Schweineschnitzel auf Spitzkohl

Hier gibt es nicht viel zu berichten.

Spitzkohl, geputzt und vom Strunk befreit. Dann kleingeschnitten, in kochendem Wasser gegart. Und schließlich noch mit Salz und Kümmel gewürzt.

Da ich den Spitzkohl sehr knackig haben möchte, gare ich ihn nur 10 Minuten im kochenden Wasser.

Dazu einfache Schweineschnitzel, mit Salz und Pfeffer gewürzt und nur auf jeder Seite eine Minute in der Grill-Pfanne für schöne Röstspuren gebraten.

[amd-zlrecipe-recipe:955]

Putenbraten in Sahne-Sauce mit Kartoffelklößen

Weil der Putenbraten mit Weißwein-Sauce und Pasta so gut geschmeckt hat und ich noch ein Bratenstück übrig habe, bereite ich diesen auf fast die gleiche Weise nochmals zu, nur in Sahne-Sauce und mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und Kartoffelklöße.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Sahne.

Und als Beilage eben die selbst zubereiteten Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:954]

Zucchini-Kuchen

Ein leckerer Rührkuchen mit einem Teil aus geriebenen Zucchini anstelle von Mehl.

Zucchini ist in geriebenem Zustand recht feucht.

Man sollte somit nicht den Fehler machen, die geriebene Zucchini zu lange mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu rühren. Besser ist, sie einfach nur mit dem Backlöffel leicht unterzuheben und etwas zu vermischen. Dann bleiben die kleinen, dünnen Zucchini-Stränge erhalten.

Ich habe die Zucchini etwas zu lange untergerührt, womit der Rührteig sehr flüssig war. Somit gebe ich noch zusätzlich Mehl und ein Ei für mehr Stabilität in den Rührteig.

Ich hatte auch anfangs die Gugelhupf-Backform für das Backen des Kuchens vorbereitet. Ich bin dann aber besser zur normalen Kastenform übergegangen, da der etwas flüssige Teig in der Backform doch gleichmäßige Dicke und somit gleichbleibende Hitze im Backofen benötigt, was bei der Kastenform besser gewährleistet ist.

Der Rührkuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker!

Und rotierende Küchenmaschinen nicht unbeachtet lassen! Sie

„wandern“ gern über die Arbeitsfläche.

[amd-zlrecipe-recipe:956]

Putenbraten in Weißwein-Sauce mit Spinat-Tagliolini

Ein Gericht ganz nach dem Namen meines Foodblogs.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und tolle Nudeln.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Riesling.

Und als Nudeln verwende ich aufwändig gearbeitete, leckere, grüne – da mit Spinat – Tagliolini, die in drei Minuten gar sind, da sie sehr dünn sind.

[amd-zlrecipe-recipe:951]

Champignon-Kartoffelklöße mit Champignon-Sahne-Sauce

Einfache Kartoffelklöße. Verfeinert mit klein geschnittenen, frischen Champignons. Dazu kleingewiegte Petersilie.

Das Ganze serviert mit einer Sauce, für die ich ebenfalls frische Champignons verwende. Und Sahne.

[amd-zlrecipe-recipe:950]

Spiralnudeln mit Avocado-Champigon-Pesto

Spitalnudeln. Mit einem leckeren Pesto.

Für das Pesto verwende ich Avocados. Dann Champigons. Schließlich eine große Menge frisch geriebenen Parmesan.

Und noch einige kleine weitere Zutaten.

Der Zitronensaft gibt dem Pesto einen sauren, fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:948]

Schmandkuchen

Wie bereitet man mit Schmand einen leckeren Kuchen zu? Nun, dafür gibt es das bekannte Rezept von Schmandkuchen, das in verschiedenen Bundesländern eine regionale Spezialität ist.

Ich bereite das erste Mal Schmandkuchen zu. Und gebe anstelle von Zucker Honig in die Füllmasse. Da ich mir nicht sicher bin, ob die Füllmasse mit der Puddingmasse und dem Schmand auch beim Backen und danach beim Abkühlen auch stockt und fest wird, gebe ich zur Sicherheit doch einmal zwei Eier hinzu. Wie ja auch bei einer Tarte mit Eierstich die Festigkeit der Füllmasse durch Eier und Sahne gebildet wird.

Das Hinzufügen der Eier hat sich als gut erwiesen. Ohne die Eier hätte die Füllmasse beim Backen und Abkühlen nicht gestockt.

Dann kann man schließlich sogar noch Streusel obenauf geben.

Und auch in einer herzhaften Version existieren Rezepte für Schmandkuchen, so z. b. mit Kartoffeln oder Zwiebeln und Speck.

Ich gebe beim Mürbeteig nicht den Link zum Grundrezept an, da ich mit Zucker einen süßen Mürbeteig zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:947]

Frikadellen auf Kartoffel-Chips-Bett

Zubereitung mit frittierten Chips Teil drei. Da es in den letzten Tagen mit Pastinaken- und Wurzel-Chips so gut geklappt und gut geschmeckt hat, nun noch ein drittes Mal mit Kartoffel-Chips.

Ich frittiere die Kartoffel-Chips auch nur vier Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Sie gelingen wunderbar kross, knackig und braun.

Und auf dem Teller angerichtet lassen sie sich auch schön mit der Hand wegknuspern. Fast so wie industriell gefertigte Kartoffel-Chips aus der Tüte.

Ich würze die Kartoffel-Chips auch kräftig mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, wie auch Kartoffel-Chips aus der Packung z.B. der Geschmacksrichtung Paprika gewürzt sind.

Dazu gibt es jeweils zwei schöne Frikadellen, die miir frisch, kross und medium gelingen. Ich brate sie in der Grill-Pfanne für kräftige Röstspuren.

[amd-zlrecipe-recipe:946]

Casino Royale – ein Menü für

den perfekten Spieleabend

Ein Spieleabend unter Freunden sorgt nicht nur für gute Laune, sondern ist häufig noch ein kulinarisches Erlebnis. So lassen sich beispielsweise passend zu den ausgewählten Spielen unzählige interessante Speisen kredenzt, die als Menü die optimale Begleitung für die aufregende Runde sind. Das Casino Royale Menü ist beispielsweise etwas ganz Besonderes und garantiert der Hit auf jedem Motto-Spiel haben.

Casino Royale Menü: die richtigen Speisen

Kaum ein Klassiker der Filmbranche ist so bekannt wie „Casino Royale“, von dem es auch eine Fortsetzung geben soll. Auch die Gastgeber eines Spieleabends können mit den richtigen Speisen zum Thema für echte Highlights und einen Gaumenschmaus sorgen. Um unvergessliche und raffinierte Speisen aufzufrischen, sind vor allem kleine Snacks und Fingerfood empfehlenswert, denn schließlich soll ja noch ausreichend Zeit und Platz für die eigentlichen Spiele sein. Als Bestandteil für das Casino Royale Menü eignet sich unter anderem Garnelenspieße oder Datteln im Speckmantel. Lecker und erfrischend sind auch Melonen mit Parmaschinken oder für alle Liebhaber von Süßspeisen auch Kuchenvariationen in Mini-Portionen oder im Glas.

Menü kinderleicht schon vorher zubereiten

Der Vorteil bei den vielen Snacks und dem Fingerfood besteht darin, dass sie schon vorher aller Ruhe vorbereitet werden können. Kommen dann die Gäste zum Spiel haben, ist alles bereit und lässt sich schnell auf dem Tisch oder dem Buffet platzieren. Zusätzlich können natürlich auch frische Highlights gesetzt werden. Ein großes Bargeld oder warmes Brot sowie frischer Kaviar oder knackiger Salat runden das kulinarische Angebot zum Spieleabend ab.

Casino Royale Menü: die besten Getränke



Bildquelle: unsplash.com

Bereits James Bond wusste, dass Martini – gerührt, nicht geschüttelt – zu den besten Getränken gehört. Im Casino Royale Menü für den Spieleabend darf deshalb das Kultgetränk nicht fehlen. Es besteht klassisch laut Roman aus:

- drei Teile Gin
- ein Teil Wodka
- 0,5 Teile Kina Lillet (Wermut)

Natürlich kann die Rezeptur auch abgewandelt werden. Für einen klaren Kopf, empfiehlt es sich, nicht nur den bekannten Martini zu servieren, sondern auch alkoholfreie Getränke. Vor allem sprudelndes Wasser mit Geschmack oder spannende Cocktailvarianten mit oder ohne Alkohol haben sich in der Lust und Runde beim Spieleabend bewährt. Damit die Gastgeber den verschiedenen Geschmäckern ihrer Mitspieler gerecht werden können, empfiehlt es sich, mehrere Getränkevarianten parat zu haben. Wer möchte, kann natürlich bei besonders exklusiven

Wünschen der einzelnen Gäste auch darum bitten, dass jeder selbst etwas in die Spielrunde mitbringt.

Spieleabend geht auch ohne Gesellschaft

Was machen all diejenigen, die gerade nicht mit ihren Freunden beisammen sein und trotzdem auf das Spielerlebnis nicht verzichten möchten? Allein am Tisch spielen ist natürlich längst nicht so schön und vor allem bei den meisten Spielen gar nicht möglich. Deshalb gibt es unzählige online Casinos, bei denen die Spieler mit Smartphone oder Tablet sowie am PC Karten- und Tischspiele sowie zahlreiche Slots nutzen können. Dazu gehören auch viele Trustly Casinos, bei denen die Spieler den renommierten Zahlungsdienstleister für ihre Einzahlungen nutzen können. Wer möchte, hat aber auch die Chance, bei vielen online Casinos mit einem Bonus als Willkommensgeschenk zu starten und muss noch nicht einmal sein eigenes Geld für die Spielaktivitäten aufwenden.

Häufig im Casino noch mehr Vielfalt als bei klassischen Brettspielen

Die online Casinos bieten im Vergleich zu den klassischen Brettspielen erfahrungsgemäß deutlich mehr Abwechslung. Angeboten werden nicht selten über 500 verschiedene Titel renommierter Spielehersteller, sodass die Auswahl nahezu unbegrenzt ist. Eine unvergessliche Casino-Nacht kann da schon mal mehrere Stunden dauern. Müdigkeit kommt bei den vielen spannenden Spiel-Highlights kaum auf, denn die fantastischen Grafiken sowie spannenden Geschichten hinter den Spielen und unzähligen Jackpot-Möglichkeiten sorgen für Abwechslung.

Schweinesteaks auf Wurzel-Chips-Bett

Da mir die Pastinaken-Chips gestern so gut gelungen waren und sehr gut schmeckten, bereite ich dieses Mal ein ähnliches Gericht zu. Nur dieses Mal mit Wurzel-Chips.

Dazu putze und schäle ich Wurzeln. Hoble sie dann im Hobel einer Küchenmaschine fein. Und frittiere sie im siedenden Fett der Friteuse.

Dazu gibt es einige Schweinesteaks.

[amd-zlrecipe-recipe:945]

Hähnchenbrustfilet auf Pastinaken-Chips-Bett

Ich hatte sehr große Pastinaken gekauft. Sie ähnelten eher einer weißen Rübe oder einem großen Rettich.

Ich überlegte mir für die Pastinake die Zubereitung in der Friteuse, vorher in der Küchenmaschine fein geraspelt, als Pastinaken-Chips.

Leider musste ich hier jedoch auch von der Dicke der Pastinake kapitulieren, der Einschubschaft der Küchenmachine nahm diese Größe nicht auf. So musste ich die Pastinake doch längs vierteln, um Chips daraus herzustellen.

Somit kann man dies auch analog mit Pastinaken in gewöhnlicher

Größe zubereiten, denn diese passen ja problemlos in die Küchenmaschine.

Ich habe die Pastinaken-Chips etwa 5 Minuten im 180 Grad heißen Fett der Friteuse frittiert. Wer es noch knuspriger und noch etwas brauner möchte, gibt einfach noch ein paar Minuten drauf.

Die frittierten Pastinaken-Chips, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schmecken sehr gut. Und haben eine leichte Anmutung an frittierte Kartoffel-Chips, wie man sie aus der Tüte kennt.

Dazu als Hauptprodukt für dieses Gericht in der Grill-Pfanne gebratene Hähnchenbrustfilets.

[amd-zlrecipe-recipe:944]

Apfel-Tarte

Seit längerem wieder einmal ein frische, fruchtige Tarte, passend zum Wochenende. In den letzten Wochen hatte ich meistens Rührkuchen gebacken.

Nun hatte ich fünf Äpfel vorrätig. Und habe sie geputzt und kleingeschnitten für die Füllung einer Tarte verwendet.

Nach dem Kleinschneiden der Äpfel gebe ich den Saft einer Zitrone über die Apfelstücke.

Ich mache dies zum einen, damit die Apfelstücke darin etwas marinieren. Zum anderen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden.

[amd-zlrecipe-recipe:942]

Gefüllte Paprika

Leckere, gefüllte Paprika.

Zwei Stück für jede Person.

Mit einer frischen, leckeren Füllung.

Dieses Gericht gibt es ohne Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:943]

Rinder-Hüftsteak mit Wurzel-Pastinaken-Stampf

Nochmals Rinder-Hüftsteaks.

Sie gelingen bei 2 Minuten Bratdauer in der Grill-Pfanne sehr gut medium. Will man sie rare zubereitet haben, brät man sie jeweils nur 1 Minute auf jeder Seite an.

Dazu gibt es leckeren Stampf aus Wurzeln und Pastinaken. Verfeinert mit etwas frischer Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:941]

Schollen-Ragout Finkenwerder Art mit Penne

Ist ein bestimmtes Gericht oder eine Zubereitung eigentlich geschützt? Bei einigen Dingen trifft dies zu. Ein Wiener Schnitzel muss zum Beispiel zwingend aus Kalbsfleisch zubereitet werden.

Nun frage ich mich, ist die Scholle Finkenwerder Art auch geschützt? Ich war jetzt einfach frech und habe aus den Zutaten für Scholle Finkenwerder Art ein Ragout zubereitet und dieses danach einfach so benannt.

Wäre ich ausgebildeter Koch, hätte ich die Schollen in Natura filetiert und das Fleisch dann zum Anbraten verwendet. Da ich dies jedoch nicht bin und ich Bedenken hatte wegen der vielen Gräten, bin ich den umgekehrten Weg gegangen. Ich habe beide Schollen erst auf beiden Seiten in heißem Öl in der Pfanne gebraten. Dann filetiert und das Fleisch mit der Haut kleingeschnitten.

Und dieses dann zusammen mit Büsumer Krabben und Katenschinken-Würfel in Öl gebraten.

Ich hatte bei den Schollen wie auch bei der ersten Zubereitung der Scholle Finkenwerder Art Glück und hatte weibliche Schollen erhalten. Denn deren Bauchhöhle waren voll mit Rogen. Den ich natürlich mit angebraten und mit verwendet habe. Er schmeckt ja lecker.

Als Beilage Penne, da ich ja derzeit immer noch die Misere mit der defekten und eingesandten elektrischen Nudelmaschine habe und keine frische Pasta selbst zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:940]

Mi-Nudeln mit Rucola-Tomaten-Pesto

Hier einmal sozusagen außerhalb der Reihe wieder ein Rezept mit fertigen, industriell gefertigten Nudeln.

Meine neue, elektrische Pasta-Maschine funktioniert nicht genau so, wie sie eigentlich sollte. Ich muss sie jetzt erst auf Garantie an den Distributor zurückschicken, damit sie dort begutachtet, eventuell repariert wird oder ich eine neue Maschine erhalte.

Deswegen hier asiatische Mi-Nudeln. Andere hatte ich nicht mehr vorrätig.

Dazu ein leckeres Pesto aus Rucola, Kirsch-Tomaten und viel Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:939]