Kronfleisch mit Zucchini



Zwar Innereie, aber dennoch leckeres Muskelfleisch

Als Kronfleisch wird das Muskelfleisch im Zwerchfell des Rinds bezeichnet. Es zählt daher zu den Innereien, obwohl es aus grobfaserigem Muskelfleisch besteht. Und daher, da es auch sehr fettarm ist, gern als Steak rare zubereitet und gebraten wird.

Ich grille es hier einfach in der Grillpfanne.

Und in einer anderen, normalen Pfanne brate ich Zucchinischeiben in Olivenöl an.

Lecker!

Nierenzapfen mit Spitzpaprika



Kross gegrillt

Der Nierenzapfen, französisch Onglet genannt, ist ein Fleischteil beim Rind. Es handelt sich um einen Teil des Zwerchfells. Der restliche Teil des Zwerchfells ist das Kronfleisch.

Der Nierenzapfen gehört somit zu den Innereien, obwohl es sich um reines Muskelfleisch handelt.

Er wird daher auch gern kurz als Steak gebraten und ist sehr schmackhaft.

Daher einfach nur in der Grillpfanne gegrillt.

Dazu als Beilage Spitzpaprika, den ich in einer zweiten

Grillpfanne grille.

Dinkel-Gebäck-Honig-Kuchen



Schmackhafter Kuchen

Kaum ist die Weihnachtszeit vorbei, hat mein Discounter schon wieder keine Wal- oder Haselnüsse oder Mandeln. Na klar, man braucht diese ja auch nur, um Adventsplätzchen zu backen, nicht wahr?

Nein. Denn ich wollte ursprünglich einen schönen und schmackhaften Rührkuchen backen. Mit Dinkelmehl. Mit Walnüssen. Und mit Honig. Lecker!

Nun, da musste ich einfach schnell umdisponieren.

Dinkelmehl und Honig als Zutaten blieben. Nur habe ich die Walnüsse durch Vitalgebäck mit Sonnenblumenkernen und Rosinen ersetzt.

Letzteres habe ich einfach in der Küchenmaschine fein gehäckselt. So dass ich es wie das Mehl zum Backen verwenden kann.

Natürlich kommen Eier hinzu. Dann noch Margarine. Und Backpulver und Vanillinzucker.

Wie es sich für einen Rührkuchen gehört. Und der Rührteig wird gute fünf Minuten in der Küchenmaschine gerührt. Es ist schließlich ein Rührteig.

Grillteller mit Schweinebauch und Bratpaprika



Lecker kross gegrillt

Einfaches Gericht. Schnell zubereitet. Alles in der Grillpfanne gegrillt.

Zwei Zutaten. Schweinebauch, quer in dünne, kurze Scheiben geschnitten, mit der Schwarte.

Dann Bratpaprika. Sie brauchen die Stiele vor dem Braten nicht entfernen, sondern können die Bratpaprika im Ganzen braten. Die Stiele entfernen Sie einfach beim Essen auf dem Teller.

Gewürzt mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer.

Den Schweinebauch würze ich mit einer Fleisch-Gewürzmischung.

Fleisch-Kartoffel-Topf



Leckerer und würziger Eintopf

Für das Fleisch habe ich Bavette verwendet, das ich vorrätig hatte. Es ist eine Innereie, allerdings besteht es aus Muskelfleisch und wird normalerweise wie ein Steak gegrillt. Es schmeckt wirklich hervorragend.

Bavette ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs und wird in Amerika auch Flanksteak genannt. Bavette ist die französische Bezeichnung.

Als weitere Hauptzutat verwende ich Kartoffeln.

Dann noch etwas Gemüse zum Anschmoren. Und Champignons.

Etwas Schärfe verleihen dem Eintopf zwei rote Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare.

Als erstes verwende ich jedoch drei eingelegte Sardellefilets,

die ich als in heißem Olivenöl anbrate, die dabei zerfallen und dem Fleischtopf eben einen besonderen Geschmack verleihen.

Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Pastinake und Rote Beete



Würzige und schmackhafte Tarte

Ich wollte schon immer einmal eine rote Tarte oder einen solchen Kuchen zubereiten.

Und dieses Mal ist es mir gelungen. Indem ich als Zutat für

die Füllung einfach eine rote Beete verwende.

Als weitere Zutaten verwende ich Süßkartoffel und Pastinake.

Alle drei Gemüse in der Küchenmaschine fein gerieben.

Ansonsten einfach eine Tarte nach dem Grundrezept.

Mit Eier und Sahne für die Füllmasse.

Allerdings würze ich die Tarte, da sie ja pikant und herzhaft werden soll, mit einem Fleischgewürz.

Und einem Mürbeteig für den Boden.

Gegrillter Stierhoden mit Mezzelune



Sehr schmackhafte Zubereitung des Stierhodens

Hier gelingt der Stierhoden wirklich genial und es ist eine sehr empfehlenswerte Weise, Innereien, in diesem speziellen Fall Stierhoden, zuzubereiten.

Einfach einige Minuten auf jeder Seite in der Grillpfanne gegrillt. Dann noch 10 Minuten bei 160 Grad Celsius im Backofen nachgegart.

Dazu als Beilage frische Pasta, in diesem Fall Mezzelune, gefüllt mit Parmigiano Reggiano und Balsamico-Reduktion.

Für die Pasta bereite ich keine separate Sauce zu. Sondern verwende einfach etwas Teriyaki-Sauce.

Die Teriyaki-Sauce gebe ich übrigens nicht über die Stierhoden, denn diese würze ich mit einem Fleischgewürz, also einer Gewürzmischung.

Die beste Art, um Stierhoden vorzubereiten, ist die folgende. Man friert die Stierhofen ein, auch um sie länger haltbar zu

machen und nach Belieben zuzubereiten. Dann lässt man sie eine Stunde auftauen. Dabei taut die äußere Hodenhaut, die nicht genießbar ist, auf, das eigentliche Hodeninnere, also das Drüsengewebe, bleibt gefroren. Man schneidet die Hoden längs zwei Male ein und zieht die Hodenhaut ab. Den eigentlichen Hoden, der nur genießbar und noch gefroren ist, lässt man dann einige weitere Stunden auftauen.

Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Paprika und Zucchini



Pikante Tarte

Ursprünglich wollte ich einen Rührkuchen zubereiten, mit 250 g fein geriebenem Gemüse anstelle von 250 g Mehl. Wie ich auch schon Wurzel-, Zucchini-, Pastinaken- oder Kürbiskuchen mit einem Rührteig gebacken habe.

Aber dann entschied ich mich anders und bereitete diese sehr leckere und schmackhafte, pikante Tarte mit dem Gemüse zu.

Mit den Zutaten Süßkartoffel, Spitzpaprika und Zucchini. Alle drei Gemüse in der Küchenmaschine fein gerieben.

Ansonsten einfach eine Tarte nach dem Grundrezept. Mit Eier und Sahne für die Füllmasse.

Allerdings würze ich die Tarte, da sie ja pikant und herzhaft werden soll, mit Salz und Pfeffer.

Und einem Mürbeteig für den Boden.

Orangen-Sauerkirsch-Tarte



Fruchtige und süße Tarte

Eigentlich wollte ich mit drei Gemüsezutaten – Zucchini, Süßkartoffel und Paprika – eine herzhafte Tarte zubereiten.

Dann war mir eher der Sinn nach einer süßen Tarte.

Orangen hatte ich noch zuhause.

Ich habe dann noch beim Einkaufen bei meinem Discounter ein großes Glas Sauerkischen gekauft.

Die Säure der Sauerkirschen und die Süße der Orangen passen da gut zusammen.

Ansonsten habe ich die Tarte ganz nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken.

Und einfach Sauerkirschen und kleinschnittene Orangenstücke in die Füllmasse gegeben.

In Butter gebratenes Kalbsbries auf Fettuccine



Sehr lecker

Kalbsbries ist eine sehr edle Innereie. Und auch recht teuer. Aber sie schmeckt hervorragend.

Sie ist die Wachstumsdrüse beim Kalb, die beim erwachsenen Rind nicht mehr vorhanden ist.

Um Kalbsbries zuzubereiten, muss man erst etwas vorbereiten.

Und zwar das Kalbsbries 5–10 Minuten in nur noch siedendem Wasser blanchieren.

Dann kann man es zurechtschneiden, würzen und braten oder

frittieren.

Hier habe ich es nur in einer großen Portion Butter gebraten.

Dann gebe ich es mit der Butter auf frische Pasta.

Garniert mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Wenige, gute Zutaten. Aber ein sehr leckeres Essen.

Frittierteller mit Kalbsbries und Pommes frites



Alles frittiert

Am Silvesterabend habe ich es mir einfach gemacht.

Einfach einen Frittierteller zubereitet.

Mit zwei leckeren Zutaten.

Einmal Pommes frites, ganz einfach frittiert.

Dann Kalbsbries, das ich vorher einige Minuten blanchiere, dann zerschneide und würze. Und schließlich ebenfalls kurz frittiere.

Nichts besonders Aufregendes, aber einfach, schnell und lecker.

Geschmorte Lammkeule mit Salzkartoffeln in dunkler Sauce



Mit dunkler, sämiger und würziger Sauce

Dies ist ein gelungenes Essen für den heutigen Silvester-Tag.

Eine leckere Lammkeule, in Olivenöl angebraten und einige Stunden im Bräter im Backofen weich geschmort.

Die Lammkeule ist nach dem Schmoren so weich, dass man das Fleisch mit der Gabel abzupfen kann.

Dazu eine dunkle, sämige, leckere Sauce, zubereitet aus Fleischfond und gutem Rotwein. Durch die lange Schmorzeit zerfließt das angebratene Gemüse und bildet dadurch eine sehr sämige Sauce.

Und als Beilage einfache Salzkartoffeln, die aber mit der dunklen Sauce wunderbar munden.

Für die Sauce verwende ich neben Fleischfond auch einen guten Rotwein. Ich habe einen guten Rotwein von den Kanaren bei meinem Supermarkt gefunden, den man gerne mit Freunden beim Essen trinkt. Ich selbst kann ihn nicht zum Essen genießen, da

ich ja keinen Alkohol trinke. Aber wie der bekannte Spruch von renommierten Köchen lautet, dass man die Weine, die man gern zum Essen trinkt, eben auch zum Kochen der Speisen verwenden soll, nehme ich diesen Wein eben auch für die Sauce.

Da der kanarische Wein laut Aussage meiner Lebensgefährtin sehr gut schmeckt und ich auch von der dunklen, sämigen Sauce mit Fond und Rotwein sehr überzeugt bin, habe ich einmal nach Weinkellereien auf Gran Canaria recherchiert, wo man diese Weine gut erstehen kann. Eventuell führt uns ja einer der nächsten Urlaube dorthin.

Ich selbst aber genieße ich ein gekühltes, alkoholfreies Jever Pilsener zum Essen, gebraut in Jever in Niedersachsen.

Glühwein



Leckerer Glühwein

Meine Nichte hat mir auch das Rezept für den selbst zubereiteten Glühwein geschickt.

Ich habe ihn leider nicht verkosten können, da ich keinen Alkohol trinke. Aber ich habe ihn für eine Bratensauce für Fleisch verwendet, das ich im Bräter darin geschmort habe.

Leider war das Rezept nicht von ihr selbst, sondern von Chefkoch. Ich verwende eigentlich nur ungern Rezepte von dieser Plattform, weil hier wirklich jeder seine Rezepte veröffentlichen darf.

Aber da dieser Glühwein von meiner Nichte war, den ich auch verkocht habe, mache ich einmal eine Ausnahme und veröffentliche das Rezept hier.

Fotos © pixabay.de

Vanillekipferl



Selbst zubereitete Vanillekipferl © pixabay.de

Ich hatte ja in der Vor-Adventszeit diverse Adventsplätzchen gebacken und meine ganze, noch übrig gebliebene Familie damit versorgt und beliefert. Anscheinend habe ich die Plätzchen gut zubereitet und gebacken, denn es gab nur Lob. Zudem war es glücklicherweise so, dass die Plätzchen auch einige Wochen Wartezeit gut überstanden haben und noch zu essen waren. Gerade Lebkuchen soll man ja einige Zeit lagern, bevor man sie isst, sie schmecken dann noch besser. Denn derzeit zu Pandemie-Zeiten und auch dem sowieso erhöhten Paketaufkommen in der Adventszeit hat die Zustellung manchmal lange gedauert.

Nun hat meine Nichte, auch mein Patenkind, auf die Zustellung der Plätzchen geantwortet und mir ihrerseits Plätzchen und Glühwein geschickt. Natürlich auch selbst zubereitet.

Als ich sie fragte, ob sie mir denn das Rezept für die Vanillekipferl und den Glühwein schicken könne, machte sie dies auch nach einigen Wochen. Und siehe da, das Rezept für Vanillekipferl war doch tatsächlich von meiner Mutter, also

ihrer Oma.

Die Vanillekipferl wurden nicht sehr aufwendig und teuer mit frischer Vanille zubereitet. Ich denke, das muss bei dieser großen Menge an Plätzchen, die man meistens zubereitet, auch nicht sein. Ich habe, wie es im Rezept steht, Vanillezucker verwendet. Ob dieser von meiner Nichte nun aus dem Tütchen kam oder eventuell mit Vanillestangen und Zucker selbst zubereitet war, kann ich nicht sagen. Ich verwende die Tütchen.

Penis-Eintopf



Ein traditionell jüdisches Gericht

Ich habe dieses Rezept auf Grouprecipes von meinem Online-

Schlachter erhalten, der es mir empfohlen hat, als ich ihm mitteilte, dass Ochsenziemer, die er mir geliefert hatte, nichts zum Kurzbraten sind, sondern zum Schmoren oder lange Garen.

Ich habe daher den Titel des Rezeptes beibehalten, auch wenn er etwas abstrus klingt, und habe das Rezept nicht „Ochsenziemer-Eintopf“ genannt.

Ich übernehme auch den einführenden Text aus dem Englischen bei diesem Rezept, den ich recht lustig fand.

Anscheinend war dieses Rezept ursprünglich ein jüdisches Rezept. Offenbar spielten Innereien, einschließlich Penis, einst eine große Rolle in der jüdischen Küche.



Beim Anbraten

Wenn Sie unglücklich sind mit dem Mann in Ihrem Leben, bringen Sie das mit einem schönen, deftigen Teller Penis-Eintopf zum

Ausdruck! Vor allem, wenn Sie dazu sagen, „Schatz, ich habe den ganzen Tag an Dich gedacht, während ich das Abendessen zubereitet habe.“ …

Wenn man sich an den Geschmack und die Konsistenz des Penis gewöhnt hat, dann ist dieser Eintopf richtig lecker!

Ochsenziemer-Ragout mit Tortiglioni



Würziges Ragout mit Innereie mit ungewohnter Konsistenz

Mein erstes Gericht mit Ochsenziemer, also dem Penis eines Ochsen, ging schief. Das war aber auch nicht verwunderlich. Dies ist mir schon des öfteren passiert, wenn ich eine Innerei das erste Mal zubereitet habe und essen wollte.

Ochsenzimer ist nichts zum Kurzbraten. Das habe ich feststellen müssen, als ich den ersten Ochsenziemer in der Grillpfanne gegrillt habe und ihn dann im Backofen noch nachgaren ließ. Er war hart und zäh und nicht essbar.

Ich teilte dies meinem Online-Schlachter mit, der dies auch bestätigte, indem er mir einen Link für einen Penis-Eintopf schickte. Somit also ein Rezept für langes Garen und Schmoren. Das Rezept war auf Englisch und beschrieb die Zubereitung eines traditionell jüdischen Eintopfs, das ich so auch nicht kannte oder davon wusste. Ich habe aber dieses Rezept nicht nachgekocht. Sondern einfach ein eigenes Rezept kreiert. Mit Ochsenzimer. Und den mir bekannten Zutaten für ein gutes Ragout.

Der Penis eines Ochsen scheint anders aufgebaut zu sein als der menschliche Penis. Letzterer ist ein Schwellkörper, in den bei einer Erektion Blut aus dem Körper fliesst und somit der Penis sich vergrößert und versteift. Der Ochsenzimer hat einen bestimmten Bestandteil, der an Knorpel erinnert. Es ist aber kein fester, harter Knorper, den man nicht kauen kann. Sondern ist eher eine feste Kollagenmasse. Diese wird beim Schmoren weich und man kann sie kauen. Das scheint auch kein Wunder zu sein, denn der Ochsenziemer ist immerhin etwa einen halben Meter lang. Und irgendwie muss es ein Stier ja zustande bringen, dass sein Schniedel fest und hart wird und er somit eine Kuh besamen kann.



Beim Anbraten

Ich bereite dieses Ragout mit mir bekannten Zutaten zu. Und lasse den Ochsenziemer, den ich vor dem Schmoren quer in grobe Stücke schneide, im Ragout drei Stunden schmoren. Innereien sind ja immer eine Geschmacks- und auch Einstellungssache. Viele Menschen, vielleicht besonders Frauen, würden dieses Gericht vielleicht nicht essen. Wenn man sich bewusst macht, dass man einen Penis isst. Und der Ochsenziemer schmeckt nicht wie ein Ragout aus Muskelfleisch wie Gulasch oder Geschnetzeltes. Wie schon erwähnt, scheint er leicht feste Kollagenfasern zu beinhalten. Man kann diese zwar kauen. Aber das Ragout hat so seinen eigene Konsistenz und auch Geschmack. Aber es ist eine interessante Variante einer Innereie. Die durchaus schmackhaft ist, wenn man sie nur selten zubereitet. Kalbsbries, Kalbshirn oder auch Pansen schmeckt ja auch sehr eigen und hat jeweils eine eigene Konsistenz und Geschmack.

Und außerdem liegt dieses Gericht ganz im Sinne dessen, dass

man nachhaltig zubereitet und isst. Und eben nicht nur die Edelstücke wie Filet oder Rumpsteak zubereitet und isst. Sondern eben auch einmal die weniger geschätzten Teile eines Tieres, die in diesem Fall zu den Innereien und hier den Genitalien gehören.