

# Schweinshaxe mit Kloß und Weißkrautsalat



Hier saß ich im Biergarten

Anlässlich meines heutigen 59-jährigen Geburtstags habe ich nachmittags einen 5 km langen, 2 1/2-stündigen Spaziergang durch das Waldstück in meinem Stadtteil gemacht.

Eine Stunde davon habe ich in einer Wirtschaft im Biergarten verbracht und habe mich bewirten lassen.

Es gab eine halbe Schweinshaxe mit einem Kartoffelkloß, leckerer Sauce und Weißkrautsalat. Es war eine halbe Portion

Schweinshaxe, die sich Lady-Version nennt, aber sie hat mir ausgereicht.

Die Schweinshaxe war sehr gut, sie hatte eine schöne, krosse Kruste. Und das Fleisch war schön weich gegart, so dass man es leicht vom Knochen abzapfen konnte.

Der Kloß erschien mir nicht selbst gemacht, sondern ein Fertigprodukt. Nicht dass es ein fertiger Knödel war, aber die Kartoffelmasse erschien mir dann doch industriell gefertigt.

Die Sauce war aber hausgemacht und lecker.

Der Weißkrautsalat schmeckte frisch und gut, er hätte aber gern über Nacht im Dressing durchziehen können.

Dazu gab es natürlich ein alkoholfreies Weizenbier.

Ich merke schon, dass ich zu oft meine Kochsendung „Mein Lokal – Dein Lokal“ auf Kabel1 anschau. Denn ich fange beim Wirtshausbesuch genauso an, die gewählte Speise zu kritisieren.

Und das Ganze hat mich an meinem Geburtstag schlappe 20,– € gekostet.

Die Gaststätte ist übrigens eine bayerische [Wirtschaft](#), die sich mitten in Hamburg-Wandsbek am Wandsbeker S-Bahnhof befindet.





Innenraum der Wirtschaft

Und so sah dann das Gericht im Ganzen aus:



Feiern

---

# **Gegrillte, marinierte Nackensteaks aus der Mikrowelle mit Kräuterbutter**

Ich habe eine neue Kategorie „Mikrowelle“ eingerichtet. Denn ich werde in der nächsten Zeit einige Gerichte nur in der Mikrowelle zubereiten.

Ich habe in meiner Küche etwas umorganisiert.

Ich habe einen defekten Wäschetrockner, der auf der Waschmaschine stand, ausrangiert und in den Flur gestellt. Ich bringe ihn demnächst in den Recyclinghof und lasse ihn recyceln. Oder ich lasse ihn von der Müllabfuhr als Sperrmüll abholen.

Die Waschmaschine, die auch nicht mehr vollständig funktioniert, da sie beim Waschen in einigen Programmen manchmal hängen bleibt, wird demnächst durch ein Kombigerät eines Waschtrockners ersetzt.

Ich habe nun auf der Ablage der Waschmaschine schon einmal mehr Platz und kann meine fünf Küchengeräte in der Küche besser anordnen.

Außerdem habe ich Platz für die Mikrowelle, die bisher auf dem Kühlschrank stand, der wiederum auf dem Gefrierschrank steht, und die ich nicht oft verwendet habe.

Somit werde ich in dem Kombigerät Mikrowelle und Grill einige Gerichte zubereiten.

Ich finde die Zubereitung eines Gerichts in der Mikrowelle nicht problematisch. Ich finde nicht, dass die Mikrowellen in

der Mikrowelle, die zur Zubereitung eines Gerichts dienen und dieses schnell und gut erhitzen, schädlich sind. Somit werde ich eben einige Gerichte, die für die Zubereitung in der Mikrowelle oder eventuell auch mit dem Grill geeignet sind, demnächst zubereiten und das jeweilige Rezept präsentieren.

Ich fange an mit großen, 600 g schweren, marinierten Schweine-Nackensteaks, das ich einige Minuten in der Mikrowelle grille und dann noch einige Minuten in der Mikrowelle nachgaren lasse, damit auch der Innenteil der Steaks gegart ist.

Dazu gibt es leckere Kräuterbutter.

[amd-zlrecipe-recipe:1136]

---

# **Bier-Gulasch mit Kartoffelstampf**

Ich habe dieses Gericht vor einigen Tagen schon einmal zubereitet. Es hat hervorragend geschmeckt.

Ich hatte im Gefrierschrank noch ein Stück Schweine-Nacken mit Knochen, so habe ich das Gericht nochmals zubereitet.

Der Vollständigkeit halber gebe ich hier nochmals die komplette Zubereitung des Gerichts an.

Ich bereite das Gulasch aus Schweine-Nacken zu.

Dazu entferne ich vom Schweine-Nacken den Knochen.

Dann schneide ich den Nacken in grobe Stücke.

Ich brate dieses Fleisch in Öl kross an.

Und lösche mit einer Dose Pils ab.

Die Gewürze und Kräuter, die ich gewählt habe, gebe ich in ein Gewürzsäckchen, gare diese dann in der Sauce mit und kann dann nach dem Garen die Gewürze sehr leicht wieder aus der Sauce entfernen.

Nur die Kapern und den Senf gebe ich direkt in die Sauce hinzu.

Als Beilage Kartoffelstampf, den ich sehr gerne esse. Ich verfeinere ihn mit einem großem Stück Butter. Und würze ihn mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1135]

---

## **Apfel-Birnen-Kuchen                      mit Milch-Limetten-Füllung**

Ich experimentiere wieder einmal mit Gelatine.

Ich bereite einen ganz gewöhnlichen Obstkuchen zu.

Mürbeteig als Boden.

Dann geschälte und kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Nach dem Backen gebe ich eine Füllung aus Bio-Vollmilch und Gelatine (1 Blatt für 100 ml Flüssigkeit) darüber.

Ich verwende noch Zucker für Süße. Und Limettensaft für Säure.

Dann lasse ich den Kuchen über Nacht im Kühlschrank erkalten.

Aufgrund der verwendeten Gelatine wird die Milch kompakt und fest, so dass man den Kuchen gut anschneiden kann.

Der Kuchen mit der Gelatine-Milch ist eine sehr wackelige Angelegenheit. Aber er ist sehr frisch, was auch gut zur derzeitigen Jahreszeit passt. Aber er muss natürlich im Kühlschrank aufbewahrt werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1134]

---

## **Putenfleisch mit Champignons und Oliven und Tagliolini**

Hier habe ich einfach etwas improvisiert.

Und Zutaten verwendet, die ich gerade vorrätig hatte.

Putenfleisch, Oliven und Champignons.

Dazu etwas trockener Chardonnay für eine Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal industriell gefertigte Tagliolini.

[amd-zlrecipe-recipe:1133]

---

# Bier-Gulasch mit Majoran-Kartoffelklößen

Ich bereite das Gulasch aus Schweine-Nacken zu.

Dazu entferne ich vom Schweine-Nacken den Knochen.

Dann schneide ich den Nacken in grobe Stücke.

Ich brate dieses Fleisch in Öl kross an.

Und lösche mit einer Dose Pils ab.

Die Gewürze und Kräuter, die ich gewählt habe, gebe ich in ein Gewürzsäckchen, gare diese dann in der Sauce mit und kann dann nach dem Garen die Gewürze sehr leicht wieder aus der Sauce entfernen.

Nur die Kapern und den Senf gebe ich direkt in die Sauce hinzu.

Als Beilage Kartoffelklöße nach dem Grundrezept, die ich mit viel getrocknetem Majoran variere.

Eine kleine Kindheitserinnerung, denn meine Mutter hat solche Klöße mit Fleisch und Sauce gern am Sonntag für die Familie zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1132]

---



# Garnelen in Weißwein-Sauce mit frischer Fettuccine

Meeresfrüchte aus dem Gefrierschrank.

Mariniert in mediterranen Kräutern.

Einfach in Butter in der Pfanne gebraten.

Mit Chardonnay eine leckere Sauce gebildet.

Dazu wieder einmal frische, leckere Pasta, die ich mit meiner Pastamaschine herstelle.

[amd-zlrecipe-recipe:1130]

---

# FrISChe Penne mit Jackfrucht in Weißwein-Sauce

Erneuert ein Rezept mit frisch hergestellter Pasta.

Ich stelle dieses Mal frische Penne her.

Als Besonderheit gibt es zur frischen Pasta ein Jackfrucht-Gemüse.

Jackfrucht ist eine Frucht oder ein Gemüse, das an einem Baum wächst.

Es ähnelt von der Struktur her pulled pork, also gezupftem Schweinefleisch.

Diese Jackfrucht, die ich verwende, ist in einer Paprika-Marinade mariniert. Und schmeckt wirklich vorzüglich.

Ich verstehe es in keinsten Weise, warum es Produzenten gibt, die vegetarisches Fleisch aus vegetarischen Zutaten herstellen, nur um es dann auch als „Fleisch“ zu titulieren, obwohl es doch vegetarisch ist.

Warum muss man so etwas produzieren? Und stellt nicht einfach nur Produkte aus vegetarischen Zutaten her? Wie in diesem Fall, wo man die Zutat als Jackfrucht bezeichnet, die sie ja auch ist. Obwohl sie doch von der Struktur und dem Geschmack wirklich an das genannte Schweinefleisch erinnert.

Mir unverständlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1131]

---

## **Pizza mit Rucola, Salami, Champignons und Oliven**

Hier ein Rezept für eine sehr leckere Pizza.

Ich gebe vor dem Backen noch Rucola auf die Pizza.

Ich kenne es eigentlich aus italienischen Restaurants, dass Rucola nach dem Backen und vor dem Servieren frisch auf die Pizza gegeben wird.

Nun, hier habe ich ihn einfach mitgebacken. Ähnlich, wie man frischen Spinat auf die Pizza gibt und mitbackt.

Alle Zutaten sind frisch.

Bis auf die passierten Tomaten aus der Packung und dem fertigen Pizzateig, den ich verwende.

[amd-zlrecipe-recipe:1129]

---

## Gemüse mit Basmati-Reis

Ein veganes Gericht.

Einfach und schnell zubereitet.

Es schmeckt sehr lecker.

Das Currypulver mit dem Weißwein gibt dem Gericht Schärfe und Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:1128]

---

## Rhabarber-Pfirsich-Tarte

Hier veröffentliche ich ein Rezept für eine Tarte mit einem Fehler, den ich gern mitteilen will.

Sie sollten diesen Fehler auf keinen Fall ebenfalls machen, um eine gute Tarte zu erhalten.

Keine Säure in die Eierstichmasse. Sie verhindert das Stocken des Eierstichs beim Backen. Somit bleibt die Füllmasse auch

nach dem Backen leicht flüssig. Ich habe leider den Saft einer Limette zum Eierstich gegeben, der dies dann verursacht hat.

Ich konnte den Fehler jedoch nachträglich noch beheben und die Tarte reparieren. Ich habe, da ja der Mürbeteig nach einer Stunde Backzeit durchgebacken ist, die leicht flüssige Füllmasse in eine Schüssel gegeben.

Dann habe ich sechs Blatt Gelatine in einem Topf mit wenig Wasser auf dem Herd erhitzt und geschmolzen.

Diese Gelatine habe ich dann in die Füllmasse untergerührt.

Dann habe ich die Füllmasse wieder in die Backform in den Mürbeteig zurückgegeben.

Und habe die Tarte dann einfach über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Das Ergebnis ist eine durch die Gelatine schön fest und kompakt gewordene Tarte, die sehr gut schmeckt.

Ich gebe die Zubereitung der Tarte jedoch in der vorgenommenen Weise an, die aber zu der leicht flüssigen Eierstichmasse führt.

Bitte lassen Sie also den Limettensaft weg. Oder Sie reparieren die Tarte wie hier beschrieben.

[amd-zlrecipe-recipe:1127]

---

# Innereien-Taschen

Ein Rezept für Taschen aus dem Backofen mit einer Innereien-Füllung.

Für den Teig habe ich es mir einfach gemacht und fertigen Pizzateig mit Backpapier aus der Packung verwendet.

Also ein Hefeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:1126]

---

## FrISChe Innereien-Ravioli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Hier ein Rezept für frISChe Ravioli, die ich mit einer Farce aus Innereien, Gemüse und Gewürzen fülle.

Die selbst hergestellten Ravioli gelingen wunderbar. Nur sind die Teigplatten, die ich mit meiner Pastmaschine hergestellt habe, doch eher für Lasagne geeignet, als für Ravioli. Sie sind etwas dick.

Aber die Füllung ist sehr würzig und schmeckt gut.

Ich klappe die Teigplatten mit der Füllung zusammen und presse die Ränder aufeinander. Vorsichtshalber sollte man aber die Ränder doch mit einer Gabel fest zusammendrücken, damit die Ravioli beim Garen nicht aufplatzen.



Ich lasse die Ravioli daher auch nur in ganz leicht kochendem und nicht stark sprudelnden Wasser garen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.

Auch bei dieser gefüllten Pasta gilt wieder, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

[amd-zlrecipe-recipe:1125]

---

## **Cassarecce mit Ragout Bolognese**

Ein Rezept für ein Pasta-Gericht mit einem Ragout Bolognese.

Für die Pasta verwende ich Cassarecce, die zwar industriell aus Kichererbsenmehl hergestellt ist, aber sehr lecker schmeckt.

Sie hat aufgrund des verwendeten Mehls eine dunkelbraune Farbe, fast wie Pasta aus Vollkorn-Weizenmehl.

Beim Garen der Pasta unbedingt auf die Regel für die Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen, sondern hat bestens gemundet.

[amd-zlrecipe-recipe:1123]

---

# Kirsch-Schokolade-Tarte

Eine Tarte nicht ganz nach dem Grundrezept, sondern mit anderem Boden.

Es stellte sich nach dem Backen und dem ersten Probieren heraus, dass der Cornflakes-Boden etwas zu dick ist für diesen Belag aus Kirschen und Schokolade.

Ein dünnerer Mürbeteig oder auch Hefeteig hätte dieses Mal besser gepasst.

Ich bilde den Boden aus kleingestampften, dunklen Cornflakes. Über diese gebe ich flüssige Butter. Und lasse den Boden in der Spring-Backform eine Stunde im Kühlschrank erkalten und erhärten.

Die Füllung bilde ich aus entkernten, halbierten Kirschen.

Und kleingehäckselter Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil.

Darüber kommt eine Eierstichmasse wie bei den normalen Tartes nach dem Grundrezept.

Die Schokolade färbt die Eierstichmasse natürlich schwarz, so dass man eine schwarze Tarte erhält.

Aber Kirschen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen.

Und so schmeckt diese Tarte wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1122]

---

# Rinderleber auf mediterranem Gemüsebett

Ein Rezept für eine leckere, gebratene Rinderleber.

Ich brate die mehlierte, gewürzte Rinderleber auf jeder Seite nur zwei Minuten in viel Butter kross an.

Und sie gelingt einfach hervorragend, ist zwar durchgegart, aber noch leicht rosé.

Als Beilage gibt es ein mediterranes Gemüsebett aus verschiedenem Gemüse, das ich auch in Butter anbrate, leicht würze und unter die Leber als Bett gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:1121]