Thüringer Rostbratwürste mit rotschaligen Bratkartoffeln



Krosser Pfannenteller

Essen Sie gerne Würste? Ab und zu darf dies gern einmal auf dem monatlichen Speiseplan stehen, meinen Sie nicht auch?

Man ist gut beraten dabei, für solch ein Gericht wirklich gute Würste zu kaufen. Denn sie sollen ja auch schmecken. Die hier gewählten Thüringer Rostbratwürste gelingen wirklich sehr saftig, würzig und lecker. Man, ist das ’ne Wurst. Das kennen Sie sicherlich aus der Werbung. Aber dieses Mal trifft es tatsächlich für diese Würste zu. Ich habe selten so leckere Würste gegessen. Ich meine auch, eine leicht Kümmelnote beim Essen der Würste herauszuschmecken.

Bei den Kartoffeln sind Sie sicherlich ein wenig verwundert. Ja, es gibt tatsächlich Kartoffeln mit roten Schalen. Mehr braucht Sie das aber nicht zu verwundern. Denn nur die Schalen

sind rot. Innen ist der Kern der Kartoffel eine ganz gewöhnliche Kartoffel. Wenn Sie diese Kartoffeln also schälen, zubereiten und servieren, merkt keiner der Gäste einen Unterschied.

Und sicherlich haben Sie recht, dass man für Kartoffeln mit Schale nur Bioqualität verwenden sollte. Wer weiß denn schon, mit welchen Mitteln diese Kartoffeln im gewöhnlichen Anbau behandelt wurden. Aber ich wollte unbedingt auch beim Essen einmal testen, ob diese rotschaligen Kartoffeln auch geschmacklich einen Unterschied zu der gewöhnlichen Ware bieten. Die Bratkartoffeln schmecken aber recht gewöhnlich, aber sie sind knusprig, kross und lecker.



Sehr saftige und würzige Würste

Für 2 Personen:

- 1 kg Thüringer Rostbratwürste (10 Stück)
- 6 große, rotschalige Kartoffeln
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. In feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin auf beiden Seiten etwa 10 Minuten kross und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Würste auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen.

Jeweils fünf Würste dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Grobe Bratwürste mit Bratkartoffeln und Rosenkohl



Braucht einen großen Teller …

Bratwürste vom Supermarkt oder Discounter können durchaus alle zwei Monate einmal auf dem Speisezettel stehen. Sie sind schmackhaft und immer gut für eine leckere Zubereitung.

Man kann sie mit den unterschiedlichsten Beilagen zubereiten. Meistens bieten sich Bratkartoffel, wie in diesem Fall, an.

Aber auch diverses Gemüse ist als Beilage möglich, auch ein Püree oder ein Stampf aus Kartoffeln, Wurzeln oder ähnlichem ist machbar.

Hier gab der Kühlschrank noch Rosenkohl her, den ich sowohl gegart als auch – wie auch die Bratkartoffeln – kurz vor dem Servieren noch durch eine große Portion Butter in der Pfanne gezogen und darin geschwenkt habe. Für einen leicht buttrigen Geschmack der beiden Zutaten.

Gute, gesunde Ernährung ist unter anderem auch wichtig für die Gesundheit und das allgemeine Wohlbefinden. Somit sollte man sich immer gesund ernähren und möglichst immer nur frische Gerichte aus frischen Zutaten zubereiten. Darüber hinaus ist natürlich auch Sport sehr wesentlich. Leistungssport habe ich nie betrieben. Aber ich war jahrzehntelang immer einmal in der

Woche joggen und danach in der Sauna. Jetzt im höheren Alter bin ich seit einigen Jahren auf einen etwas alterkonformeren Sport umgestiegen. Sobald es mir meine geschäftliche, selbstständige Tätigkeit zulässt, mache ich jeden Tag einen langen Spaziergang über mindestens 4 km durch ein Waldgebiet in meinem Stadtteil. Das ist im Alter gelenkeschonender, als wenn ich noch durch den Wald joggen würde. Aber es trägt auch zur Gesundheit bei. Auf alle Fälle sind meine körperlichen und auch Blutwerte alle in bester Ordnung.

Nun bin ich vor kurzem beim Recherchieren im Internet auf eine interessante Firma gestoßen, die Gentests anbietet: 24Genetics. Das ist ein führendes Unternehmen im Bereich Gentests. Gentest sind ein gutes Mittel, um die eigenen genetischen Fähigkeiten zu kennen und so das eigene körperliche Training maximal anpassen zu können. Mit einem Sports DNA Test, wie er von 24Genetics angeboten wird, kann man neben vielen anderen Dingen die genetischen Grundlagen des eigenen Körpers erkennen und so die sportlichen Fähigkeiten auf die nächste Stufe heben. Vielleicht ein Produkt, das ich einmal bestellen und ausprobieren werde?

Für 2 Personen:

- 800 g grobe Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g, jeweils etwa 5 Stück)
- 500 g Rosenkohl
- 4 große Kartoffeln
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Kross gebratene Bratkartoffeln und Würste

Rosenkohl putzen.

Kartoffeln schälen.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 5 Minuten garen.

Rosenkohl dazugeben – er kann durchaus im gleichen Topf wie die Kartoffeln garen.

Beides insgesamt nochmals 10–12 Minuten garen.

Herausnehmen, in zwei Schalen geben und abkühlen lassen.

Kartoffeln dann in dünne Scheiben schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne geben, erhitzen und Kartoffeln darin etwa 5–10 Minuten von allen Seiten kross und knusprig anbraten.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Würste in einer Grillpfanne etwa 10 Minuten auf allen Seiten kross grillen.

Kurz vor Ende der Garzeit Butter in einer Pfanne erhitzen.

Bratkartoffeln in der Butter schwenken und erhitzen. Salzen und pfeffern.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und warmhalten.

Rosenkohl ebenfalls in der Butter schwenken und erhitzen. Etwas salzen.

Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen. Rosenkohl dazugeben. Jeweils 5 Bratwürste auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Zur Feier des Tages – nachgereicht



Ich habe ja am letzten Freitag meinen 60. Geburtstag gefeiert. Ich habe mich auf diesen Geburtstag gefreut. Aber ich musste dann an diesem Tag erst einmal realisieren, dass ich jetzt 60 Jahre alt bin.

Ich wollte zur Feier des Tages an die Landungsbrücken an die Elbe fahren und dort gepflegt Fisch in einem Fisch-Restaurant essen gehen. Allerdings war das Wetter am Freitag nicht so besonders gut, es war zwar warm, aber sehr bewölkt. Und natürlich wollte ich, wenn ich schon einmal an den Landungsbrücken bin, auch einige schöne Fotos von der Elbe, dem Hafen und auch von der Elbphilharmonie machen. Also habe ich diesen Besuch an den Landungsbrücken erst einmal aufgeschoben.

Ich bin dann an meinem Geburtstag aber zumindest auf meinem Spaziergang zur Feier des Tages in einem Biergarten eingekehrt und habe ein kaltes, alkoholfreies Hefeweizen gezischt.

Und heute, am Sonntag, habe ich den Restaurantbesuch von meinem Geburtstag einfach nachgeholt. Allerdings in einem Restaurant mit Biergarten in meinem Stadtteil. Bei diesem schönen, warmen Wetter gehe ich lieber raus und sitze nicht so gern zuhause in der Wohnung.

Das Restaurant mit Biergarten heißt „Wirtshaus Wandsbek“ und ist ein bayerisches Wirtshaus. Wenn ich mich recht erinnere, habe ich meinen letzten Geburtstag im letzten Jahr auch dort gefeiert, damals gab es allerdings eine Schweinshaxe zu essen.

Nun, heute habe ich ein gepflegtes, kaltes, alkoholfreies Hefeweizen gezischt.



Und dazu als Fisch-Gericht Matjesheringe mit Bratkartoffeln nach Hausfrauenart. Das bedeutet, eingelegte Matjesfilets mit Zwiebeln, Äpfeln und einer leichten Mayonnaise. Dazu Bratkartoffeln. Und ein kleiner gemischter Salat.



Ich saß zwar im Biergarten, aber leider nicht unter einem Sonnenschirm. Und obwohl es blauen Himmel und Sonnenschein gab, begann es während meines Essen ganz leicht an zu regnen und ich bekam einige Regentropfen ab.

Das Essen war lecker, und das Bier ebenfalls. Allerdings war beides doch recht teuer. 16,50 € für das Gericht ist schon recht viel. Denn die Matjesheringe waren sicherlich nicht selbst eingelegt worden, sondern Fertigware. Und dazu der kleine Salat mit sehr wenig Dressing. Einzig die Bratkartoffeln waren selbst zubereitet und frisch, aber das ist ja auch keine große Kochkunst. Also alles in allem zu teuer.

Und auch das Hefeweizen für satte 6,– € ist doch recht teuer, in einer kleinen Sport-Gaststätte mit Biergarten auf meinem Spazierweg durch ein Waldstück kostet das Hefeweizen gerade einmal 4,– €. Also auch das ist zu teuer.

Aber zumindest habe ich das Essen in einem Restaurant zur Feier meines Geburtstags nachgeholt.

Und Ihr bekommt hier nachträglich noch einige Fotos des Essens nachgereicht.

Scholle Finkenwerder Art mit Bratkartoffeln

Ein sehr leckeres Fisch-Gericht mit Schollen. Der Zusatz „Finkenwerder Art“ bedeutet, dass man die Schollen mit Krabben und Speck zubereitet und serviert.

Und wie es sich in Hamburg auch richtig gehört, werden standesgemäß original Büsumer Krabben für das Gericht verwendet.

Leider hatte ich keinen durchwachsenen Speck mehr vorrätig, ich habe statt dessen Katenschinken in Würfeln verwendet.

Außerdem ist viel Zitronensaft wichtig.

Und als Beilage gibt es knusprige Bratkartoffeln.

Die Schollenfilets bereitet man wie gewöhnlichen Fisch nach den bekannten drei „S“ zu: Säubern, säuern, salzen.

Das Gericht gilt zu Recht als Festtagsmenü.

[amd-zlrecipe-recipe:282]

Taste if Ireland

Ein, man könnte sagen, traditionell deutsches Gericht. Steak, verfeinert mit Kräuterbutter, und Bratkartoffeln.

Für die Steaks verwende ich irische Rumpsteaks, das Steak zu einem Gewicht von etwa 300 g.

Für die Beilage verwende ich Frühkartoffeln, die ich in Salzwasser gare, dann in Scheiben schneide und kräftig kross anbrate.

Ich bereite die Rumpsteaks medium zu, indem ich sie auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbrate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:761]

Frittierter Multicolor-Salat mit Bratkartoffeln

Da habe ich ja einmal einen besonderen Salat gekauft. Einen Multicolor-Salat.

Man muss sich das so vorstellen, dass ich hierbei drei kleine Salate gekauft habe, die noch mit etwas Wurzeln in einem bisschen Erde verkauft werden. Und zwar jeweils ein Lollo rosso, ein Lollo bionda und ein roter Eichblatt-Salat. Man hat

also eine Variation von Salaten und schöne, verschiedenfarbige Salatblätter.

Nun, ich mache es mir einfach, putze die Salate, löse die einzelnen Blättchen voneinander und frittiere sie.

Dazu gibt es Bratkartoffeln als Beilage. Die Kartoffeln schäle ich der Einfacheit halber auch nur und frittiere sie roh.

[amd-zlrecipe-recipe:483]

Marinierte Schweinelachse mit Bratkartoffeln

Hier greife ich auf fertig mariniertes Fleisch zurück, und zwar auf Schweinelachse in einer Kräuter-Marinade.

Ich brate die Lachse jeweils auf jeder Seite zwei Minuten in Öl kross an. Die Lachse gelingen sehr gut, sie sind fast durchgegart, aber innen noch rosé und sehr saftig.

Die Bratkartoffeln sind etwas zerfallen, das hängt damit zusammen, dass ich die Kartoffeln zuvor etwas zu lange in kochendem Wasser gegart habe. Daher sind sie etwas zerfallen. Aber sie sind zumindest kross und knusprig geworden und schmecken sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:466]

Frikadellen, Bratkartoffeln und Rahmspinat

Hausmannskost.

Firkadellen aus gemischtem Hackfleisch, zusätzlich Eier, Zwiebeln und Semmelbrösel. Gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Bratkartoffeln, wie man sie einfach zubereitet. Gegarte Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten, in Öl gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Und Rahmspinat, hier ein Convenience-Produkt, also Tiefkühlware. Garniert mit einem Schuss Sahne. Sozusagen mit dem Blubb, wie man es aus der Werbung kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:289]

Finkenwerder Scholle mit Bratkartoffeln

Ein sehr leckeres Fisch-Gericht, das in ganz Norddeutschland bekannt ist.

Man verwendet dazu Schollen. Desweiteren benötigt man Krabben und Speck. Ebenso wichtig ist viel Zitronensaft.

Und als Beilage serviert man knusprige Bratkartoffeln.

Die Schollenfilets bereitet man zu, wie man gewöhnlich Fisch zubereitet, nach den bekannten drei „S“: Säubern, säuern, salzen.

Das Gericht ist sehr vielschichtig. Zuerst die Bratkartoffeln als Beilage. Dann die Schollen. Darüber der Speck, die Krabben und Champignons. Schließlich noch Zitronensaft und Petersilie.

Das Gericht wird zu Recht gern als Festtagsmenü serviert.

Und die Schollen gelingen wirklich sehr gut und sie schmecken sehr fein.

Lecker.

© *Fotos: pixelio.de*

[amd-zlrecipe-recipe:935]

Belegtes Rumpsteak mit Bratkartoffeln

Es gibt nicht sehr viele verschiedene Arten, ein Rumpsteak zuzubereiten. Im Grund kann man es nur braten, und dies dann in unterschiedlichen Garstufen wie rare, medium oder well done.

Aus diesem Grund habe ich mir diese Variante überlegt, um ein Rumpsteak anders zuzubereiten und ein anderes Gericht zu erhalten.

Ich belege das Rumpsteak einfach mit einigen weiteren Zutaten. Ich schneide einige Sardellenfilets klein. Und hacke einige Kapern klein. Beides gebe ich nach dem Braten des Rumpsteaks darauf.

Dann kommen noch zwei Scheiben Tomaten darauf. Dann noch zwei Scheiben Mozzarella.

Und schließlich jeweils ein Spiegelei, die ich in Eierringen brate, damit sie schön kreisrund sind und auch optisch gut aussehen.

Dies kommt alles auf das Rumpsteak.

Und ich muss sagen, das Rumpsteak mit Belag schmeckt auf diese Weise sehr gut.

Dazu als Beilage einfach Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:226]

Rumpsteak mit Knoblauchbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteaks, die sehr lecker und zart sind. Ich bereite sie rare zu und brate sie auf jeder Seite 2 Minuten an.

Sie können den Fettstreifen ruhig am Rumpsteak belassen, er ist ein Geschmacksträger. Zum besseren Essen nach der Zubereitung sollten Sie ihn aber stückweise mit einem scharfen Messer einschneiden.

Die Meinungen gehen ja auseinander, ob man vor oder nach dem Anbraten salzen und pfeffern soll. Nun, ich habe dieses mal sowohl Rumpsteak als auch Bratkartoffeln erst nach der Zubereitung gewürzt.

Ich brate sowohl Rumpsteaks als auch Bratkartoffeln in Butterschmalz. Das ergibt einen herrlichen Geschmack. Die Bratkartoffeln riechen herrlich nach Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:203]

Variation von Cordon Bleus mit Bratkartoffeln

Hier verwende ich normale Schweine-Koteletts und bereite ein Variation von Cordon Bleus zu.

Man sollte wirklich dicke, also einige Zentimeter starke Koteletts verwenden, damit man diese mit einem sehr scharfen Meser quer einschneiden und eine Tasche darin bilden kann.

Ich fülle die Koteletts mit einer Mischung aus geriebenem Gouda und Schinkenstreifen.

Paniert werden die Koteletts dann klassisch, zuerst in Mehl, dann Ei und schließlich Semmelbrösel.

Dazu wähle ich als Beilage Bratkartoffeln. Diese bereite ich mit Schale zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

[amd-zlrecipe-recipe:127]

Rindersteaks medium-rare mit Bratkartoffeln norddeutsche Art

Die Rindersteaks sind aus der Keule. Und ja, es ist mir tatsächlich gelungen, die Steaks medium-rare zuzubereiten. Ein Hauch noch von blutigem Fleisch, ansonsten sind die Steaks medium gegart. Ich gebe den Steaks auf jeder Seite jeweils 3 Minuten im siedenden Fett.

Diejenigen, die aus Qualitäts- oder anderen Gründen Fleisch nicht beim Discounter kaufen, lesen über das Folgende einfach hinweg. Ja, das Fleisch bei Lidl hat eine bessere Qualität als bei Aldi. Bei Aldi kaufe ich ein Steak aus Südamerika, bereite es zu, esse es und das war es auch schon. Die bei Lidl gekaufte Steaks entlocken mir dagegen nach dem Braten und beim Essen den Satz: „Oh, das ist vielleicht lecker!“ Das Fleisch hat eine bessere Qualität und schmeckt einfach besser.

Ich lebe ja seit 20 Jahren in Hamburg, bin aber erst seit kurzem darauf gekommen, dass es tatsächlich Bratkartoffeln nach norddeutscher Art zubereitet gibt. Und zwar werden diese Bratkartoffeln zusammen mit Zwiebeln und Speck angebraten. Sie sind wirklich sehr lecker. Hhhmmmmmm.

Ich hatte vor dem Zubereiten eigentlich vor, die Röstspuren der Steaks in der Pfanne mit einem Schuss trockenem Rotwein abzulöschen und daraus ein kleines Söße̊chen zu bilden. Bei der Zubereitung dachte ich mir aber, nein, das passt nicht. Ich brate achließlich mehrere Zutaten kräftig und kross an, dann würde ich eine Sauce dazugeben und wiede alles verwässen? Nein. Beim Essen des Gerichts bestätigte sich dann auch, dass ich damit recht hatte, keine Sauce zuzubereiten.

Ich habe für das Gericht zwar marinierte Steaks ausgewählt, toppe diese aber kurz vor dem Servieren nochmals, indem ich zusätzlich jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf die Steaks gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:95]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern

[Spider_Single_Video track=“33″ theme_id=“2″ priority=“1″]

Ein rustikales Gericht. Einfach Würste mit Eiern und Kartoffeln.

Schnell zubereitet, wenige Zutaten und immer schmackhaft.

Ich bereite die Spiegeleier in zwei Eierringen zu, damit das Gericht auch optisch gut aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:45]

Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="31″ theme_id="1″ priority="1″]

Ein fast schon traditionelles, klassisches und fast typisch deutsches Essen. Aber immer wieder sehr schmackhaft.

Meine Mutter hatte dieses Gericht während meiner Kindheit und Jugend auf ihrem monatlichen Zubereitungsplan, so dass es dieses Gericht mindestens einmal im Monat gab. Aber es hat mir auch immer gut geschmeckt.

Für den Spinat verwende ich Rahm-Spinat als Tiefkühl-Ware. Man kann natürlich, wenn jetzt im Frühjahr und Sommer frischer Blattspinat im Discounter oder Supermakt abgeboten wird, auch diesen verwenden, kleinschneiden, garen und würzen.

Beim Drehen des Videos ist mir leider erneut ein Fehler unterlaufen. Die Digitalkamera ist anscheinend nicht sehr zuverlässig. Der zweite Teil des Videos mit der Präsentation des fertig zubereiteten Gerichts wurde nicht aufgenommen. Man muss also leider für das fertig zubereitete Gericht mit den beiden Fotos in diesem Blogbeitrag vorlieb nehmen.

[amd-zlrecipe-recipe:43]

Frittierte Schweinelunge mit Bratkartoffeln



Schweinelunge kann man, in grobe Stücke zerteilt, auch frittieren. Es ergibt eine sehr krosse und knusprige Innereie.

Da die Lunge ein sehr schwammiges Gewebe ist, schwimmen die Lungenstücke im siedenden Fett oben auf. Man sollte sie also des öfteren umrühren, damit sie von allen Seiten auch frittiert werden.

Dazu gibt bt es Bratkartoffeln, die ich der Einfachheit halber auch in der Friteuse zubereite. Ich bereite sie auch mit Schalen zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

Zutaten für 2 Personen:

- ein großes Stück Schweinelunge (etwa 350 g)
- 4 große Bio-Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Schweinelunge in grobe Stücke zerteilen.

Bratkartoffeln quer in dünne Scheiben schneiden.

Schweinlungenstücke für etwa 4 Minten in das siedende Fett geben. Ab und zu umrühren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffer. Auf zwei Teller verteilen. Warmhalten

Kartoffelscheiben in das siedende Fett geben und ebenfalls etwa 4 Minuten frittieren. Herausnehmen, ebenfalls auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Zu den Lungenstücken geben. Servieren.