China-Restaurant „Mongolei“ in Wandsbek

Heute an einem Sonntag habe ich mir einmal ein Essen in einem Restaurant gegönnt. Ich hatte es schon länger geplant, in diesem Restaurant essen zu gehen. Also habe ich dort heute Abend 1 Stunde beim gemütlichen Speisen auf der Terrasse des Restaurants einen angenehmen Abend verbracht.



So wird auf das Restaurant von der Wandsbeker Zollstraße aus hingewiesen

Zunächst einmal zum Restaurant. Es liegt in der Wandsbeker Zollstraße genau an der Ecke, an der in östlicher Richtung die Ahrensburger Straße beginnt. Etwa 100 m vom Kultorhaus entfernt und somit vom Eichtalpark. Leider liegt es ein wenig versteckt im Hinterhof einiger Gewerbebetriebe und ist nicht ohne weiteres zu sehen. Entweder weiß man, dass sich das

Restaurant dort befindet. Oder man muss sich an dem Hinweisschild zum Restaurant orientieren. Dann kommt man zu dem schmucken Eingang zum Restaurant.



Einfacher, schmucker Eingang des Restaurants

Das Restaurant hat aber aufgrund seiner Lage den Vorteil, dass es fast parallel zur Wandse liegt. Und da es eine schmale, aber lange Terasse oder Biergarten hat, sitzt man somit direkt im Grünen unter vielfältigem Baumbewuchs. Und das Erstaunliche ist, man hat hier völlige Ruhe und sogar Stille und kann entspannt essen. Es ist idyllisch, eine richtige Oase. Obwohl doch nur etwa 50 m Meter entfernt der vierspurige, starke Verkehr auf der Wandsbeker Zollstraße/Ahrensburger Straße verläuft.



Schmale Terrasse des Restaurants, links neben den Büschen verläuft die Wandse

Viele Besucher werden das Restaurant vermutlich frequentieren, weil es ein Mongolisches Buffet für einen Festpreis pro Person anbietet. Ich jedoch wollte ganz normal von der Speisekarte aus bestellen. Ich habe es mir nach dem Platznehmen und der Entgegennahme der Speisekarte einfach gemacht. Ich sprach die Bedienung an. Da ihr Restaurant „Mongolei“ heiße, könne sie mir bestimmt eine original mongolische Vorspeise und auch Hauptspeise empfehlen. Und somit habe ich gleich den Auswahl- und Bestellvorgang abgekürzt.

Die Bedienung empfahl mir als Vorspeise:



Mongolische Gemüsesuppe
Und als Hauptspeise:



Mongolische Kostbarkeiten mit verschiedenen Fleischsorten, Shrimps, Gemüse und Knoblauch

Und nun zu den Speisen. Die Suppe war geschmacklich gut, wenn sie auch einfach war. Aber das Gemüse in der Suppe war

knackfrisch.

Und auch die Hauptspeise war wirklich gut. Das Fleisch war kross und knusprig, aber dennoch saftig und weich. Das Gemüse war sehr frisch und knackig. Und die Sauce exzellent. Dazu eine Schüssel Reis.

Ich kann nicht beurteilen, ob die Suppe oder Sauce aus einer Fertigpaste zubereitet wurde. Oder ob sie frisch zubereitet wurden.

Aber geschmacklich war das Essen wirklich gut. Ich kann das Restaurant wirklich guten Herzens empfehlen. Wer also gern chinesisch isst – Rind, Schwein, Huhn usw. jeweils in 10 unterschiedlichen Zubereitungen –, dem sei das Restaurant wirklich zu empfehlen. Vergleiche ich es mit dem chinesischen Imbiss „Hong Kong Wok“ in meinem Stadteil, so bietet der Imbiss wirklich nur Imbissqualität. Und ist somit nicht zu empfehlen. Ich gebe lieber das Doppelte für ein Essen aus, esse in diesem Restaurant und habe dann eine wirklich gute Qualität der Speisen.

Und die Menge des Hauptgerichts war wirklich so enorm für eine Person, dass ich heute sicherlich nichts weiteres zu essen zu mir nehmen muss.

Dazu gab es als Abkühlung bei diesem warmen Wetter ein kühles, erfrischendes, alkoholfreies Bier.



Dazu ein kühles, schmackhaftes, alkoholfreies Bier
Ich werde auf alle Fälle wieder dorthin gehen, um zu speisen.

Quán 99: Authentic Vietnamese Cusine



Das Restaurant in den Abendstunden

Zu meinem heutigen 63. Geburtstag habe ich einmal außer Haus gegessen. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Die Restaurantbesuche haben in den letzten Jahren wirklich drastisch abgenommen. Zum einen koche ich gern und Sie verlassen sich auf mich mit den neuesten Genusskreationen. Zum anderen war der Geldbeutel in den letzten Jahren meistens leer und es hat nicht zu einem üppigen Essen in einem Restaurant gereicht. Das Geld ging eben für die übrigen, eher lebensnotwendigen Lebenshaltungskosten weg, wie für Strom,

Wasser, Telekommunikation und natürlich Lebensmittel.

Nun habe ich mir für heute zu meinem 63. Geburtstag aber vorgenommen, in einem guten, vietnamesischen Restaurant essen zu gehen. Zur Feier und Abrundung des Tages. Denn es haben sich im letzten Jahr einige Änderungen ergeben, so dass ich heute mit ganz anderen Vorzeichen essen gegangen bin.

Zum einen habe ich vor 2 1/2 Monaten mein Auto verkauft. Und bin nun seit 45 Jahren das erste Mal ohne Auto unterwegs. Ich bin mit dem Fahrrad zum Restaurant gefahren. Der Verkauf meines Autos, das ich wahrlich nicht mehr brauchte und das ich vielleicht 10 Mal im Jahr genutzt habe, hat mir nun folgendes beschert: Ich habe genügend Geld für bisher zu teure Dinge zur Verfügung, kann mir einiges leisten und habe daher heute auch im Restaurant gegessen. Bei über 1.200 € im Jahr, die mich mein Auto an Steuer, Versicherung, TÜV, Reparatur und Benzin gekostet hat, ist das ja auch kein Wunder. Dieses Geld finanziert nun genugtuend andere Projekte. Und nebenbei ist der Verkauf des Autos auch mein Beitrag zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit, denn ich gehe zu Fuß, fahre Fahrrad, nutze den ÖPV oder miete mir notfalls ein Auto per Carsharing. Das ist also die erste Änderung, die ich ins neue Lebensjahr mitgenommen habe.

Zum anderen bin ich jetzt in einem Alter, in dem man die 3. Zähne trägt. Bisher war ich noch sehr unansehnlich und nicht vorzeigbar, weil mir eine Menge maroder Zähne, die ausgefallen waren, im Gebiss fehlten. Jetzt bin ich guter Dinge und vorzeigbar, da ich zumindest einmal provisorische 3. Zähne trage. Die endgültigen 3. Zähne liegen schon beim Zahnarzt bereit. Schon aus diesem Grund war der Restaurantbesuch durchaus machbar.



Die Speisekarte

Die Lesebrille, die ich jetzt auch zum Alter passend trage, habe ich zwar schon ein paar Jahre. Aber ich war damit noch nicht essen. Und habe sie getragen bzw. musste sie tragen, um

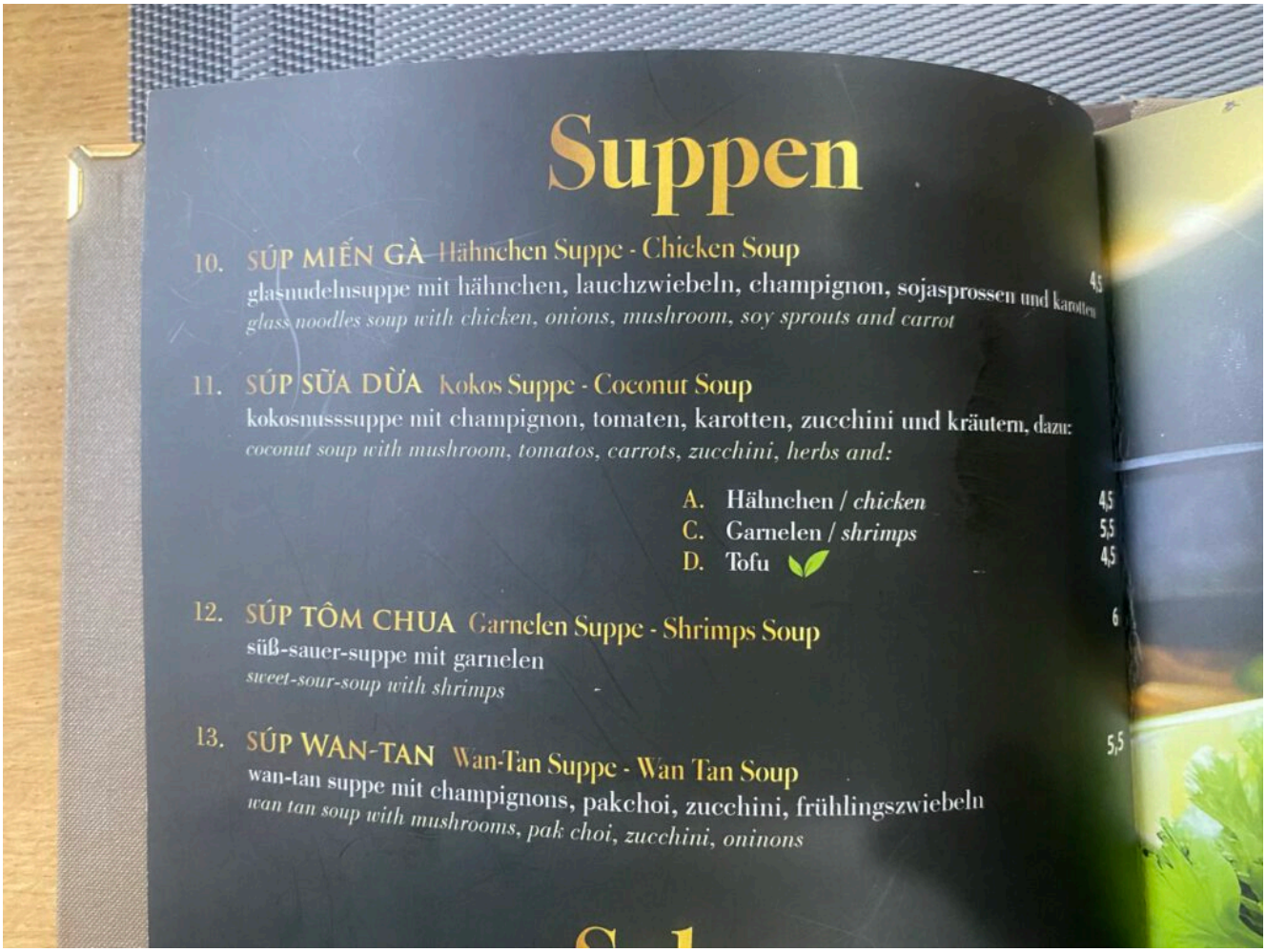
die Speisekarte zu studieren und mir ein Gericht auszusuchen.

Das sind so die einschneidendsten Ereignisse bei meiner Person, die sich für das neue Lebensjahr geändert haben und die mir im Restaurant beim Essen einfielen.

Eines natürlich auch noch. Mein Smartphone. Ich saß heute wirklich wie der waschechte Foodblogger am Tisch im Restaurant, studierte die Speisekarte, fotografierte sie, aß meine Suppe, fotografierte sie vorher, und aß dann mein Hauptgericht, eine Nudelbowl, und fotografierte sie vorher ebenfalls. Noch dazu kamen jeweils ein Foto vom alkoholfreien Bier, von der Deckkarte der Speisekarte und zum besseren Verständnis und Auffinden für Sie das Restaurant von außen.

Haben Sie übrigens schon einmal Paare beim Besuch eines Restaurants beobachtet? Sie verhalten sich wie auch der allgefällige Spaziergänger oder Fussgänger, der Ihnen auf dem Gehweg entgegen kommt. Kopf tief geneigt und ins Smartphone vertieft, auf dem er nur herumdaddelt, sonst aber nichts wahrnimmt. Man kann immer nur froh sein, wenn diese Personen einen noch wahrnehmen und nicht einfach umrennen. Und so waren heute auch die beobachteten Paare im Restaurant. Eine neue „Kommunikationskultur“ beim Essen und in Restaurants entsteht. Anstelle sich zu unterhalten und den Abend und das Essen zu genießen, versinkt jeder für sich allein in sein Smartphone und daddelt darauf herum. WhatsApp, YouTube und Konsorten sind eben immer wichtiger als das Gegenüber.

Es gibt aber noch einige andere Gegebenheiten, die sich in meinem Umfeld ergeben haben, aber diese sind nicht so von der freundlichsten Sorte. Mein Bruder kämpft seit Jahren mehr erfolgreich gegen eine Krebserkrankung. Und meine Mutter ist mit 94 Jahren und fortschreitender Demenz seit einem Jahr im Pflegeheim. Die Reihen der Verwandtschaft dünnen sich eben sichtlich aus, irgendwann bin auch ich an der Reihe. Und dann sind nur noch wenige Söhne und Töchter von meinem Bruder und mir übrig.



Suppe Nr. 11

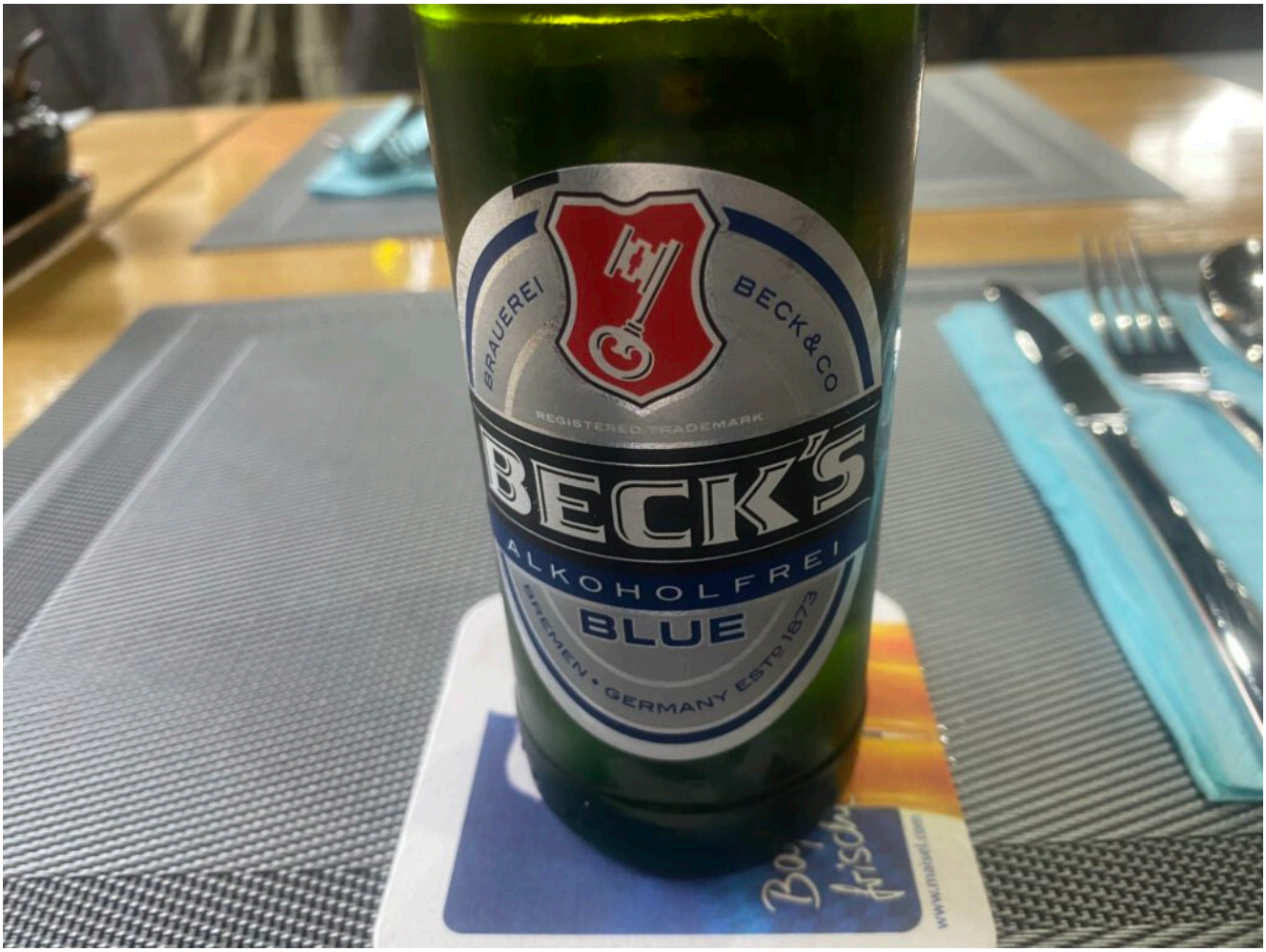
Jetzt jedoch zum kulinarischen Teil des Restaurantbesuchs, ich habe ein asiatisches Restaurant gewählt, das auf dem Dulsberg in Hamburg liegt. Der Dulsberg gehört zum Bezirk Wandsbek. Man sagt zwar auf dem Dulsberg, weil eben ein Berg. Aber im flachen Land in Hamburg sind das vielleicht 10–20 Höhenmeter, die diesen Berg ausmachen. Also nichts weltbewegendes.



Hauptgericht Nr. 26

Das Restaurant bietet authentische vietnamesische Küche. Ich kenne die vietnamesische Koche nicht sehr gut und ließ mich gern überraschen. Zuvor habe ich den Kellner, ein Vietnamese, noch gefragt, was denn der Name des Restaurants bedeute. Quán 99. Er sagte mir, das Wort „Quán“ sei vietnamesisch und bedeute einfach „Restaurant“. Somit lautet der Name der Gaststätte „Restaurant 99 – Authentische vietnamesische Küche“.

Als erstes gab es einmal ein alkoholfreies Bier, Marke Becks.



Das leckere, alkoholfreie Bier

Als zweites entschied ich mich als Vorspeise dann für die Kokosmilch-Suppe (Nr. 11) und wählte als eine der Zutaten Garnelen aus. Davon befanden sich auch zwei sehr große davon in der Suppe. Die Suppe schmeckte lecker nach Kokosmilch. Hatte einen leichten Chilitouch. Und vermutlich war auch eine leichte Zitronen-/Limettennote darin. Also insgesamt wirklich sehr gut.



Die Suppe

Als Hauptgericht wählte ich dann die Nudelbowl mit gegrilltem Schweinefleisch (Nr. 26). Die Nudelbowl bestand aus feinen, schmackhaften Reisnudeln. Dazu Sojabohnensprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Salat. Und als Hauptzutat gab es dann das erwähnte gegrillte Schweinefleisch in einer feinen, dünnen Brühe. Letztere hatte wie die Suppe auch einen kräftig scharfen Nachgeschmack nach Chili. Und auch eine leichte Zitronen-/Limettennote vermeinte ich zu schmecken. Der Hauptbestandteil der Brühe war vermutlich eine feine Gemüse- oder auch Hühnerbrühe. Das Schweinefleisch mit der Brühe gab man nach und nach über die Zutaten in der Bowl und aß dies dann alles zusammen.



Die Nudelbowl



Das Schweinefleisch in Brühe

Meines Wissens essen Vietnamesen nicht mit Stäbchen wie Chinesen oder Japaner. Das Land war zu lange kolonialisiert, meines Wissens von den Franzosen, worauf auch der französische Untertitel des Restaurants hinweist. Und in dieser Kultur und Küche isst man eben mit Messer, Gabel und Löffel. Also habe ich mich auch bei den beiden letzteren bedient.

Das Essen war lecker, schmackhaft und frisch. Ob es wirklich authentisch war, kann ich mangels Kenntnisse der vietnamesischen Küche nicht beurteilen. Wer also vietnamesische Küche mag und diese Gerichte gern isst, dem empfehle ich das Restaurant „Quán 99“ sehr. Mir selbst hat das Essen zwar geschmeckt, aber es hat mich nicht überzeugt. Ein authentisches chinesisches oder japanisches Gericht mundet mir da mehr.

Aus diesem Grund mein Fazit: Für Liebhaber der asiatischen und speziell vietnamesischen Küche sehr empfehlenswert. Ich selbst

werde aber nicht mehr zum Essen dorthin gehen.

Die Biergarten-Saison ist eröffnet!



Heute ein zusätzlicher Blogbeitrag zu meinem täglichen Rezept.

Ich habe einen Kurzausflug nach Spanien, genauer Barcelona, gemacht. Und dort ein kühles, alkoholfreies Bier gezischt.

Sie lesen schon richtig, ich war im Café & Bar Celona, das Restaurant heißt tatsächlich so, also „Barcelona“. Mit Biergarten.

Zu finden mitten auf dem Wandsbeker Markplatz inmitten von Wandsbek, Hamburg.

Und das Café/Bar hat einen großen Biergarten, in dem man schön in der Sonne sitzen und sein kühles Getränk zischen kann.

Und dieses Mal ohne Corona-Warn-App, Luca-App, dem Vorzeigen und Einscannen meines Impfzertifikats oder Maske. Ein wenig mehr Freiheit hat man damit erreicht.

Das Rezept für dieses kühle, leckere Getränk kann ich Ihnen leider nicht verraten, ich hätte auch nicht die Geräte dazu, dieses Getränk selbst herzustellen. Aber anyway, gehen Sie in den nächsten Biergarten und bestellen Sie sich einfach ein kühles, alkoholfreies Weißbier. Und Sie erhalten das im Foto gezeigte leckere Getränk.

Der Frühling zieht ein!

Bier-Gulasch mit Bandnudeln



Mit leckeren Bandnudeln

Ein Gulasch mit Pils zubereitet.

Als Fleisch verwende ich ausnahmsweise Hähnchenbrustfilets, von denen ich noch vorrätig habe und die verbraucht werden müssen.

Die Gulasch-Sauce hat nach dem Schmoren einen leicht bitteren Geschmack nach Bier. Aber auch nach Geflügel.

Beschwipste Ente mit Fusilli

Der Trick mit der Bierdose, um eine ganze Ente im Backofen zu garen, hat ja leider nicht funktioniert.

Also bereite ich nochmals eine ganze, ausgenommene Ente in einer Bier-Sauce im Bräter im Backofen zu.

Da eine halbe Ente doch recht groß ist, passt sie nichtbauf einen gewöhnlichen Teller. Ich wähle daher große Pizza-Teller.

Als Beilage gibt es Fusilli. Mit sehr viel leckerer Bier-Sauce.

Bier-Gulasch mit Basmati-Reis



Mit würziger Sauce

Ein Gulasch mit Pils zubereitet.

Als Fleisch verwende ich ausnahmsweise Hähnchenbrustfilets,

von denen ich noch vorrätig habe und die verbraucht werden müssen.

Die Gulasch-Sauce hat nach dem Schmoren einen leicht bitteren Geschmack nach Bier. Aber auch nach Geflügel.

Beschwipste Ente mit Kartoffelspalten



Gegarte Ente im Bräter

An sich war die Überlegung recht gut. Ich hatte diese Zubereitung schon einmal in einer Fernsehsendung zum Thema

„Grillen“ oder einer ähnlichen Kochsendung gesehen.

Man nimmt eine ausgenommene, ganze Ente oder ein ausgenommenes Grillhähnchen und stülpt das Geflügel mit dem offenen After bzw. der Bauchhöhle auf eine geöffnete Bierdose.

Und auf diese Weise grillt man dieses Geflügel dann auf dem Grill oder im Backofen. Das Geflügel wird natürlich vor dem Zubereiten noch gewürzt bzw. mit einer Marinade eingepinselt.

Das Bier erhitzt sich, verdampft und gart so das Geflügel durch die Bauchhöhle. Das Geflügel wird somit von innen heraus gegart.

Im Falle, dass das Geflügel noch nicht durchgegart ist, wenn das Bier verdampft ist, hat man noch eine zweite Dose Bier vorrätig, mit der man dann das Geflügel nochmals nachversorgt.

Wie gesagt, die Überlegung war recht gut. Ich hatte nur zwei Dinge nicht beachtet.

Eine ganze Ente ist recht groß und schwer. Nachdem ich diese gewürzt und dann auf eine geöffnete Dose Pilsener gesetzt hatte, passte sie gerade mal so in den Backofen. Sie stieß aber oben an die Decke des Backofens an und somit wäre bei Ober-/Unterhitze – die Umluftfunktion meines Backofens ist leider defekt – der obere Teil der Ente verbrannt.

Und zweitens hatte ich nicht bedacht, dass die Ente aufgrund ihrer Masse von der Bierdose herunterfällt. Sie hätte in dieser Stellung auf der Bierdose irgendwie befestigt oder stabilisiert werden müssen. Ich wusste nur nicht wie.

Also ließ ich die Idee zu dieser Zubereitungsart leider fallen. Und garte die gewürzte Ente in dem Bier in einem Bräter im Backofen.

Das Ergebnis war eine oben kross und knusprig gebratene Ente. Der untere Teil der Ente, da er im Bier lag, hatte leider keine krosse Haut. Aber die Ente war gut durchgegart und

schmeckte lecker.

Als Beilage habe ich einfach Kartoffeln, in Spalten geschnitten, in der Friteuse frittiert.

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]

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 variiere.

Eine kleine Kindheitserinnerung, denn meine Mutter hat solche

Klöße mit Fleisch und Sauce gern am Sonntag für die Familie zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1132]

Bier-Gulasch mit Kartoffelklößen

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 Kartoffelklöße. Diese gelingen hervorragend und schmecken wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:978]

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]

Alkoholfreies Weizenbier



Gut gekühlt und sehr lecker!

Heute gab es einmal ein Fertigprodukt, ein Convenience-Produkt. Also schon fertig zubereitet. Ich musste nichts mehr selbst zubereiten. Es war schon fertig gebraut.

Auf meinem Spaziergang am Sonntag habe ich heute einmal Halt gemacht in einem Restaurant und mich dort in den Biergarten gesetzt. Und dort habe ich im Sonnenschein ein leckeres, kühles, alkoholfreies Weizenbier getrunken. Ein Franziskaner

Weißbier.

War das geil. Darauf hatte ich mich schon seit langem einmal gefreut. Und auch seit langer Zeit vorgenommen.

Das Bier war lecker, der Sonnenschein schön und der Biergarten angenehm.

Aber ein alkoholfreies Bier für 4,70 € ist schon recht happig, auch wenn es 0,5 l waren.

Es ist wirklich schon sehr lange her, dass ich einmal ein schönes alkoholfreies Bier gezischt habe. Aber ich werde dies sicherlich wiederholen.

Vielleicht, wenn mein Auto aus der Reparatur und TÜV-Abnahme zurück ist, an den Landungsbrücken an der Elbe. Herrlich!

Bier-Gulasch mit Salzkartoffeln



Leckeres, saftiges Gulasch mit viel Sauce

Bier, das Lieblingsgetränk der Deutachen, kann man nicht nur trinken – sei es nun mit Alkohol oder ohne Alkohol oder in einer bestimmten Brauart, wie es ja sehr viele Hersteller und Brauereien mittlerweile anbieten. Pils, Export, Weizen, naturtrüb, Variationen mit Zitrone, Grapefruit oder Maracuja oder sogar ganz ausgefallene Variationen, die manche Biershops anbieten, wie Bier mit Schokolade oder Chili. Nein, Bier kann man nicht nur trinken. Man kann auch, wie viele gute Köche wissen, mit Bier kochen. Es gibt vielleicht nicht so viele Gerichte, für die man ein Bier verwenden kann, wie es Gerichte gibt, die als alkoholische Zutat etwa Wein oder Cognac erhalten. Aber es gibt einige spezifische Gerichte, die man sofort mit Bier in Verbindung bringt und für die ein gutes Bier sehr geeignet ist.

So zum Beispiel ein gutes Gulasch, mit Bier zubereitet. Es gelingt schlotzig. Die vielen mitgeschmorten Zwiebeln zerfallen in der Bier-Sauce und binden diese sämig ab. Und der leichte Bitter-Geschmack des Gulasch stammt vom verwendeten Export-Bier.

Wie immer für ein gutes Gulasch verwende ich gleiche Mengen Gulasch wie Zwiebeln. Und natürlich muss das Gulasch lange schmoren. Ich reduziere die Sauce noch auf ein Viertel der Flüssigkeit, so dass das Gulasch sogar noch länger schmort und noch mehr Geschmack bildet.

Dazu gibt es einfach Salzkartoffeln als Beilage.

Übrigens, beim Thema Bier: ich habe hierzu die Website von Gastro Brennecke gefunden. Dort findet Ihr wirklich alles zum Thema Bier. Zum Fussball und zur Fussball-Weltmeisterschaft 2018 in Russland, die heute beginnt, gehört natürlich, wie man es in Deutschland gewohnt ist, ein gutes Bier. Für mich wird es ein alkoholfreies Bier sein, da ich keinen Alkohol trinke. Aber für die gestandenen deutschen Männer bin ich auch über das folgende Angebot gestoßen, das sicherlich attraktiv ist: Bierfässer für die WM. Und geben wir es doch zu: Ein frisch gezapftes Bier aus dem Fass schmeckt doch um Längen besser als ein Bier aus der Flasche.



Auf dem Teller angerichtet

[amd-zlrecipe-recipe:377]

Italienische Küche: Frische Tortellini mit Champignons und Lauchzwiebeln

Die italienische Küche ist sehr einfach gehalten. Sehr wenige Zutaten für die Gerichte. Diese jedoch in höchster Qualität. Daher munden italienische Gerichte meistens auch sehr gut. Und es gibt in der italienischen Küche übrigens mehr als Pizza und Pasta.

Hier habe ich jedoch auf frische Pasta aus Italien zurückgegriffen. Und siehe da, sogar mein Discounter hat diese Pasta frisch vorrätig und in guter Qualität. Für einen niedrigen Preis.

Ich verwende frische Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch. Dazu gibt es frische, braune Champignons, die ich nur in feine Scheiben schneide. Und frische Lauchzwiebeln, die ich quer klein schneide.

Ich brate die Zutaten, nachdem ich die Tortellini separat in kochendem Wasser gegart habe, in gutem, italienischen Olivenöl an. Dann würze ich mit einer großen Menge Kräuter der Provence, zuzugebenerweise kein italienisches Produkt. Aber die Kräuter in der Kräutermischung werden auch gern in Italien verwendet. Und für ein kleines Söße̊chen lösche ich mit einem Rießling ab. Zugegebenerweise auch kein italienisches Produkt, da deutsch. Aber man könnte auch alternativ einen Soave verwenden.

Und passenderweise gibt es dann vor dem Servieren noch sehr viel frisch geriebenen, italienischen Parmesan auf das Pasta-Gericht. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:376]

Hähnchenmägen-Champigon-Ragout in Bier-Sauce mit Linguine



Die Sauce ist schon wieder versickert

Hähnchenmägen eignen sich sehr gut zum Schmoren in einem Gulasch oder Ragout. Ich verwende sie diesmal zusammen mit Champignons für ein Ragout. Dazu kommen noch Zwiebeln und Knoblauch.

Ich brate einfach alles zusammen in heißem Öl an. Abgelöscht wird mit einem halben Liter Exportbier. Ich hatte noch ein solches Bier übrig.

Da ich eine dunkle, schwere und kräftige Sauce will, verwende ich ganze Gewürze wie Sternanis, Kardamom, Gewürznelke, Piment, Szechuanpfeffer, Senfsaat und Lorbeerblätter in einem Gewürzsäckchen, das ich einfach in das Bier gebe. Dann das Ganze zugedeckt bei geringer Temperatur 1 ½ Stunden köcheln lassen. Und um eine etwas sämigere Sauce zu erhalten, diese noch einige Zeit reduzieren.

Die Hähnchenmägen sind nach dieser Schmorzeit absolut butterweich.

Dazu gibt es Linguine als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 175 g Hähnchenmägen
- 125 g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 l Exportbier
- ½ TL Senfsaat
- ½ TL Szechuanpfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 1 Gewürznelke
- ½ Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 10 Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 125 g Linguine
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in feine Streifen schneiden. Hähnchenmägen grob zerkleinern.

Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenmägen, Pilze und Gemüse hineingeben und einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Mit Bier ablöschen. Gewürzsäckchen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 ½ Stunden köcheln lassen. Dann die Sauce unzugedeckt auf etwa ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Gewürzsäckchen herausnehmen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Ragout und Sauce darüber verteilen.

Schweinekamm in Speck-Bier-Kümmel-Sauce mit Knödeln



Leckerer Braten mit Knödeln und Sauce

Ich bereite den Schweinekamm als Braten mit einer aromatischen, würzigen Sauce zu. Dazu verwende ich Speck, Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Die Sauce wird zubereitet aus einem halben Liter Exportbier, in dem ich den Schweinekamm gare. Dann wird die Sauce für mehr Sämigkeit und Geschmack noch kräftig reduziert.

Würze gibt der Sauce der hinzugegebene Kümmel und scharfes Paprikapulver.

Dazu Paprikaknödel, die ich schon zubereitet und eingefroren hatte.

Das Ganze ergibt ein butterweiches Bratenfleisch und eine herrlich würzige Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Schweinekamm
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 0,5 l Exportbier
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Kümmel
- Rosenpaprika-Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 Paprikaknödel
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln halbieren und in halbe Scheiben schneiden. Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden. Speckschwarte aufbewahren.

Braten auf allen Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Speck in einem Topf ohne Fett einige Minuten kross anbraten. Speckschwarte mit dazugeben und mit anbraten. Speck herausnehmen und auf einen Teller geben. Im ausgelassenen Fett Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen und ebenfalls auf einen Teller geben. Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel anbraten. Wenn zu wenig vom ausgelassenen Fett übrig ist, ein wenig gutes Olivenöl dazugeben. Braten und Speck dazugeben. Mit Bier ablöschen und die kräftigen Röststoffe am Boden des Topfes mit einem Kochlöffel ablösen. Senf hinzugeben. Ebenso Kümmel. Zugedeckt auf geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Braten herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf ein Drittel oder ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Knödel im nur noch siedenden Wasser 10–15 Minuten erhitzen.

Sauce abschmecken. Braten tranchieren. Bratenscheiben auf zwei Teller verteilen, jeweils drei Knödel dazugeben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.