Lammfilets mit Semmelknödeln

Im Saucenspiegel

Ich hatte von den Lammfilets noch einige übrig und habe sie mit Knödeln zusammen zubereitet.

Der Einfachheit halber, da ich keine selbst zubereiteten, eingefrorenen Knödel hatte, habe ich auf Semmelknödel aus der Packung zurückgegriffen.

Ein Sößchen bilde ich mit selbst zubereitetem, eingefrorenem Bratenfond, den ich nur noch nachwürze.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Lammfilets (etwa 400 g)
- 6 Semmelknödel
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- Pfeffer

- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 10 Min.

Knödel nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Filets darin auf jeder Seite jeweils etwa eine Minute kross anbraten. Mit Fond ablöschen. Röststoffe vom Pfannenboden mit dem Kochlöffel gut ablösen. Fond mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben, jeweils drei Filets dazugeben und Sauce über beides verteilen. Servieren.

Zwiebel-Gulasch mit Tagliatelle

Leckeres Gulasch

Eigentlich wollte ich ein urdeutsches Gericht zubereiten, Rindergulasch mit Nudeln. Und wollte dafür deutsche Bandnudeln verwenden. Leider hatte ich von diesen nicht mehr genügend vorrätig. Und so griff ich eben zu italienischen Bandnudeln, nämlich Tagliatelle.

Das Gulasch bereite ich mit gleichen Anteilen Rindergulasch und Zwiebeln respektive Schalotten zu.

Für die Sauce verwende ich die vor einigen Tagen zubereitete Bratensauce und bereite ein leckeres Sößchen zu.

Ich gebe nur zusätzlich noch eine kleingeschnittene Peperoni für etwas Schärfe in die Sauce.

Mein Rat: Ein gutes Gulasch gehört lange geschmort. Ich gare es 60 Minuten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Gulasch
- 250 g Zwiebeln
- 250 g Schalotten
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 600 ml Bratenfond
- 250 g Tagliatelle
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Gulasch darin kräftig anbraten. Peperoni dazugeben. Bratenfond hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit Zwiebeln und viel Sauce großzügig darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Haschee mit Penne Rigate

Feines Haschee mit Pasta

Haschee ist ein Gericht aus gekochtem oder gebratenem Fleisch, ähnlich wie ein Gulasch oder Ragout. Die Besonderheit eines Haschees ist jedoch, dass die Zutaten sehr fein zerkleinert werden.

Ich verwende Hackfleisch für das Haschee. Ich habe fertig hergestelltes Hackfleisch gekauft und muss somit nicht noch große Fleischstücke durch den Fleischwolf drehen und somit haschieren.

Ich gebe noch eine Schalotte, Knoblauchzehen und etwa roten Paprika, Zucchini und Wurzel zum Hackfleisch hinzu, das ich aber alles sehr fein zerkleinere.

Mein Rat: Wie ein gutes Gulasch oder Ragout auch, das Haschee zugedeckt bei geringer Temperatur mindestens eine Stunde köcheln lassen, damit sich schöne Aromen bilden.

Dazu gibt es Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hackfleisch
- 200 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ rote Paprika
- ¼ kleine Zucchini
- ½ kleine Wurzel
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml trockener Rotwein
- 150 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika, Zucchini und Wurzel putzen und ebenfalls in sehr kleine Würfelchen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Es sollen sich sehr kräftige Röstspuren vom Tomatenmark am Topfboden bilden, das Tomatenmark soll aber nicht anbrennen. Gemüse dazugeben und alles vermischen. Mit Rotwein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden gut ablösen. Fond dazugeben. Verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Haschee kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Haschee darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Rinderschmorbraten in Pilz-Speck-Sauce auf Pasta

Braten, Pasta, leckere Sauce

Ein klassisches Sonntagsessen (für die ganze Familie): Ein Braten mit Nudeln und schöner Bratensauce. Nur dass dieser Braten bei mir eben nicht mittags um 12 h zur besten Essenszeit auf den Mittagstisch kommt, sondern abends zur besten Spielfilmzeit. Eben dann, wenn ich am meisten Zeit habe und in Ruhe kochen kann. Der Braten bekommt bei mir ganze 2 Stunden Schmorzeit, als Zugaben zur dunklen Bratensauce verwende ich frische Champignons und Speck. Und bei den Nudeln greife ich zu den gestrigen Hörnchennudeln. Ein Rezept, bei dem man eigentlich nichts falsch machen kann, klassisch, erprobt und bodenständig.

Das Gericht kocht sich auch fast von alleine und ist sehr

lecker. Der Braten ungewöhnlich zart und wohlschmeckend und die Sauce mit Champignons und Speck äußerst gelungen. Leider hat der Schmorbraten einen großen Flechsenstreifen in der Mitte, was ja durchaus schmackhaft ist, aber das Foto ist eben leider nichts … für das Fotoalbum. Dafür kommt aber gleich beim ersten Anrichten für das Foto viel Sauce mit auf den Teller.

Es hat sich wieder bewahrheitet, beim Kochen am Herd eine Kochschürze zu tragen – besonders wenn man sonntags ein helle Seidenhose trägt.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Rinderschmorbraten
- 1 Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe
- 40–50 g Speck
- 2–3 große, braune Champignons
- ein Stück Ingwer
- 2 TL scharfer Senf
- 1 Zweig Rosmarin
- trockener Rotwein
- 500 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn. 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Ingwer ungeschält im Ganzen belassen. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Braten auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und Gemüse und Speck in den Topf geben und einige Minuten anbraten. Braten wieder dazugeben. Mit einem Schuss

trockenem Rotwein ablöschen. Rosmarinzweig halbieren und neben beide Seiten des Bratens legen. Senf und Ingwerstück hineingeben. Fond dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

Zum Ende der Garzeit Hörnchennudeln nach Anleitung zubereiten. Ingwer aus der Sauce nehmen. Sauce mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und abschmecken. Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf zwei große Teller verteilen. Pasta jeweils daneben geben und großzügig die Pilz-Speck-Sauce darüber verteilen.