

Kürbis-Risotto



Lecker und würzig mit Kürbis

Da Kürbis in der Herbst-/Winterzeit immer saisonal vorhanden ist, veröffentliche ich hier ein Rezept für ein Risotto mit Kürbis.

Das Risotto mit dem Kürbis hat eine schöne, gelbe Farbe.

Und schmeckt köstlich.

Und das Risotto ist sehr einfach und schnell zubereitet.

Foodblog-Event: „Torte“

Ich veranstalte wie gewohnt mein halbjährliches Foodblog-Event, dieses Mal passend zur Adventszeit. Da ich im zurückliegenden Jahr einige selbst kreierte Torten-Rezepte zubereitet und diese gebacken habe, widme ich dieses Foodblog-Event dem Thema „Torte“.

Was ist Ihre liebstes Torten-Rezept? Eher traditionell oder doch eher experimentell selbst kreiert? Mit Biskuit-Boden? Buttercreme? Farbig mit Lebensmittelfarbe? Oder vielleicht gar nicht im Backofen gebacken, sondern kalt mit einer Füllmasse mit Gelatine im Kühlschrank erkalten lassen? Und haben Sie schon einmal eine Torte zubereitet oder gebacken, die leider nicht gelungen ist? Auch dieses Rezept können Sie beim Foodblog-Event einreichen.

Backen Sie die Torte oder bereiten Sie sie zu, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.

Ich lobe als Preise für drei Gewinner jeweils ein Koch- bzw. Backbuch aus meiner eigenen Feder aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt dieses Mal drei Wochen, ich beende ihn am 21.12.2020. Ich informiere die Gewinner per Mail und es verbleibt dann genug Zeit, die Preise noch vor Weihnachten an die Gewinner zu versenden. Und ich veröffentliche die Blogbeiträge der Teilnehmer.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Guest auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der

folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 21. Dezember. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Rezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:



Querformat 500x130:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/01/foodblog-event-torte/" target="_blank" title="Blogevent Torte"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/11/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Backen!

Glückwünsche



Schöne
Weihnachtszeit

Moin, ich wünsche meinen Besuchern, Lesern und auch Kunden eine besinnliche Adventszeit, Frohe Weihnachten, ruhige Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2021.

Lassen wir uns nicht unterkriegen von diesen wahrlich beschwerlichen Zeiten. Ich rechne auch im kommenden Jahr wieder mit Euren zahlreichen Besuchen auf meinem Foodblog. Bei vielen interessanten, kulinarischen Rezepten. ☐

Kürbiskuchen



Sehr, sehr saftiger Kürbiskuchen

Dieser Kürbiskuchen gelingt sehr gut.

Er ist sehr, sehr saftig und schmeckt delikat.

Hier habe ich nur die Hälfte des Weizenmehls durch Kürbis ersetzt.

Schokolade-Chili-Kuchen mit Quinoa



Mit Quinoa, Schokolade und Chili

Ein weiterer Kuchen mit Quinoa. Also mit Quinoamehl anstelle Weizenmehl. Der erste Kuchen mit Quinoamehl war gut gelungen und das Quinoamehl hat gebacken sehr gut geschmeckt. Also sehr

kräftig und gehaltvoll.

Eine weitere Zutat für diesen Kuchen ist eine Tafel Vollmilch-Schokolade.

Und als Kontrast dazu gebe ich zwei kleingehäckselte Chili-Schoten in den Rührteig.

Die Chili-Schoten schmecken man aber fast gar nicht. Der Kuchen hat nur im Nachgeschmack eine ganz leicht scharfe Note.

Ansonsten ist es ein ganz normaler Rührkuchen aus Rührteig.

100% reiner Kürbiskuchen

Dieser Kuchen war ein Experiment. Ein Rührkuchen aus 100 % Kürbis. Anstelle von 500 g Mehl.

Und er ist nur bedingt gelungen.

Er wurde zwar aufgrund der verwendeten Eier kompakt. Aber es ist doch eher eine feste Cremespeise, die ich da gebacken habe. Diese schmeckt aber zugegebenerweise sehr gut.

Es fehlt definitiv das Mehl. Denn dieses bindet ja die Zutaten aufgrund seiner Eigenschaften. Und so kann eben dieser Kuchen aufgrund des Backpulvers nicht aufgehen. Und er bindet auch nur wenig der Margarine, sondern es läuft sehr viel Fett nach dem Backen und Ablegen auf eine Kuchenplatte aus.

Somit sollte man also keinen Kuchen aus reinen 100 % Gemüse wie Kürbis, Zucchini oder Wurzeln zubereiten. Das gelingt nicht so richtig. Sondern diese Produkte als, wie es das Wort

schon sagt, eher Zu-Tat verwenden. Und einem Rührkuchen zumindest 250 g Mehl hinzufügen, damit man eine feste Bindung hat.

Aber ich wollte dies schon seit langem wissen, ob man einen Rührkuchen eben auch aus 100 % eines solchen Produktes zubereiten kann und habe es jetzt zumindest ausprobiert.

Wie gesagt, es gelingt bedingt.

Einen richtigen Rührkuchen bereitet man daraus nicht zu.

Lebkuchen



Leckere Lebkuchen mit Schokoladen-Überzug

Lebkuchen kennt man ja eigentlich nur in recht großer Größe, also auf Obladen von etwa 9–10 cm. Ich habe solch große Obladen leider bei meinem Supermarkt nicht bekommen, sondern nur die Obladen mit der halben Größe, also 5 cm.

Somit sind dies eher Lebkuchen-Plätzchen.

Aber sie schmecken sehr lecker, gerade mit dem Schokoaldenüberzug.

Das Rezept ist übrigens von Kathi von [Kochfrosch](#), das ist die Tochter von Petra von [Chili und Ciabatta](#).

Das Rezept wurde ursprünglich von [Chefkoch](#) übernommen und dann abgewandelt und mofiziert. Ich bin eigentlich kein großer Fan von Rezepten von Chefkoch, denn dort kann wirklich jeder seine Rezepte veröffentlichen. Aber als Rat von Petra habe ich das Rezept dann doch gern übernommen, die Lebkuchen zubereitet und gebacken. Und die Lebkuchen sind gut gelungen.

Es sind definitiv sehr gute, saftige Lebkuchen, in denen man Orangeat und Zitronat nur im Gesamten schmeckt, aber nicht einzeln herausschmeckt.

Die Lebkuchen schmecken am besten, wenn sie einige Tage durchgezogen haben.



Anstelle Backpapier mit Alufolie

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Lebkuchengewürz bekommt man nicht das ganze Jahr über beim Supermarkt, meistens nur in der (Vor-)Adventszeit. Außerdem ist es recht teuer. Man kann es aber selbst herstellen. Man gibt einfach die gewünschte Menge der unten bei den Zutaten angegebenen Gewürze in einen Mörser und mörsert alles fein. Schon hat man ein selbst zubereitetes, leckeres Lebkuchengewürz. Genaueres finden Sie auch auf [Wikipedia](#).

Orangeat und Zitronat muss man übrigens in der Küchenmaschine fein häckseln. Sind Orangeat und Zitronat nicht klein genug, wird die Oberfläche der Lebkuchen nicht richtig glatt.

Instagram

Meine Beiträge in meinem Foodblog sind ja auch zeitgleich auf Facebook, Twitter und Tumblr zu lesen.

Ich habe mich nun entschieden, meine Foodfotos auch auf Instagram zu teilen.

Dazu habe ich meinen alten, vor längerer Zeit eingerichteten Instagram-Account reaktiviert. Auf diesem werde ich jetzt bei jeder Veröffentlichung eines Beitrages auch das entsprechende Beitragsbild teilen.

Ich habe längere Zeit nach einem Plugin gesucht, das ein automatisches Crossposting über die Plattformen WordPress und Instagram vornimmt.

Das achon installierte Plugin JetPack bietet leider nicht die Möglichkeit, von WordPress auf Instagram zu teilen. Sondern nur umgekehrt.

Und ich fand nur zwei Plugins, die dies ermöglichen, beide sind aber kostenpflichtig.

Vielleicht weiß einer meiner Leser hier ein kostenloses Plugin, das das Teilen eines Beitragsbildes – eventuell mit einem kurzen Teaser – auf Instagram automatisch vornimmt?

Kürbis-Bagels



Leckeres Gebäck mit Kürbis

Mit Kürbis gebacken habe ich schon des öfteren einmal. Aber immer nur Kuchen oder Tartes. Ich habe noch nie Gebäck mit Kürbis zubereitet und gebacken.

Daher habe ich dieses Rezept von Zorra von [1x umrühren aka Kochtopf](#), die ihren Foodblog seit 2004 betreibt, gern aufgegriffen und diese Bagels nachgebacken.

Dieses Rezept ergibt flauschige, leicht süßliche Bagels, mit Kürbis-Püree und Mehl gebacken.

Die Bagels sind wirklich sehr lecker und munden hervorragend.

Wer möchte, kann Toppings wie Kürbis-, Sonnenblumenkerne, Sesam, Mohn o.a. auf die Bagels geben und festdrücken.

Einfacher geht es, wenn man die Kürbiskerne des Kürbis verwendet, säubert, in einer Pfanne ohne Fett kross anbrät und

auf die Bagels aufdrückt. Sie sind kross und knusprig.

Baharat-Plätzchen



Für die Adventszeit

Mein zweites Plätzchen-Rezept für die diesjährige Adventszeit.

Eigentlich ist es das Grundrezept für Plätzchen, auf das ich einfach verweisen könnte.

Aber da ich dieses Jahr erst das zweite Jahr in größerem Umfang Plätzchen für die Adventszeit zubereite und backe und dann an meine Verwandtschaft verschicke, liste ich das Rezept hier doch einmal komplett auf.

Das Besondere an diesen Plätzchen ist, dass hier Baharat-Gewürz in den Mürbeteig kommt.

Baharat ist eine Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, die vor allem Zimt, Nelken und Kardamom, aber auch schwarzen Pfeffer enthält.

Die Plätzchen haben somit zwar einen leckeren Advents-Geschmack. Aber auch einen leicht scharfen Geschmack im Abgang.

Übrigens, wer in der Vor-Adventszeit und der Adventszeit eventuell Probleme damit hat, Backpapier bei seinem Discounter oder Supermarkt zu bekommen, weil es ausverkauft ist, man kann auch die Backbleche einfach mit dem Backpinsel mit Öl oder auch Margarine einpinseln.

Mandelkekse



Leckere Plätzchen

Dieses Rezept war eine reine Odyssee. Aber lesen Sie selbst nach.

Die erste Zubereitung von Plätzchen für die Adventszeit.

Als Ersatz für meine Mutter, die ja mittlerweile 91 Jahre alt ist, nicht mehr so lange beim Backen in der Küche stehen kann und somit in der Adventszeit nicht mehr die Familie mit Plätzchen versorgen kann, springe ich seit einem Jahr für sie ein und backe und verschicke Plätzchen.

Es ist ein weiteres Gericht aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V., das ich zubereite.

Aber dieses Gericht und somit die Plätzchen sind wirklich voll daneben gegangen.



Vor dem Backen

Schon beim Durchlesen des Rezeptes dachte ich mir, Sahne, Zucker, Mandeln und Mehl? Und was bindet bei diesen Plätzchen? Denn im Rezept steht nicht, dass man die Schlagsahne zu fester Sahne schlagen solle. Sondern es steht eben nur darin, Sahne und Puderzucker in einem Topf erwärmen. Also bin ich dem gefolgt und habe beide Artikel in einen Topf gegeben und erhitzt.

Und selbst wenn ich die Sahne steif geschlagen hätte, sie hätte sich doch sicherlich beim leichten Erwärmen wieder etwas verflüssigt, oder nicht?

Oder wie sehen Sie das, wenn in einem Rezept steht, Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen? Wenn Schlagsahne steif geschlagen werden soll, erwarte ich, dass dies auch explizit im Rezept steht.



Der erste Versuch, fertig gebacken

Also, dieses Rezept funktioniert definitiv nicht. Ich empfehle Ihnen, es nicht zuzubereiten. Aber lesen Sie auch unbedingt das Post Scriptum.

Leider habe mich damit vier Packungen mit gehobelten und gestiftelten Mandeln mit insgesamt 400 g völlig unnötig verwendet und im Bio-Müll entsorgt. Schade darum.

Recherchieren Sie besser im Internet nach einem anderen Rezept für Nuss-Plätzchen, das werde ich jedenfalls tun.

P.S.: Mich hat es irgendwie nicht losgelassen, dass ich hier vier Packungen Mandeln mit 400 g für zusammen mindestens 6,- € nutzlos vergeudet hatte. Ich hatte die Plätzchen nach dem erfolglosen Backen nicht gleich weggeworfen, sondern sie erst einmal auf dem Backblech gelassen. Und siehe da, nach einer Stunde Ruhezeit hatten die durchgebackenen Plätzchen doch

tatsächlich eine gewisse Festigkeit erreicht. Sollte mich hier mein Halbwissen beim Backen getrübt haben und man muss die Plätzchen einfach nur lange genug erkalten lassen, damit sie erhärten? Aber das steht zumindest nicht im Rezept.

Nun, wie bekommt man auf alle Fälle Festigkeit und Bindung in Kuchen und Gebäck? Genau, durch Eier. Ich habe somit die durchgebackenen Plätzchen in der Küchenmaschine zerhäckselt und zusammen mit den Plätzchen, die noch halbflüssiger Teig waren, in eine Schüssel gegeben. Dann zwei Eier aufgeschlagen, dazugegeben und alles gut vermischt.

Dann habe ich insgesamt etwa 20 Plätzchen mit einem Esslöffel auf zwei Backbleche mit Backpapier gegeben und diese 15–20 Minuten gebacken. Und habe gelungene Mandelplätzchen erhalten, die lecker schmecken. So komme ich mit diesem Rezept doch noch zu einem guten Ergebnis und zu gelungenen Plätzchen.

Es sollte aber definitiv im Rezept stehen, dass man die Plätzchen lange auskühlen lassen muss, damit sie Festigkeit erhalten.

Mediterraner Salat



Frischer Salat

Ab und zu ist so ein frischer Salat ein wirklich sehr leckeres Gericht.

Frisch, gesund, leicht verdaulich. Und macht nicht dick.

Gegrilltes Schweineherz mit Süßkartoffelstampf



Kross gegrillt

Ein Schweineherz. Längs halbiert.

Gewürzt. Und einfach in der Grill-Pfanne gegrillt.

Dazu aus Süßkartoffeln ein feiner Stampf.

Die Schweineherz-Hälften würze ich noch mit einer speziellen Kräuterbutter.

Ein einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Aber lecker.

Bier-Gulasch mit Bandnudeln



Mit leckeren Bandnudeln

Ein Gulasch mit Pils zubereitet.

Als Fleisch verwende ich ausnahmsweise Hähnchenbrustfilets, von denen ich noch vorrätig habe und die verbraucht werden müssen.

Die Gulasch-Sauce hat nach dem Schmoren einen leicht bitteren Geschmack nach Bier. Aber auch nach Geflügel.

Gegrillter Schweinebauch mit Kürbisstampf



Kross gegrillt und im Backofen fertig gegart

Ich liebe Schweinebauch. In allen erdenklichen Arten zubereitet.

Dieses Mal würze ich ihn. Und grille ihn in der Grillpfanne.

Dann wird er noch im Backofen nachgegart.

Er gelingt auf diese Weise innen rose und saftig.

Dazu als Beilage ein leckeres Stampf aus Kürbis.

Frittierte, gefüllte Schweineleber mit frittierten Kürbisklößchen



In wenigen Minuten in der Friteuse frittiert

Ein Gericht für die Friteuse.

Alle Zutaten werden nur einige Minuten in der Friteuse frittiert.

Das Gericht ist somit recht schnell zubereitet.

Es bedarf jedoch einiger Vorbereitungszeit.