

Hähnchenfleisch mit chinesischen Pilzen in Tom- Kha-Kai-Sauce



Mit schmackhaften Pilzen

Ich liebe chinesische Pilze, in diesem Fall vor allem die Shiitake-Pilze. Dazu habe ich noch Mu-Err-Pilze verwendet, die auch sehr lecker sind.

Als Fleischzutat wähle ich Hähnchenbrustfilets, die ich in kurze Streifen schneide.

Die verwendete Sauce enthält Koskosnuss, Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras. Sie bringt somit ein leichtes Aroma von Kokosnuss mit und hat auch eine leicht säuerliche Note.

Die Fisch-Sauce liefert dann noch etwas Salzigkeit und einen

Hauch an Fischgeschmack. Alles in allem schmeckt die Sauce wirklich exzellent.

Als Beilage dieses Mal Vollkorn-Basmatireis, der noch eine hellbraune Schale hat und relativ lange gegart werden muss. Aber er schmeckt wirklich exzellent.

Da Asiaten sicherlich keinen Vollkornreis zubereiten würden, richte ich dieses Gericht– auch wenn alle Zutaten original asiatisch sind – nicht in Schalen mit Essstäbchen an. Sondern wie gewohnt auf großen, flachen Tellern.

[amd-zlrecipe-recipe:1243]

Tortenheber/Kuchenheber



Sehr funktionell

Ich hatte in letzter Zeit meinen Tortenheber vermisst. Vermutlich ist er in meine Box mit dem Altpapier gefallen, ich habe es nicht bemerkt und habe ihn mit dem Altpapier entsorgt.

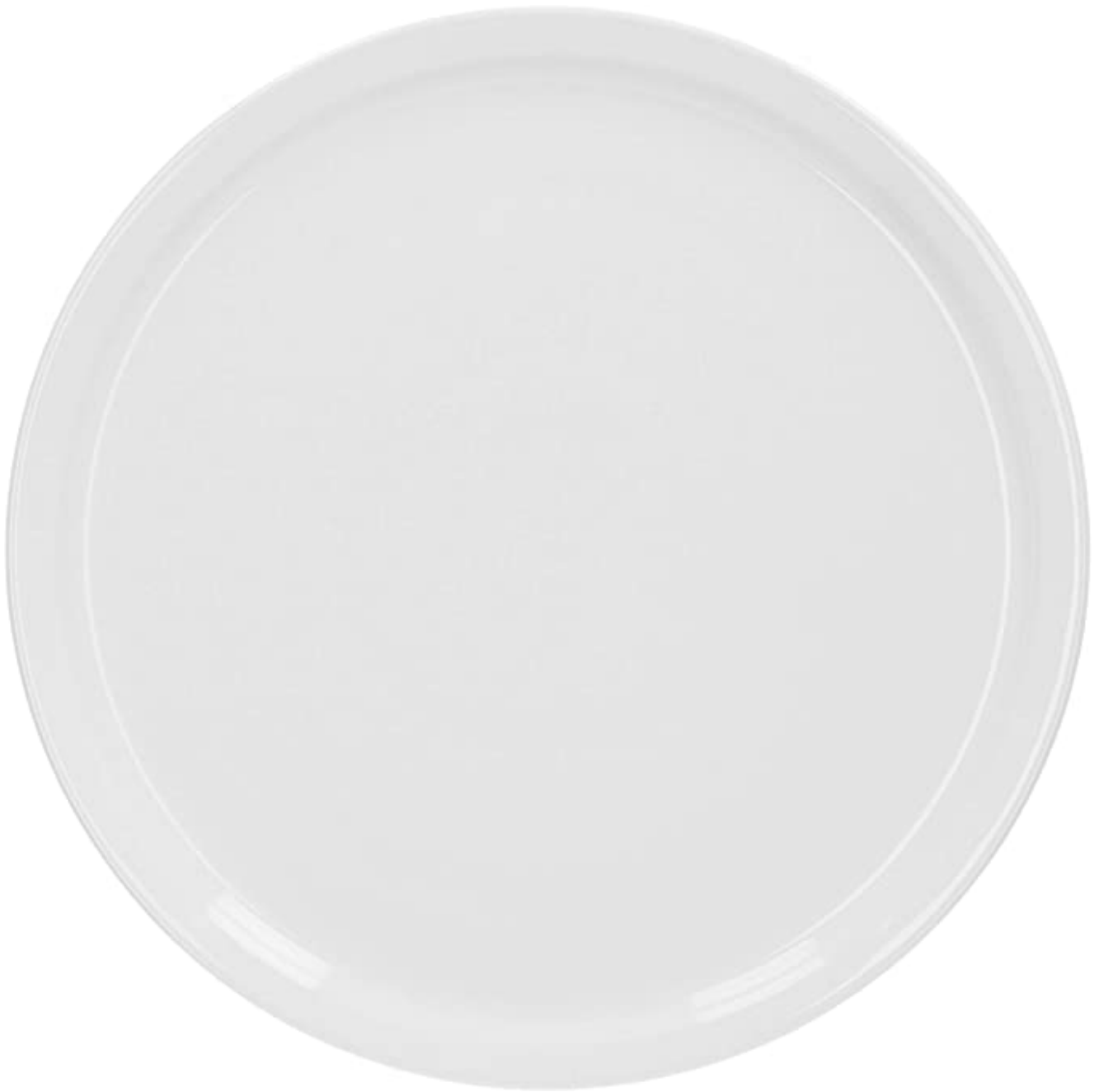
Also habe ich kurzerhand in einen neuen Tortenheber investiert.

Optisch hat er mir anfangs nicht so ganz gut gefallen. Aber er war der einzige Tortenheber bei dem Online-Shop, bei dem ich nach Tortenhebern schaute, der ein Loch im Griff hatte. Wodurch ich ihn eben am Küchengeräte-Board mit Haken aufhängen kann.

Er hat die Maße 27 x 6 cm, besteht aus schönem Edelstahl und der Griff ist aus weißem Kunststoff. Außerdem ist er – natürlich – spülmaschinengeeignet.

Ich kann ihn somit gleich einmal einsetzen bei der Torte, die ich heute gebacken bzw. zubereitet habe. Und mir damit elegant ein schönes Stück Torte auf meinen Dessert-Teller heben.

Tortenplatte



Als Tortenplatte verwendbar

Ist dies vielleicht auch ein nützlicher Ratschlag für Sie?

Ich wollte mir eine neue Tortenplatte zulegen, um bei meinen Torten ein wenig Abwechslung zu haben.

Also recherchierte ich im Internet bei Online-Shops nach solchen.

Und stieß auf einen Artikel, der aussah wie ein sehr großer, weißer Teller mit einem kleinen Rand.

Und tatsächlich stand in der Beschreibung des Artikels „Pizzateller/Tortenplatte“. Durchmesser etwa 32 cm.

Diese Idee gefiel mir sehr gut und da ich Besitzer von Pizzatellern bin, habe ich sofort einen dieser Pizzateller als Tortenplatte einem neuen Verwendungszweck zugeführt und verwende ihn nun als solche.

Somit habe ich mir das Geld für eine neue Tortenplatte gespart und verfüge nun dennoch über eine schöne, neue Tortenplatte.

Kiwi-Joghurt-Torte **mit**
Cranberries



Leider nicht gelungen

Diese Torte gelingt nicht. Daher diese bitte in dieser Weise nicht nachzubereiten. Ich veröffentliche auch Rezepte von Gerichten, die nicht gelingen. Da diese Torte, die ohne Backen kalt zubereitet wird, eine Eigenkreation ist, ist dies eben ein Fehlschlag.

Am Boden kann es nicht liegen. Diesen aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter kalt zubereiteter Boden habe ich schon bei anderen Torten zubereitet und er gelingt immer.

Generell kann es auch an der Füllmasse nicht liegen. Denn eine Füllmasse aus zerkleinertem Obst und Joghurt und dann entsprechend der Menge der Obst-Joghurt-Mischung verwendeten Blätter Gelatine habe ich auch schon des öfteren zubereitet und auch diese sind immer gelungen.

Ich kann es mir nur so erklären, dass die zusätzlich verwendeten Cranberries, deren Maße ich allerdings in die Berechnung der Anzahl der Blätter Gelatine einbezogen habe,

dann doch ein Zuviel an Masse ergaben, so dass die Füllmasse auch über Nacht im Kühlschrank nicht wie erwartet fest und kompakt wurde. Sie ist also noch ganz leicht flüssig.

Dies führt dann leider dazu, dass der Boden langsam durchweicht und die Torte somit nicht mehr kompakt ist. Das alles führt somit zum Schluss, die Torte sehr schnell, am besten innerhalb zweier Tage, zu verspeisen.

Denn ein positives hat die Torte dennoch. Geschmacklich ist sie sehr gut. Eine leichte Säure durch die Kiwis. Und die Cranberries, die fast ein wenig an Weintrauben erinnern, bringen Festigkeit und Crunch mit.

Jetzt muss ich mir nur noch überlegen, wie ich die Füllmasse kompakt und fest bekomme.

[amd-zlrecipe-recipe:1239]

Frische Mezzelune aglio e olio



Sehr leckere Pasta

Frische, gefüllte, italienische Pasta.

Mezzelune. Gefüllt mit Käse und Garnelen. Sie schmecken sehr köstlich.

Einfach zubereitet aglio e olio. Also mit Knoblauch und gutem Olivenöl.

Garniert mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Schnell zubereitet. Aber immer wieder köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1240]

Entrecôte mit Kräuterbutter und Pommes frites



Wundervoll zartes Steak

Mein monatlicher Beitrag zu Steak.

Wunderbare Entrecôtes. Schön fettmarmoriert. Zart. Saftig.

Ich brate die Steaks auf jeder Seite drei Minuten in heißem Rapsöl in der Pfanne. Damit gelingen sie perfekt rare.

Und würze sie ausnahmsweise einmal erst nach dem Braten.

Dazu Kräuterbutter mit etwas Chili, die sich auf der Packung „Diablo“ nennt. Aber gar nicht so scharf schmeckt.

Als Beilage einfach Pommes frites aus der Friteuse.

[amd-zlrecipe-recipe:1242]

Pizza mit Salami, Champignons und Oliven



Mundet hervorragend

Eigentlich sollte es ein selbst zubereiteter, frischer Hefeteig für die Pizza werden.

Dann habe ich es mir jedoch einfacher gemacht und bei meinem Einkauf bei meinem Discounter einen fertigen Pizzateig gekauft. Das Produkt stellt sich als frischer, schön dicker Hefeteig heraus, der sehr gut schmeckt nach dem Backen. Also

ab und zu kann man es sich eben auch einmal einfach machen.

Ich habe vor kurzem erst durch eine Kochsendung gelernt, dass man eine Pizza in der Weise zubereitet, dass man die Tomatensauce auf den Teig gibt. Dann aber sofort den geriebenen Käse draufgibt. Und auf den Käse die restlichen Zutaten wie in diesem Fall Salami, Champignons und Oliven obenauf legt.

Und nicht alle Zutaten auf die Tomatensauce legt und alles mit dem geriebenen Käse zudeckt.

Die Pizza gelingt sehr gut und schmeckt sehr gut. Ehrlicherweise schmeckt sie jedoch nicht wie eine Pizza beim italienischen Restaurant. Aber ich bin eben auch kein gebürtiger Italiener.

Und sie schmeckt auch abends noch kalt sehr gut.

Anstelle von Tomatensauce habe ich übrigens Tomatensugo verwendet, das ich am Vortag zubereitet und für frische Pasta verwendet habe. Ich hatte in das Sugo viel Petersilie gegeben, so dass man es als Tomaten-Petersilie-Sugo bezeichnen kann. Und da das Sugo ja schon gewürzt ist, würze ich die Pizza vor dem Backen nicht nochmals.

[amd-zlrecipe-recipe:1238]

Bibelsprüche

Ich bin ein gläubiger Mensch. Und wurde in meinem Leben schon mehrere Male von Gott berührt.

Daher gibt es nun in meinem Foodblog in der linken Seitenleiste relativ weit oben über dem „Zitat aus der Küche“ nun auch einen „Bibelspruch“. Und zwar jeweils beim Aufrufen des Foodblogs ein Bibelspruch, der aus einem Archiv von über 100 Bibelsprüchen nach dem Zufallsprinzip ausgewählt und eingeblendet wird.

Ich hatte die Idee schon mehrere Male, wusste aber nicht so recht, ob ich dies in einem kulinarischen Foodblog umsetzen und meinen Lesern und Besuchern präsentieren will. Aber ich habe mich jetzt einfach dazu entschieden und habe es umgesetzt.

Ich wünsche viel Freude mit den Bibelsprüchen!

Kürbis-Honig-Kuchen



Sehr fest und kompakt

Herbst ist Kürbiszeit. Entweder ein Hokkaidokürbis oder ein Butternutkürbis. Bei beiden muss man nur das Kerngehäuse entfernen, kann aber die Schale mitverwenden und muss somit den Kürbis nicht schälen.

Im Originalrezept stand Hokkaidokürbis. Ich habe ihn kurzerhand durch Butternutkürbis ersetzt.

Ich habe noch eine weitere Änderung vorgenommen. Im Originalrezept wird der Kürbis nur grob zerkleinert und 30 Minuten im Backofen gegart. Dann zerkleinert und dem Teig hinzugefügt. Ich reibe den Kürbis in der Küchenmaschine fein und gebe dann die feinen Raspel in den Teig hinzu. Schließlich wird alles ja noch im Backofen gegart. Vorgaren im Backofen halte ich somit nicht für notwendig.

Und ein Kürbiskuchen, der eine Mehlmasse von 500 g hat wie ein Rührkuchen – 350 g geriebener Kürbis und 150 g Mehl –, aber nur drei Eier? Nope, das geht nicht. Ich verwende für den Kuchen vier Eier.

Noch dazu kommt, dass der Teig sehr flüssig ist. Kein Wunder, es kommt noch ein halber Becher Joghurt und 5 Esslöffel Honig hinzu. Alles Zutaten, die den Teig eben flüssig machen.

Ich frage mich wirklich, wie der Kuchen nach dem Originalrezept mit nur drei Eiern eigentlich gelingen und er genügend Bindung und somit Festigkeit bekommen soll?

Da der Teig eben sehr flüssig ist, gebe ich zum einen noch zusätzlich 50 g Mehl für Bindung hinzu. Und außerdem backe ich den Kuchen im Backofen keine Stunde, sondern vorsichtshalber 1 1/2 Stunden. Nach dieser Backzeit zeigt die Probe mit dem Holzzahnstocher aber keine Teigreste an ihm, somit ist der Kuchen innen nicht mehr flüssig, sondern fest und durchgebacken.

Mein Rat an Sie: Verrühren Sie den kleingeriebenen Kürbis nicht zu sehr in der Küchenmaschine mit dem restlichem Teig. Die Kürbisraspeln lösen sich sonst zu sehr auf. Besser ist es, wenn Sie den kleingeriebenen Kürbis einfach mit dem Backlöffel kräftig unter den Teig mischen.

Der Teig erinnert bei der Zubereitung etwas an einen Wurzelkuchen, denn der feingeriebene Kürbis hat eben fast die gleiche Farbe wie Wurzeln, nämlich orange.

Was ich jedoch nicht verstehe, ist, dass der Kuchen sehr fettig ist. Allein schon in der Kasten-Backform hat sich nach dem Backen und dem Herausnehmen des Kuchens mit dem Backpapier ein kleiner Rest Fett gesammelt. Und dies, obwohl ja nur 150 g Butter zum Teig dazugegeben werden.

Aber der Kuchen gelingt sehr gut. Er ist zwar sehr fest und kompakt. Aber es soll ja auch kein Rührkuchen sein. Er schmeckt lecker nach Kürbis. Und hat eine leichte Honig-Note.

[amd-zlrecipe-recipe:1237]

Käsespätzle



Traditionell schwäbisch

Ein traditionell schwäbisches Gericht aus der Heimat der Familie meiner Mutter, die aus Schwaben stammt.

Hier ist das Rezept, um Spätzle selbst mit der Hand zuzubereiten und traditionell vom Arbeitsbrett in das kochende Wasser zu schaben.

Wer möchte, kann es sich auch einfacher machen und Zeit sparen, indem er auf frische, aber industriell gefertigte Spätzle vom Supermarkt zurückgreift. Dies kann man durchaus auch einmal zubereiten, wenn es an Zeit mangelt.

Als Käse kann man auch gern variieren, hier bietet sich geriebener Cheddar oder auch Gouda an. Ich wähle geriebenen Emmentaler, der dem Gericht eine sehr kräftige und würzige Note verleiht.

Mein Rat: Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:1241]

Paprika-Zucchini-Gemüse auf Körner-Mischung



Sehr würzig und lecker

Vegetarisch. Mit verschiedenem Gemüse. Vor allem verschieden farbigem Paprika für Farbenvielfalt.

Dazu Zucchini. Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch.

Als Beilage zwei Packungen mit einer vorgedämpften Körnermischung aus Quinoa, braunem Basmatireis und Wildreis.

Garniert mit fein geriebenem Cheddar für Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:1236]

Puten-Geschnetzeltes mit Gemüse auf Körner-Mischung



Würzig und lecker

Ein Rezept für Geschnetzeltes aus Putenfleisch.

Als Beigabe zum Geschnetzelten verschiedenes Gemüse.

Verfeinert mit viel kleingeschnittenem, frischem Basilikum.

Als Beilage wähle ich zwei Packungen vorgedämpften Reis mit Gemüse, der in der Mikrowelle in drei Minuten gegart ist.

Garniert mit geriebenem Cheddar als Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:1235]

Zu wenig Lebensmittel: Hamburger Tafel in Not

Ich hatte schon vor einiger Zeit darüber berichtet, dass ich aufgrund meiner finanziellen Verhältnisse, die trotz meiner selbstständigen Tätigkeit mit mehreren Berufen zu wünschen übrig lassen, kostenlos Lebensmittel bei der Hamburger Tafel e.V. beziehe.

Jeden Donnerstag gehe ich daher zu der Lebensmittel-Ausgabe beim Arbeiter Samariter Bund e.V., der in Jenfeld für die Hamburger Tafel e.V. die Ausgabe an Bedürftige übernimmt.

An diesem Donnerstag war das Fernsehen vor Ort. Und zwar der Norddeutsche Rundfunk. Eine Fernseh-Journalistin und ein Kameramann interviewten und filmten die Lebensmittel-Ausgabe vor Ort.

Mein Kollege Manfred Pagel, ein Bedürftiger wie ich, wurde bei der Lebensmittel-Ausgabe interviewt und gefilmt. Zudem wurde dann noch über die ehrenamtlichen Helfer beim ASB e.V. und deren Tätigkeit bei der Beschaffung, Lagerung und Ausgabe der Lebensmittel berichtet. „Durch die Corona-Krise fallen zum Beispiel Spenden von Lebensmitteln weg, die sonst bei Großveranstaltungen übrig bleiben“, so die Kommentatorin.

Ich selbst stand auch in der Schlange der Bedürftigen, die ganz kurz am Ende der Reportage zu sehen ist. Leider wurde nur der zuvorderst Stehende gefilmt, ich selbst bin links dahinter nicht mehr zu sehen.

Die kurze, 2-minütige Reportage wurde am selben Tag, Donnerstag, den 15.10.2020, abends um 19.30 Uhr im Hamburg Journal des NRD Fernsehens gezeigt. Die Reportage ist noch ein Jahr lang, also bis zum 15. Oktober 2021 über diesen [Link](#) auf der Website des NRD zu sehen.

Schweine-Schnitzel mit Bratkartoffeln



Kross gebraten

Einfaches Gericht. Immer wieder gerne zubereitet. Immer wieder gerne gegessen.

Einfach Schweineschnitzel mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und in einer Grillpfanne auf beiden Seiten einige Minuten kross grillen.

Vorher Kartoffeln in kochendem Wasser garen. Dann in dünne Scheiben schneiden. Und ebenfalls in der Grillpfanne einige Minuten sehr kross grillen.

Fertig ist ein sehr leckeres Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1234]

Gemüse-Eintopf



Leckerer Eintopf

Ein leckerer Eintopf. Mit verschiedenem Gemüse und Kartoffeln.

Für etwas Würze und Schärfe sorgen ein kleines Stück frischer Ingwer und eine Peperoni.

Natürlich zubereitet mit frisch zubereitetem Gemüsefond, den ich portionsweise tiefgefroren hatte.

Garniert mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1233]

Veganes Hähnchenbrustfilet mit scharfer Steak-Sauce



Hähnchenfilet

Vegane Hähnchenbrustfilets. Basierend auf Weizen.

Da es vegan und auf Weizenbasis hergestellt ist, kann man es anbraten oder auch nicht.

Es schmeckt recht fein, nach Gemüse und Getreide. Und hat einen angenehmen Geschmack.

Für mein Verständnis ist solch ein veganes Filet aber nicht notwendig, ich brauche so etwas nicht.

Für mich darf es gern ein richtiges Hähnchenbrustfilet sein, das ich würze und scharf anbrate.

Also ein Lebensmittel, das nicht notwendig ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1232]