Erdbeer-Pudding

Leckerer, frisch zubereiteter Pudding mit frischen Erdbeeren.

Da ich Erdbeeren püriert in den Pudding gebe, verwende ich etwas weniger als die im Grundrezept vermerkten 500 ml Milch.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit der Puddinge gebe ich doch noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke in die Milchmasse.

Als Ergebnis hat man ein festen, kompakten und sehr leckeren Pudding, der herrlich nach Erdbeeren schmeckt.

1 Erdbeere zurückbehalten für das Garnieren der Puddinge vor dem Servieren.

Industriell gefertiger Pudding aus Tütenpulver hat definitiv ausgedient.

[amd-zlrecipe-recipe:1001]

Gegrillte Schweine-Niere auf rotem Mangold-Salat

Ich habe lange wieder auf ein gutes, lecker schmeckendes Innereien-Gericht gewartet.

Dies konnte ich nun, nach meinem Innereien-Einkauf von Pansen, Leber, Herz und Niere, zubereiten.

Und es ist mir ein leckeres Nieren-Gericht gelungen.

Ich fülle die Nieren mit frischem Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

Und grille die Nieren in der Grill-Pfanne auf jeder Seite je nach Dicke etwa 4 Minuten.

Die Nieren sind dann fast durchgegart, sind innen noch ganz leicht rosé und haben herrliche Röstaromen.

Dazu ein einfacher Salat aus rotem Mangold, den ich einfach mit Balsamico-Essig und Olivenöl anmache und als Bett unter die gegrillten Nieren gebe.

Ein sehr leckeres Innereien-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1002]

Schweine-Gulasch mit Basmati-Reis

Ein klassisches Gulasch.

Mit Schweinefleisch. Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Champignons. Tomatenmark. Und einigen Gewürzen.

Für die Sauce verwende ich einen trockenen Rotwein, der dann eine dunkle Fleisch-Sauce ergibt.

Und natürlich schmore ich das Gulasch ganze zwei Stunden, damit das Fleisch beim Essen leicht zerfällt.

Einfach, schmackhaft und lecker.

Als Beilage einfacher, aber schmackhafter Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:999]

Limetten-Pudding

Jetzt habe ich am Wochenende mit den neuen Pudding-Formen zwei schöne, leckere Limetten-Puddinge zubereitet.

Ich verwende für die Puddinge etwas weniger als 500 ml Milch, wie es im Grundrezept genannt ist. Denn es kommt ja der Saft von drei Limetten hinzu, der sicherlich auch etwa 50 ml ausmacht.

Dazu gebe ich zusätzlich noch einen halben Esslöffel Speisestärke hinzu, damit der Pudding gut abbindet.

Und siehe da, aus der Pudding-Form auf einen Dessert-Teller gestürzt, ergibt sich ein fester, kompakter und wohlschmeckender Pudding. Mit einer leicht sauren Limetten-Note.

Ich hatte beim Zubereiten eigentlich erwartet, dass die Milch eventuell ausflockt, wenn ich den Limetten-Saft hinzugebe und diese dann erhitze, wegen der Säure des Saftes. Dies ist aber glücklicherweise nicht erfolgt und ich konnte herrliche Puddinge zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1000]

Puten-Steaks auf gebratenem Mangold-Bett

Eigentlich ein Pfannen-Gericht.

Denn ich brate sowohl die Steaks als auch den kleingeschnittenen Mangold einige Minuten kräftig in heißem Öl in zwei Grill-Pfannen.

Aber ich habe das Gericht dennoch auf zwei Tellern angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:998]

Endivien-Salat

Ein einfacher Endivien-Salat.

Aber zubereitet mit einem leckeren Dressing mit gutem Balsamico di Modena und gutem Olivenöl.

Verfeinert vor dem Servieren mit kleingewiegter Petersilie und kleingehackten Pinienkernen.

Etwas für die Veganer.

Und für zwischendurch ist so ein leckerer, frischer Salat wirklich sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:997]

Innereien-Einkauf

Sicherlich habe ich einen ähnlichen Blogbeitrag schon einmal veröffentlicht.

Aber ich finde es immer wieder interessant, die entsprechenden Umstände bei einem solchen Kauf zu schildern.

Ich habe wieder einmal etwas Geld übrig gehabt und einen Innereien-Einkauf getätigt.

Aldi führt ja keine Innereien. Edeka nur die meist gängigen wie Rinderleber, sonst aber nur andere Innereien auf Bestellung. Und bei meinem bevorzugten Online-Schlachter, bei dem ich durchaus Innereien bestellen kann und der auch Ausgefallenes wie Bries, Gehirn oder Bullenhoden führt, ist der Einkauf dann doch, auch aufgrund der entstehenden Verpackungs- und Versandkosten, meistens recht teuer.

Nun, ich habe es dieses Mal auch wieder preiswerter gemacht und bin zu meinem bevorzugten Supermarkt Rewe gefahren, der einige Innereien als normale Artikel im Sortiment hat.

Und habe bei dem Einkauf 3,5 kg Fleisch für schlappe 15,– € gekauft. Nun, ich muss mich verbessern, es ist natürlich der Definition nach kein Fleisch, sondern es sind eben Innereien. Und ja, man muss auch die 500 g Schweinebauch abziehen, der aber definitiv zum Fleisch zählt, und den ich eben meistens auch mit einkaufe. Wir sind also bei 3 kg Innereien für etwa 12,– €.

Zu den Innereien, die Rewe standardmäßig im Sortiment hat, zählen Pansen, Schweine-Leber, Schweine-Herz und Schweine-Niere. Von jedem habe ich zwei Portionen eingekauft.

Aufgeteilt in einzelnen Portionen für eine Person und in Gefrierbeuteln eingefroren, ergibt dies als Ergebnis vier Portionen Schweine-Leber, vier Portionen Pansen, vier Portionen Schweine-Herz und drei Portionen Schweine-Niere.

Zur Zeit köchelt gerade der komplette Pansen in einem großen Topf mit Gemüsefond auf meinem Herd, da Pansen vor dem eigentlichen Zubereiten und Servieren etwa 4 Stunden in Fond gegart werden muss. Da ich hierfür etwa 2–3 l Gemüsefond brauche, verwende ich hierfür aber keinen selbst zubereiteten Gemüsefond, da wäre mein eingefrorener Vorrat schnell verbraucht. Sondern eine gute Bio-Gemüsebrühe als Pulver.

Und heute Abend gibt es dann als Gericht eine mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin gefüllte gegrillte Schweine-Niere auf rotem Mangold-Salat.

Zähle ich den Schweinebauch zu diesem sehr günstigen Einkauf hinzu, komme ich auf etwa 17 Portionen für etwa 15,– €. Somit kommt man auf einen Preis für ein solches Innereien- oder Fleischgericht für unter 1,– € pro Portion. Da sage man noch, man könne sich nicht preiswert ernähren, wenn ein solches Gericht mit Beilagen dann vielleicht gerade einmal 1,– € pro Portion kostet. Quot erat demonstrandum.

Küchenrollenhalter

Schöner, auch selbstklebender Halter

Auch diesen Küchenrollenhalter habe ich lange gesucht. Und ebenfalls vor Ort bei Karstadt keinen Erfolg gehabt.

Dann fand ich diesen Küchenrollenhalter bei Amazon und habe gleich zwei Stück davon bestellt.

Ich fand nämlich heraus, dass man diese Halter nicht nur, wie von mir vermutet, an der Wand anbringen und verschrauben kann. Sondern auch unter einem Küchenhängeschrank, der bei mir über meiner Spüle hängt. Und dann kann man diesen Halter nicht nur umständlich verschrauben, sondern auch einfach an die Unterseite des Küchenschranks verkleben.

Und zwei Stück davon habe ich geordert, weil ich nämlich nicht nur meine Küchenpapierrolle, die bisher immer umständlich auf dem Messerblock auf meiner Arbeitsfläche lag, sondern auch gleich noch die Wischtuchrolle in einem Halter über der Spüle unterbringen wollte.

Nicht unbedingt ein dringendes Arbeitsgerät zum Zubereiten von Speisen.

Aber doch in der Küche notwendig, denn mit Küchenpapier putze ich immer meine Pfannen, wenn sie nur mit Öl verschmutzt sind.

Und auch die Wischtücher sind natürlich für den kleinen Abwasch zwischendurch notwendig.

Mini-Gugelhupf-/Pudding-Formen

Schöne Pudding-Formen

Genau solche Pudding-Formen hatte ich gesucht. Und musste dazu unzählige Online-Shops durchsuchen. Auch der Besuch vor Ort bei Karstadt brachte keinen Erfolg. Und auch bei Amazon musste ich sehr lange suchen, bis ich genau diese fand.

Dabei ist es doch so einfach. Zwei schöne, farbige Pudding-Formen mit einer Wölbung in der Mitte.

Die Pudding-Formen haben in etwa die gleiche Größe wie die bisher für Pudding von mir verwendeten Schalen aus Porzellan oder Keramik.

Und haben sicherlich auch die gleiche Füllmenge wie diese Schalen, nämlich 250 ml.

Somit kann ich aus einem halben Liter Milch wie bisher zwei schöne Puddinge zubereiten.

Und diese sehen mit Sicherheit sogar noch schöner aus, wenn man sie aus diesen Pudding-Formen auf jeweils einen Dessert-Teller stürzt.

Ich werde am Wochenede gleich einmal Limetten-Pudding zubereiten und präsentiere diesen dann hier.

Nackensteaks mit Rosenkohl

Zu diesem Rezept gibt es nicht viel zu sagen.

Schweine-Nackensteaks, die ich in einer Kräuter-Marinade mariniere und dann kurz in der Grill-Pfanne medium brate.

Dazu Rosenkohl.

[amd-zlrecipe-recipe:995]

Walnuss-Feige-Dattel-Rührkuchen

Ja, ist denn heut’ schon Weihnachten, könnte man sich bei diesem Rezept fragen.

Denn ich backe einen Rührkuchen mit Zutaten, wie man sie aus der Weihnachtszeit kennt.

Nämlich Walnüssen, Feigen und Datteln (natürlich ohne Kern).

Das Ergebnis ist aber ein sehr wohlschmeckender, mit kleingehäckselten Zutaten versehener Rührkuchen.

Da von den Walnüssen, Feigen und Datteln immerhin eine Menge von insgesamt 225 g zusätzlich hinzukommen, nehme ich am Mehlanteil 100 g weniger und gebe nur 400 g Mehl hinzu.

Aber zur besseren Bindung und Stabilität gebe ich gern noch ein zusätzliches Ei hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:996]

Pansen mit Gemüse und Couscous

Für diese Gericht verwende ich Pansen, den ich schon vorbereitet hatte, also schon einige Stunden in Gemüsefond gegart hatte.

Ich schneide ihn klein und brate ihn knusprig in Öl an.

Das Gemüse schneide ich klein und bilde mit Austern-Sauce eine kleine Sauce.

Als Sättigungsbeilage bereite ich Couscous zu.

Ich brate den Pansen bewusst nicht mit dem Gemüse an, da ich ja beim Gemüse mit der Austern-Sauce eine Sauce bilde. Der Pansen würde dadurch seine Knusprigkeit verlieren.

Ich gebe den Pansen daher auch erst separat als drittes auf die Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:994]

Bayerischer Wurstsalat

Ich verwende für diesen Wurstsalat Regensburger. Das ist eine schnittfeste Fleischwurst.

Man kann jedoch auch andere Fleischwurst dazu verwenden und sie entsprechend wie ein Salat anmachen.

Ich gebe noch eine kleingeschnittene, eingelegte Gurke dazu. Sowie etwas Schalotte und Knoblauch.

Dazu Salatkräuter aus der Gewürzdose.

Das Dressing bilde ich mit Weißwein-Essig und Olivenöl.

Dieses Rezept muss leider ohne Foodfotos auskommen. Ich hatte zwar zwei Foodfotos fotografiert, diese wurden jedoch aus mir nicht bekannten Gründen auf der Speicherkarte der Digitalkamera nicht gespeichert.

[amd-zlrecipe-recipe:993]

Hirse-Pfanne

Ein Pfannengericht.

Für das ich diverses Gemüse verwende, das ich gerade vorrätig hatte.

Dazu noch etwas gewürfelter Katenschinken.

Und als Fleisch-Zutat noch etwas kleingeschnittenes Putensteak.

Als Sättigungsbeilage, die ich aber untermische, gare ich separat Hirse.

Ich würze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und ganz besonders aromatisch wird das Gericht durch eine Menge frischen, kleingewiegten Thymians.

[amd-zlrecipe-recipe:992]

Tagliolini mit Blumenkohl-Pesto

Ich verwende für die Pasta grüne Tagliolini, die mit Spinat hergestellt wurden. Aufgrund dessen, dass die Pasta sehr dünn ist, braucht sie nur eine Kochzeit von etwa 3 Minuten.

Das Pesto bereite ich aus einem lila Blumenkohl zu. Dazu Schalotten und Knoblauch, die ich für mehr Röststoffe und Aroma in viel Olivenöl anbrate.

Schließlich noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Ich würze das Pesto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Keine Bange, das Pesto hat zwar eine leichte Farbe und Anmutung wie ein Kartoffelpüree. Aber es schmeckt sehr lecker und würzig nach Blumenkohl. Und schließlich soll es auch sehr schlotzig für die Pasta sein.

[amd-zlrecipe-recipe:991]

Nektarinen-Tarte

Man kauft im Februar keine Nektarinen. Die mit Sicherheit aus irgend einem sehr südlich gelegenen Land stammen.

Denn sie sind zwar reif. Aber sehr hart. So hart, dass man kaum den Kern entfernen kann.

Ich aber habe Nektarinen im Februar gekauft. Was ich sicherlich nicht mehr mache.

Denn die Nektarinen waren selbst kleingeschnitten in einer Tarte nach dem Backen noch hart und nicht weich gebacken.

Also, dieses Rezept sollte man erst im Sommer nachbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:990]