

Putensteaks auf Grünkohl-Bett

Leckerer Geflügel. Steaks von der Pute. Gesalzen, gepfeffert und in einer Grill-Pfanne kross gebraten.

Dazu ein Grünkohl, kleingeschnitten und in kochendem Wasser gegart. Ein typisch norddeutsches Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:929]

Gefüllter Fenchel mit gegrillter Aubergine

Sicherlich eine sehr selten gewählte Art, Fenchel zuzubereiten. Denn ich wähle eine große Fenchelknolle. Und verwende nur die beiden äußersten, großen Schalen, die ich mit Hackfleisch fülle.

Für die Füllung verwende ich klassisch wie für Frikadellen einfach Hackfleisch, Schalotte, Lauchzwiebel, Knoblauch und Ei. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker.

Und als Beilage wähle ich eine Aubergine, die ich putze, quer in Scheiben schneide und diese dann in einer Grill-Pfanne mit ausreichend Fett auf jeweils beiden Seiten kross anbraten, damit man schöne Röstaromen erhält.

Ehrlich gesagt gelingt das Gericht gut und schmeckt. Aber es ist nichts Außergewöhnliches und sicherlich bereite ich es nicht so schnell nochmals zu.

[amd-zlrecipe-recipe:928]

Bratwürste und Bratpaprika

Einfaches Gericht. In 10 Minuten in der Grill- oder Bratpfanne zubereitet.

Nürnberger Rostbratwürste. Und kleine Bratpaprika, einfach nur leicht gesalzen.

Beide Produkte unbedingt gut anbraten, damit sich viele Röststoffe bilden.

[amd-zlrecipe-recipe:925]

Haselnuss-Schokoladen-Kuchen

Bei diesem Kuchen habe ich fein geriebene Haselnüsse verwendet.

Und noch fein geraspelte Schokolade.

Ich habe aber keine dunkle Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwendet, um einen dunklen Schokoladen-Kuchen zu backen.

Sondern ich habe eine Tafel weiße Schokolade verwendet.

So erhält man einen leckeren Haselnuss-Kuchen, der Schokolade

enthält, aber noch ein heller Kuchen ist.

Er schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:926]

Pudding mit Physalis und Honig

Wieder einmal ein frischer, selbst zubereiteter Pudding, der einfach hervorragend schmeckt.

Dazu als Obst-Kompott frische, geschälte und kleingeschnittene Physalis.

Mit etwas Honig angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:927]

Frittierte Kürbis-Gnocchi



Frittiert und kross

Gnocchi kann man in kochendem Wasser garen. Oder in heißen Fett in der Pfanne braten. Man kann sie jedoch auch in der Friteuse frittieren.

Also habe ich dieses Convenience-Produkt, das aus 2 Packungen à 400 g frischen Kürbis-Gnocchi besteht, einfach vier Minuten in 180 Grad heißem Fett in der Friteuse frittiert.

Dann auf zwei Teller verteilen, leicht salzen und servieren. Guten Appetit!

Für 2 Personen:

- 800 g frische Kürbis-Gnocchi (2 Packungen à 400 g)
- Salz

Zubereitungszeit: 4 Min.

Zubereitung wie in der Einleitung beschrieben.

FrISChe Tagliatelle mit Tomaten-Kräuter-Pesto

FrISChe, selbst zubereitete Pasta aus meiner elektrischen Nudelmaschine. Die frISChe Pasta schmeckt einfach sehr lecker.

Dazu ein frisches Pesto.

Geplant war zuerst ein Pesto aus Rucola-Salat. Leider hatte ich den Rucola ein wenig zu lange im Kühlschrank aufbewahrt. Er war verdorben und somit nicht mehr genießbar.

Ich habe schnell umdisponiert und ein leckeres Pesto aus Tomaten, Avocados und frischen Kräutern zubereitet. Einfach die Zutaten in eine Schüssel geben, würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Ich gebe dieses Mal keinen Parmesan in das Pesto, denn ich richte das Pasta-Gericht mit frisch geriebenem Parmesan an.

[amd-zlrecipe-recipe:924]

Pizza mit Champignons, Spitzpaprika und Oliven

Eine herrliche, lecker schmeckende Pizza. Selbst zubereitet.

Nur beim Teig greife ich auf ein Convenience-Produkt zurück und verwende fertigen Pizza-Teig aus der Packung, der sogar schon auf ein Backpapier gerollt ist.

Als Zutaten für die Pizza natürlich zuerst einmal der Boden mit gestückelten, oder auch pürierten, Tomaten.

Dann als eigentlicher Belag Champignons, Spitzpaprika und Oliven.

Darüber kleingeriebener Gouda.

Gewürzt mit Salz und Pfeffer. Und mit getrocknetem Majoran und Thymian.

Fertig ist die leckere Pizza, die nicht nur heiß aus dem Backofen schmeckt. Sondern auch noch am Tag darauf in kalter Variante als kleiner Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:923]

Diverse Geräte



Beschreibung von links nach rechts

Jetzt habe ich es doch endlich geschafft und in meiner Küche umorganisiert.

Ich habe diverse Geräte, die bisher in meiner Vorratskammer standen und die ich nur sporadisch für eine entsprechende Zubereitung von Speisen dort hervorgeholt und dann dort wieder verstaut habe, hervorgeholt. Und auf einem separaten Regalbrett, das ich neben und auf der Geschirrspül-Maschine angebracht habe, verstaut.

Diese Geräte sind:

- Küchenmaschine
- Elektrische Nudelmaschine
- Getreidemühle
- Friteuse

Die Küchenmaschine verwende ich für die Zubereitung von Rührteig, Schlagsahne u.a.m. Die elektrische Nudelmaschine für frische Pasta. Die Getreidemühle für das Mahlen von Getreide jeglicher Art und mit einem anderen Aufsatz für das Raspeln oder Kleinhäckseln von diversen Produkten. Und die Friteuse natürlich für das Frittieren von Produkten.

Jetzt habe ich somit alle vier Geräte griffbereit in der Küche stehen.

Eine neue Ära beginnt.

Gnocchi-Spargel-Champignons-Pfanne

Ich bin zu zwei Portionen Spargel gekommen. Vermutlich aus Spanien. Ich will gar nicht wissen, unter welchen Bedingungen diese zu dieser Jahreszeit gezüchtet werden.

Dazu frische Champignons.

Und außerdem wollte ich eigentlich Gnocchi frisch zubereiten. Nur hatte ich noch zwei Portionen gefüllte Gnocchi vorrätig. Also habe ich diese verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:922]

pudding mit Lychees und Honig

Ein frisch zubereiteter Pudding.

Diesmal mit einem kleinen Kompott aus frischen Lychees und etwas Honig.

Der Pudding ist leider etwas zusammengefallen.

Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:921]

Frittierter Pansen mit frischer Penne

Ich mag ja gebratenen Pansen sehr. Das Knusprige und Krosse des Muskelfleisches und das Weiche der gallertartigen Magenschleimhäute. Und dieses Mal frittierte ich den Pansen einfach in der Friteuse. Lecker.

Dazu gibt es selbst zubereitete Pasta, diesmal Penne.

Ich gebe einfach etwas gutes Olivenöl über die Penne.

[amd-zlrecipe-recipe:920]

Sesam-Hirse-Kuchen

Ein wirklich einfacher Rührkuchen.

Der gut gelingt, schön aussieht und hervorragend schmeckt.

Einfach den Kuchen nach dem Grundrezept für Rührkuchen zubereiten.

Dabei einfach das normalerweise verwendete Mehl durch 250 g Sesam und 250 g Hirse, die man vorher in der Getreidemühle fein mahlt, ersetzen.

Fertig ist ein wunderbarer Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:919]

Bananen-Weintrauben-Schoko-Tarte

Hier hatte ich Obst übrig, das meines Erachtens gut zusammenpasst.

Verfeinert habe ich die Tarte, indem ich noch fein geriebene Bitterschokolade zum Obst gegeben habe.

Geändert habe ich die Zubereitung nur insofern, dass ich, da die Zugabe von Obst und Schokolade doch eine relativ große Menge ist, diese nicht in die Füllmasse gegeben und damit

vermischt habe. Sondern ich habe Obst und Schokolade vermischt, in den Mürbeteig in der Backform gefüllt und anschließend den Eierstich darüber gegeben und gut verteilt.

[amd-zlrecipe-recipe:918]

Pudding mit Himbeeren und Honig

Nichts ausgefallenes. Ein leckerer Pudding nach dem Grundrezept.

Dazu Himbeeren, zerkleinert und mit Honig.

[amd-zlrecipe-recipe:914]

Bier-Gulasch mit frischer Penne

Für das Gulasch habe ich Pferdefleisch verwendet. Und zwar kleingeschnittenes Braten-Fleisch.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Tomate.

Zusätzlich für mehr Aroma frischer Rosmarin und Thymian.

Für die Sauce gebe ich eine Dose Pilsener dazu und lasse das Gulasch gute 2 Stunden schmoren.

Ergebnis ist ein geschmacklich hervorragendes Gulasch mit einer leckeren Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal selbst zubereitete Patsa, und zwar Penne. Diese gelingt hervorragend und schmeckt wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:915]