

Quinoa-Bulgur-Linsen-Eintopf mit Chinakohl

Ich bin auf Umwegen zu einer Packung eines namhaften Lebensmittel-Herstellers gekommen, mit dem man einen sehr delikatsten Salat zubereiten können sollte.

Im Koch-Set waren enthalten eine Packung mit einem Quinoa-Bulgur-Linsen-Gemisch. Und eine Packung mit Kräutern und Gewürzen.

Hinzufügen sollte man jedoch noch eine ganze Menge frischer Zutaten. Wie z.B. Mango, Paprika, diverse Salate und Joghurt und Zitrone. Alles Zutaten, die ich nicht vorrätig hatte. Und es war mir zu aufwändig und zu teuer, all diese Zutaten für diese Zubereitung eines Salates zu kaufen.

Also entschied ich mich, einfach mal umzudenken und zu überlegen, was man mit den vorhandenen Zutaten dieses Koch-Sets sonst noch zubereiten und wie man es variieren könnte.

Nun, ich zweckentfremdete zwei Dosen indonesische Bihun-Suppe als Grundlage und Basis für einen Eintopf. Und garte die Mischung darin eine halbe Stunde. Dann gab ich für mehr Frische etwas frischen Chinakohl, in feine Streifen geschnitten, dazu.

Fertig war ein leckerer Eintopf.

Die Packung mit den Kräutern und Gewürzen verwendete ich ausdrücklich nicht, denn sie enthielt mit Sicherheit eine große Menge an Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern. Sie wanderte ungeöffnet in den Abfalleimer.

Es siegte somit die Phantasie bei der Zubereitung dieses Gerichts.

[amd-zlrecipe-recipe:808]

Putenfleisch in Bihun-Sauce mit Basmati-Reis

Hier bereite ich wieder einmal ein asiatisches Gericht zu, für das ich eine Suppe als Convenience-Produkt verwende, was ich ja schon des öfteren getan habe.

Es ist einfach auch das Prinzip der Suppen-und Saucen-Konserven-Hersteller. Etwas flüssig ist es eine Suppe, etwas reduziert und eingedickt eine Sauce. Oder eben Suppen-/Saucen-Pulver mit viel oder wenig Flüssigkeit.

Für dieses Gericht verwende ich Bihun-Suppe aus der Dose.

Auf der Dose der Bihun-Suppe steht zwar, dass die Suppe leicht scharf sei. Dies trifft jedoch nicht zu, sie ist nicht scharf.

Dazu Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:324]

Hähnchenbrustfilet mit Wok-Pilz-Gemüse, Bihun-Sauce und Reis

Ich habe einmal meinen Konservendosen-Vorrat etwas reduziert. Vorrätig habe ich eigentlich immer Tomaten in Dosen für ein schönes Sugo für Pasta. Aber manchmal kommen auch noch einige andere Dosen hinzu.

Hier trifft einmal nicht East auf West, sondern China trifft auf Indonesien. Ich hatte eine Dose mit Wok-Pilz-Gemüse, chinesisch, vorrätig. Und eine Dose Bihun-Suppe, indonesisch.

Nun habe ich einfach, wie ich es schon mehrere Male gemacht habe, die Bihun-Suppe zweckentfremdet und als Sauce verwendet.

Und habe zusammen mit Hähnchenbrustfilet und dem Wok-Pilz-Gemüse ein schönes asiatisches Gericht zubereitet.

Das Gericht ist denkbar einfach zubereitet. Sie braten einfach die kleingeschnittenen Filets in Öl an, geben Gemüse und Suppe hinzu und erhitzen alles. Dazu einfach Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:202]

Penne Rigate mit Bihun-Sauce

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video01042017_1.mp4

East meets west. Oder Indonesien trifft Italien.

Hier bediene ich mich einer Fertig-Suppe, und zwar einer Bihun-Suppe, die ich etwas zweckentfremde und eine Sauce daraus zubereite. Ich reduziere sie auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit, um sie sämiger und vom Geschmack her kräftiger zu machen. Und gebe für etwas Frische einige Zutaten wie Paprika, Zucchini, Schalotte und Knoblauch hinzu.

Für etwas Schärfe sorgen zwei rote Chili-Schoten.

Dazu gibt es als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:44]