

Geschmorte Schweineschulter in Bratenfond mit Salzkartoffeln



Wenn Sie Fleischesser sind, dann finden Sie sicherlich an einem lange geschmorten, leckeren und butterzarten Braten gern Gefallen. Und sind auch etwas Fett in Form der mitgeschmorten Schwarte nicht abgeneigt. Denn Fett ist ein Geschmacksträger und macht den Braten insgesamt weich und saftig. Man kann ziemlich schnell herausfinden, wo sich die recht trockenen Stellen eines Bratens befinden. Es sind die Fleischpartien, die eben nicht mit etwas Fett durchzogen sind.

Dieser Schweinebraten wird in selbst zubereitetem Bratenfond 3 Stunden geschmort. Danach ist das Fleisch so zart, dass man es fast nicht mit der Küchenzange auf die Teller bekommt, ohne dass es zerfällt. Und man braucht definitiv kein Messer für

das Fleisch, es lässt sich problemlos mit der Gabel zerzupfen.

Als Beilage gibt es bei diesem Braten einfache Salzkartoffeln dazu. Diese dürfen natürlich unbedingt in einem Saucenspiegel mit der leckeren, würzigen und dunklen Sauce schwimmen.

Für 2 Personen:

- 600 g Schweineschulterbraten (ohne Knochen, mit Schwarte)
- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 500 ml Bratenfond
- Steakgewürzmischung
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Braten längs in zwei gleichgroße Stücke zerteilen.

Auf beiden Seiten mit der Steakgewürzmischung würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kross anbraten. Fond dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Jeweils ein Bratenstück auf einen Teller geben. Kartoffeln dazu verteilen. Kartoffeln noch etwas nachsalzen. Großzügig Sauce über Braten und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Rinder-Gulasch mit schmalen Bandnudeln



Mit Rinder-Suppenfleisch

Ein Rezept für ein Gericht, das als Motto meinem Foodblog bzw. dessen Namen unterliegt. Genaueres über den Hintergrund des Namens meines Foodblogs können Sie übrigens auf der Seite „Über dieses Blog ...“ nachlesen.

Und zwar Nudeln, Fleisch und Sauce. So esse ich zwar am liebsten einen leckereren, weich geschmorten Braten mit dunkler Bratensauce und Nudeln dazu. Aber solch ein leckeres Gulasch aus Rinder-Suppenfleisch – also Fleisch zum langen Schmoren – mit einer leckeren Pasta ist auch nicht zu verachten.

Ich schmore das Suppenfleisch einfach drei Stunden in selbst zubereitetem Gemüfefond. Und würze die Sauce, die sich durch das Schmoren in eine dunkle Bratensauce wandelt, nur mit Salz und Pfeffer. Danach nur noch abschmecken.

Und als Beilage gibt es schmale Bandnudeln. Italienische Bandnudeln wie Pappardelle o.ä. hatte ich keine vorrätig. Stattdessen habe ich deutsche Bandnudeln verwendet, die leider mit Eiern hergestellt sind. Aber auch das tut dem Geschmack und dem leckeren Gericht keinen Abbruch.

Lassen Sie es sich schmecken!

Für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Suppenfleisch (1 Packung)
- 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- 350 g schmale Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Leckeres Gulasch

Suppenfleisch grob zerkleinern.

Fond in einem Topf auf dem Herd erhitzen und Suppenfleisch hineingeben.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Zugedeckt drei Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Gulasch darüber geben.

Dann die köstliche Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!