine Festigkeit und Stabilität der Puddinge zu viel Masse ist. Daher muss man das Dessert aus den Schalen löffeln.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenherzen-Gulasch auf Spaghettini



Leckeres Gulasch

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 2 rote Spitzpaprika
- 1 Dose Mais (280 g)
- 2 orange Peperoni
- 4 überreife Tomaten
- 6 Lorbeerblätter
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- trockener Rotwein
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Zucker
- 375 g Spaghettini
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



Mit Spaghettini

Zubereitung:

Blättchen des Thymian abzupfen und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, kleinschneiden und auf Schalen verteilen.

Hähnchenherzen vierteln und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Herzen darin kross anbraten. Mais, Paprika und Peperoni dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomaten dazugeben. Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und einer Prise Zucker würzen. Mit einem großen Schluck Rotwein ablöschen. Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren. Danach Lorbeerblätter entfernen und Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghettini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Spaghettini auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gulasch mit

viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Käsespätzle



Mit viel geriebenem Emmentaler

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Spätzle (1 Packung)
- 1 Becher Sauerrahm
- 200 g geriebener Emmentaler (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: 8 Min.



Lecker

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin 5 Minuten kross anbraten.

Sauerrahm dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Käse dazugeben, alles gut vermischen und noch einige Minuten braten, bis der Käse geschmolzen ist.

Wenn Sie das Gericht ein wenig flüssiger möchten, geben Sie einen Schluck trockenen Weißwein hinzu.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Currywurst mit Pommes frites



Auch Convenience kann lecker sein
Ein Klassiker der Fastfood-Gerichte. Ein sehr traditionelles Essen. Hier aber in einer anderen Variante. Nämlich vegan.

Ob die vegane Currywurst geschmacklich einem Vergleich mit einer traditionellen Currywurst standhält, kann ich nicht sagen. Nur so viel, die vegane Variante schmeckt!

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Gläser vegane Currywurst
- 2 Portionen Pommes frites
- Salz
- Petersilie

Zubereitungszeit: 4 Min.



Fastfood-Klassiker

Zubereitung:

Eine kleine Portion Petersilie kleinschneiden.

Jeweils den Inhalt eines Glases auf einen Teller geben.

Pommes frites in der Fritteuse bei 180 °C etwa 4 Minuten kross und knusprig frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Parallel dazu Currywurst jeweils etwa 2 Minuten bei 800 W in der Mikrowelle erhitzen.

Pommes frites dazugeben.

Currywurst mit Petersilie betreuen.

Servieren. Guten Appetit!