

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 keinster 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]

Haselnuss-Kuchen

Hier ein Rezept für einen sehr leckeren Haselnuss-Kuchen.

Normalerweise verwendet man bei einem Haselnuss-Kuchen beim Rührteig keine 500 g Mehl, sondern nimmt 250 g Mehl und 250 g fein geriebene Haselnüsse.

Ich wollte dieses Mal etwas Neues ausprobieren und anstelle 500 g Mehl komplett 500 g geriebene Haselnüsse verwenden.

Leider hatte ich nur zwei Packungen Haselnüsse à 200 g, also habe ich 400 g geriebene Haselnüsse und 100 g Mehl verwendet.

Das Ergebnis ist aber ein sehr lockerer, fein nach Haselnüssen duftender und schmeckender Kuchen, der sehr gut gelungen ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1115]

Milchreis-Pudding

Ein Rezept für einen Pudding, den ich mit Milchreis etwas variere und abändere.

Einfach einen leckeren, schmackhaften Pdding nach dem Grundrezept zubereiten.

Und anstelle 500 ml Milch 600 ml Milch verwenden.

Denn ich gare eine kleine Portion Milchreis in der Milch, die ich für den Pudding verwende.

Und beim Garen des Milchreis verdampft ja ein Teil der Flüssigkeit bzw. der Milchreis saugt diese auf.

[amd-zlrecipe-recipe:1120]

Nackenbraten in dunkler Sauce mit Basmati-Reis

Hier ein Rezept für einen leckeren Nackenbraten, den ich in Rotwein 3 1/2 Stunden schmore.

Ich habe einen Teil des Bratens vor einigen Tagen schon einmal auf die gleiche Weise zubereitet, dabei aber mit Pasta als Beilage. Da das Gericht sehr gut gelungen war, teile ich das Rezept hier aber mit Reis als Beilage nochmals mit.

Der Braten gelingt erwartungsgemäß sehr gut, und man braucht kein Messer, um das Fleisch zu zerteilen.

Leider hat die lange Schmorzeit und das weichgeschmorte Fleisch auch einen Nachteil: Man kann den Braten nicht mehr richtig in Scheiben schneiden und schön anrichten, da er einfach zu sehr zerfällt.

Dazu leckere Basmati-Reis als Beilage.

Und die Sauce mit Tomatenmark, Rotwein und Gewürzen gelingt natürlich hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:1116]