Mandelkekse



Leckere Plätzchen

Dieses Rezept war eine reine Odyssey. 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 einenTopf 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.

Gemüse in Zitronen-Sauce mit Quinoa und Hirse



Mit leckerer Sauce

Ein veganes Gericht.

Viel verschiedene Gemüsezutaten zu einem Gericht in der Pfanne gebraten.

Dazu als Beilage Quinoa und Hirse.

Für das Gemüse bereite ich aus Zitronensaft eine leichte Sauce zu, die ich allerdings auch würze.

Frischer Salat

Frisch, gesund, leicht verdaulich.

Und macht nicht dick.

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

Grandi Girasoli mit leichtem Tomatensugo



Würziges Sugo mit viel Petersilie

Hier habe ich bei meinem Discounter einmal in eine Pasta der Extraklasse investiert und etwas mehr Geld ausgegeben als normalerweise.

Aber die frische, gefüllte Pasta ist auch wirklich exzellent.

Dazu ein leckeres Tomatensugo. Das ich mit Petersilie, Käse und Weißwein verfeinere.

Pute mit Sojabohnensprossen

und Shiitake



Mit leicht scharfer Sauce

Ein asiatisches Gericht.

Alle Zutaten sind aus dem Asia-Shop. Bis natürlich auf das Putenfleisch.

Aber das Gericht gelingt sehr gut und schmeckt hervorragend.

Die Chili-Knoblauch-Sauce habe ich das erste Mal ausprobiert. Sie sorgt für eine gute Würze.

Die Fisch-Sauce ersetzt das Salz.

Ungewohnt für ein asiatisches Gericht verwende ich Vollkorn-Basmati-Reis. Der noch eine hellbraune Schale hat. Und sehr lange gegart werden muss. Aber exzellent schmeckt.

Chinesische Spezialitäten

China zieht jährlich zig Millionen Touristen aus aller Welt an. Warum ist dieses Land so beliebt? Leckeres Essen ist ein wichtiges Element einer guten Reise. Die chinesische Küche mit ihrer reichen Geschichte, Einzigartigkeit, Vielfalt der Stile und Traditionen des Kochens ist zweifellos ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Kultur. Chinesische Spezialitäten sind bekannt für ihre Farbe, ihr Aroma, ihren Geschmack und ihr attraktives Aussehen.

Hier sind einige chinesische Gerichte, die Sie in den meisten großen Restaurants in China probieren können, falls Sie eine Reise nach Asien unternehmen. Wir würden wir gerne empfehlen, mindestens einmal im Leben Ihren Urlaub in China zu verbringen, um diese Gerichte zu probieren und dabei auch Casinos in Macau zu besuchen. Wenn Sie aber lieber zu Hause bleiben, dann können Sie diese Speisen im Restaurant bestellen und www.casimba.com besuchen.

Pekingente

Peking-Ente ist eines der beliebtesten Gerichte in China, eines der weltweit bekannten Symbole der chinesischen Küche. Ein besonders wertvoller Teil der Pekingente ist nach Meinung vieler die dünne und knusprige Haut. In dünne Scheiben geschnittene Ente wird normalerweise mit Tortillas, süßer Bohnensauce oder Soja mit gehacktem Knoblauch serviert. In Peking können Touristen auch andere Köstlichkeiten probieren, wie einen mongolischen Hot Pot, Bifantang-Garnelen und fein gehackte Pommes.

Süß-saures Schweinefleisch

Schweinefleisch in süß-saurer Sauce hat eine leuchtend

orangerote Farbe und einen tollen Geschmack (süß und sauer zugleich). Anfangs war es nur Schweinefleisch in süß-saurer Sauce. Um den Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden, wurden im Laufe der Zeit Hühnchen-, Rind- und Schweinerippchen in süß-saurer Sauce angeboten.

Hühnchen Gongbao

Das ist eines der bekanntesten Gerichte im Sichuan-Stil. Hühnchen Gongbao ist sowohl bei Chinesen als auch bei Ausländern sehr beliebt. Die Hauptzutaten dieses Gerichts sind gewürfeltes Hühnerfleisch, getrocknete Paprika und geröstete Erdnüsse. Europäer haben ihre eigene Version von Gongbao-Hühnchen kreiert: Hühnchenwürfel werden mit Maisstärke überzogen und es werden auch andere Zutaten (Gemüse, süß-saure Sauce und fein gehackter Knoblauch) dem Gericht hinzugefügt.

Tofu Ma Po

Tofu Ma Po ist eines der bekanntesten Gerichte der Sichuan-Küche. Die Geschichte dieses Gerichts reicht über 100 Jahre zurück. Das Wort Ma bezieht sich auf den würzigen Geschmack, der durch die Verwendung von Pfefferpulver entsteht, einer der am häufigsten verwendeten Zutaten in der Sichuan-Küche. Der Tofu-Geschmack wird durch die Zugabe von Rinderhackfleisch und fein gehackten Frühlingszwiebeln verstärkt. Es ist wirklich lecker.

Wontons

Seit der Tang-Dynastie (618–907) ist es Tradition, dass die Chinesen an der Wintersonnenwende (21. Dezember) Wontons essen. Eine der häufigsten Formen von Wonton ist das Dreieck. In diesem Fall ähneln Wontons italienischen Tortellini. Normalerweise werden Wontons in Wasser gekocht und mit Brühe serviert. Manchmal werden Wontons gebraten. Wontons werden mit gehacktem Schweinefleisch oder gehackten Garnelen gefüllt.

Chinesische Brötchen

Chinesische Brötchen sind ein zylindrisches kantonesisches Gericht, das im Dim-Sum-Stil zubereitet wird. Diese kleinen Brötchen können mit Fleisch oder Gemüse gefüllt werden und sie können süß oder würzig schmecken.

Nachdem diese leckeren Brötchen gefüllt sind, ist der nächste Schritt das Braten. Die Brötchen werden heiß mit einer köstlichen goldenen Kruste serviert. Dieses Gericht ist besonders beliebt in Jiangxi, Jiangsu, Shanghai, Fujian, Guangzhou, Shenzhen und Hongkong.

Beschwipste Ente mit Fusilli

Der Trick mit der Bierdose, um eine ganze Ente im Backofen zu garen, hat ja leider nicht funktioniert.

Also bereite ich nochmals eine ganze, ausgenommene Ente in einer Bier-Sauce im Bräter im Backofen zu.

Da eine halbe Ente doch recht groß ist, passt sie nichtbauf einen gewöhnlichen Teller. Ich wähle daher große Pizza-Teller.

Als Beilage gibt es Fusilli. Mit sehr viel leckerer Bier-Sauce.

Farfalle mit Bauchspeck, Olivenöl und Parmigiano Reggiano



Leckeres, würziges Pasta-Gericht

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Man könnte schon sagen, ein puristisches Gericht.

Pasta. Speck. Olivenöl. Und geriebener Käse.

Mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Hähnchenbrustfilets auf Gemüse und Reismischung



Sehr würzig und lecker

Gewürzte, in der Pfanne gebratene Hähnchenbrustfilets.

Dazu ein leichtes Gemüse aus verschiedenen Zutaten.

Als Beilage vorgedämpfter Gemüse-Reis aus der Packung, den ich nur noch in der Mikrowelle fertig gare.

Bier-Gulasch mit Basmati-Reis



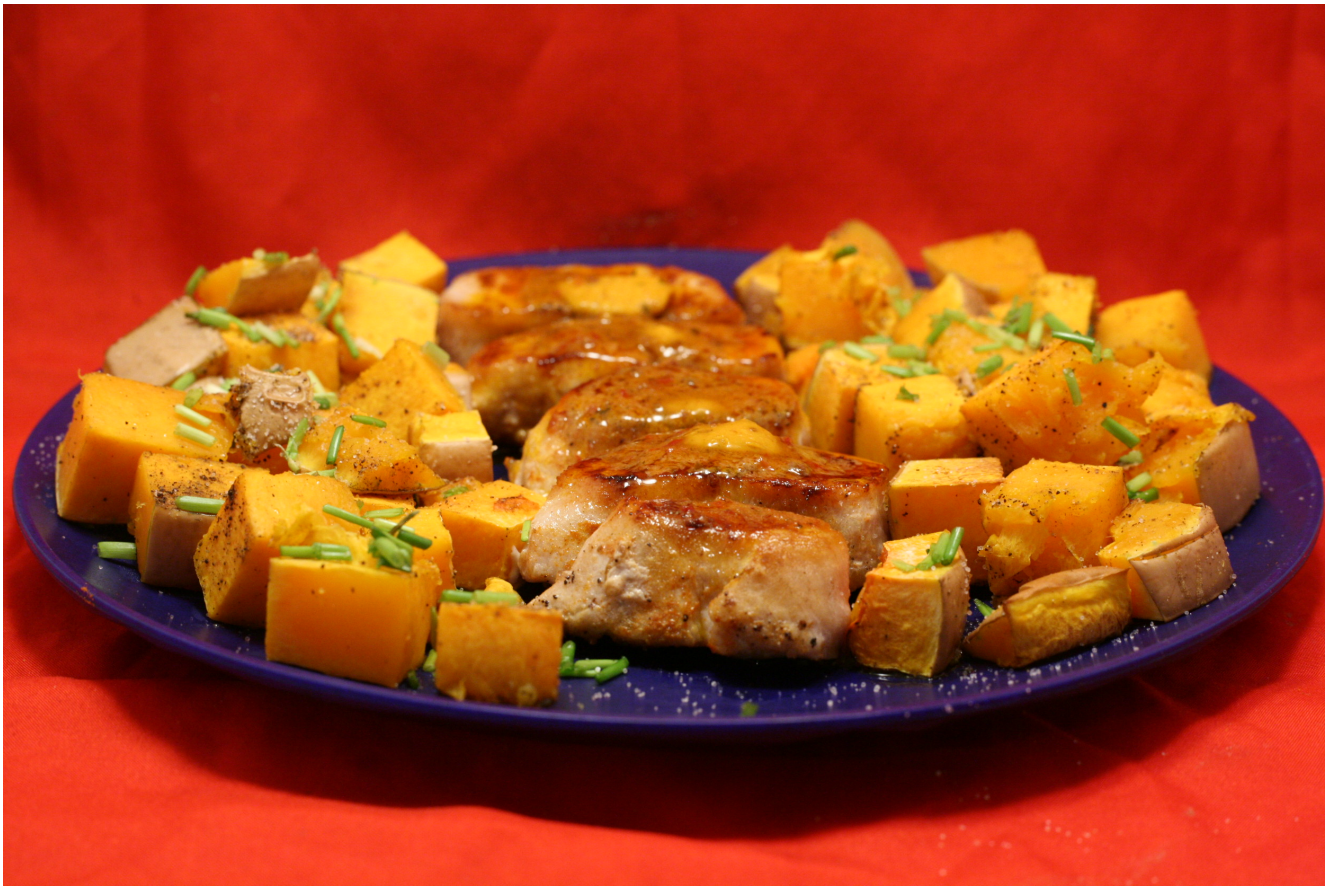
Mit würziger Sauce

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.

Gegrillte Puten-Ministeaks mit gebackenem Butternut-Kürbis



Mit würziger BBQ-Kräuterbutter

Einfaches Gericht.

Das Fleisch schnell in einer Grill-Pfanne zubereitet.

Mit Kräuterbutter mit „BBQ“-Style noch zusätzlich kräftig gewürzt.

Dazu ein in grobe Würfel zerkleinerter Kürbis, den ich auf einem Backblech im Backofen gare.