

# Gefüllte, gratinierte Portobello-Pilze



Schön und schmackhaft gratiniert

**Zutaten für 2 Personen:**

- 400 g Portobello-Pilze (4 Pilze, 2 Packungen à 200 g)
- geriebener 4-Quattro-Formaggi
- Salz
- Pfeffer

*Für die Füllung:*

- 500 g Schweine-Hackfleisch
- 6 EL rote Linsen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)

- 2 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit bei 170 °C Umluft 25 Min.*



Leckere, saftige Füllung

**Zubereitung:**

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in die Schüssel hinzugeben.

Hackfleisch dazugeben.

Linsen in einem Topf mit kochendem Wasser 8 Minuten garen. Durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Linsen

in die Schüssel geben und abkühlen lassen.

Alles gut mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut mit einem Esslöffel oder der Hand vermischen.

Die zu füllenden Seiten der Pilze salzen und pfeffern.

Füllmasse in 4 Teile teilen, jeweils eine Kugel formen und die Pilze damit füllen. Füllmasse gut in den Pilzen festdrücken. Auf eine feuerfeste Platte geben und die oben angegebene Zeit auf oberer Ebene in den Backofen geben.

Nach 20 Minuten Pilze herausnehmen und mit Käse bestreuen. Umluft ausschalten, den Grill anschalten und die Pilze etwa 5–7 Minuten gratinieren.

Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und servieren. Guten Appetit!

---

## **Hackfleisch-Linsen-Frikadellen mit in Butter geschwenktem Baby-Brokkoli**



Sehr saftige Frikadellen

**Zutaten für 2 Personen:**

*Für die Frikadellen:*

- 500 g Schweinehackfleisch
- 6 EL rote Linsen
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

*Für das Gemüse:*

- 400 g Baby-Brokkoli (2 Packungen à 200 g)
- Salz
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.*



Mit Baby-Brokkoli

**Zubereitung:**

Linsen in einem Topf mit kochendem Wasser 8 Minuten garen. In ein Küchensieb geben, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In die Schüssel dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit der Hand vermischen. 8 kleine Kugeln daraus formen.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen, Hackfleischkugeln hineingeben, mit dem Pfannenwender flach drücken und auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten kross anbraten.

Parallel dazu Brokkoli in einem Topf mit kochendem Wasser 8

Minuten garen. Herausnehmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Brokkoli darin schwenken und salzen.

Jeweils 4 Frikadellen auf einen Teller geben. Brokkoli dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Pikante Dampfnudeln



Lecker, kross und knusprig

Ich habe schon einige Rezepte zur Zubereitung von pikanten Dampfnudeln in meinem Foodblog veröffentlicht. Aber da das letzte Rezept nur für pikante Dampfnudeln – und nicht als Beilage zu einem deftigen Gericht oder als Dessert – schon

Jahre zurückliegt, veröffentliche ich dieses Rezept doch immer wieder gern, um es in Erinnerung zu rufen. Und Ihnen zu empfehlen.

Das Rezept ist original von meiner Mutter. Und sie hat es von ihrer Mutter, meiner Großmutter mütterlicherseits. Meine Mutter würde heute nicht mehr viel dazu sagen, wenn ich ihr erzählen würde, ich habe pikante Dampfnudeln nach ihrem Rezept zubereitet. Sie ist mit mittlerweile 95 Jahren mit Demenz ein Pflegefall in einem Pflegeheim in Mannheim und kann manchmal nur noch stammeln und stottern. Sie hat nur wenige lichte Momente, wenn ich ihr am Telefon von bevorstehenden Fussballspielen im DFB-Pokal oder der Nationalmannschaft erzähle, die sie immer gerne schaut. Vielleicht hätte sie auch einen solch lichten Moment, wenn sie das Wort „Dampfnudeln“ und „Rezept“ von mir hören würde.

Ich habe Dampfnudeln in meiner Kindheit und Jugend immer gerne gegessen, sie haben mir immer geschmeckt und ganz besonders natürlich die krosse, knusprige Kruste am Boden, die gern auch einige schwarze, verkohlte Stellen haben darf. Beim Essen dieser Dampfnudeln bin ich nach dem Rat meines schon verstorbenen Vaters verfahren, der mir in meiner Kindheit immer empfahl, wenn noch Dampfnudeln übrig waren und wir sie nicht mehr essen konnten, einfach den salzigen, knusprigen Boden abzubrechen und nur diesen zu verspeisen. Auf den Hefeteig der Dampfnudeln konnte man auch mal verzichten.

Ich liste hier noch einmal die Zutaten für die Zubereitung von 4 Dampfnudeln für eine Person auf, da ich die Dampfnudeln einmal allein gegessen habe. Und 4 Dampfnudeln sind für eine Person wahrlich eine ganze Menge. Aber ansonsten verweise ich für die Zubereitung auf mein Grundrezept für die Zubereitung von pikanten Dampfnudeln. In diesem steht alles für die Zubereitung. Und es ist so gut und einfach beschrieben, wie ich es hier auch nicht besser könnte.



Schön im Dampf gegart

**Zutaten (4 Dampfnudeln):**

*Für den Hefeteig:*

- 250 g Mehl
- 20 g Hefe (1/2 Würfel)
- 125 g Milch
- 25 g Zucker
- 1 Ei

*Für die Zubereitung:*

- 3 EL Öl
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 TL Salz

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit (zum Gehenlassen des Hefeteigs) 2 Stdn. | Garzeit 20–25 Min.*

**Zubereitung:**

[Grundrezept](#)

---

# Müsli-Plätzchen



Mit diversen Müsliarten

**Zutaten (für 100 Plätzchen):**

- 1 kg Zucker (davon 4 TL Vanillezucker)
- 8 Eier
- 800 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Salz
- 900 g Butter oder Margarine
- 1,75 kg Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten,

Schokolade)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Minuten | Backzeit jeweils 15–20 Min. bei 170 °C Umluft*

### **Zubereitung:**

Diese Zubereitung unbedingt auf zwei Durchgänge verteilen, da eine Backschüssel die Menge der Zutaten nicht aufnimmt. Außerdem sind eventuell bis zu vier Backdurchgänge erforderlich.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben. Alles in einer Küchenmaschine verrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben. Weiches Fett grob zerkleinern, ebenfalls dazugeben und alles gut zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

Auf zwei große Backschüsseln verteilen.

Müsli halbieren und auf die beiden Schüsseln verteilen. Jeweils mit dem Backlöffel oder auch der Hand gut untermischen.

Backpapier auf zwei Backblechen auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen, auf das Backpapier geben und diese dann flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen. Oder auch direkt aus dem Esslöffel heraus auf das Backpapier geben.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf den Backblechen verteilen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten – je nach gewünschtem Bräunungsgrad – in den Backofen geben.

Backbleche aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Erneute Backdurchgänge wie oben beschrieben durchführen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder einer metallenen Keksdose bis zu 10 Tage aufbewahren. Oder direkt servieren.

---

## Brownies



Leckere, schokoladige Brownie

**Zutaten (für 100 Plätzchen)**

- 700 g Zartbitterschokolade (7 Tafeln à 100 g)
- 700 g Butter oder Margarine
- 16 Eier
- 800 g (Puder-)Zucker, davon 2 TL Vanillezucker
- 560 g Mehl

- einige Prisen Salz

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backdauer 30 Min. bei 170 °C Umluft*

### **Zubereitung:**

Am besten sich eine Fettpfanne, die bei einem Küchenherd mit Backofen als Standard mitgeliefert wird. Diese hat einen höheren Rand als ein Backblech. Diese mit zwei Backpapier auslegen.

Schokolade klein zerbrechen und in einen Topf geben. Das Fett dazugeben. Alles unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Vom Herd nehmen. Die Masse soll nur noch lauwarm sein.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. (Puder-)Zucker und Vanillezucker dazugeben. Alles schaumig rühren. Schokolade-Fett-Mischung tröpfchenweise dazu geben und alles gut verrühren. Schließlich das Mehl mit dem Salz dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren.

Teig in die Fettpfanne geben und gut verteilen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

In kleine Rechtecke schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# **Grünkohlltarte**



Pikant, herzhaft und leicht salzig

**Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Tarte:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 1 kg Grünkohl
- 6 Knoblauchzehen
- Salz

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min.*

*Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft*



1 kg Grünkohl wurden verarbeitet

**Zubereitung:**

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Grünkohl etwa 5–10 Minuten in einem großen Topf mit etwas kochendem Wasser garen, damit er etwas zusammenfällt. Entweder vor oder nach dem Garen Grünkohl grob zerkleinern. Grünkohl aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Zum Grünkohl geben. Kräftig salzen. Alles vermischen.

Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten. Eierstichmasse zum Grünkohl geben und alles gut vermengen. Tartemasse in den Hefeteig in der Spring-Backform geben, gut verteilen und etwas andrücken.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

---

## Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat



Kross und knusprig

Sind Sie interessiert an Rezepten zu Klassikern der deutschen Küche? Oder zumindest zu regional traditionellen Rezepten?

Dieses Rezept zählt dazu. Ich weiß nicht, wo genau regional in Deutschland dieses Rezept zu verorten ist. Aber Spiegeleier

mit Bratkartoffeln und Spinat sind einfach ein traditionelles deutsches Gericht. Ich kenne es von früher her. Und auch jetzt noch ist mir die Zubereitung als Klassiker ein Begriff. Zudem ist es sogar noch vegetarisch. Und aufgrund der Zutaten leicht verdaulich. Es schmeckt einfach klasse.

Ein großer deutscher Lebensmittelhersteller greift ja gern auf diesen Klassiker zurück, wenn er für eines seiner Produkte „mit dem Blubb“ Werbung im Fernsehen macht.

Aber es geht auch ohne den Spinat aus der Tiefkühltruhe, der auch noch mit Sahne und stark verkleinert hergestellt wird. Man nehme stattdessen einfach frischen Spinat oder Babyspinat. Das ist frisches Gemüse. Es sieht besser aus und es schmeckt auch besser. Und Spinat fällt beim Garen sowieso stark zusammen, so dass aus einer Packung mit 100 g frischem Spinat nach der Zubereitung gerade einmal ein kleines Häufchen übrig bleibt, wie man auf den Foodfotos sieht. Und nicht vergessen: Spinat verträgt sich immer gut mit Knoblauch.

Bei den Gewürzen brauchen Sie auch nicht zu irgend welchen exotischen Gewürze greifen, hier genügen bei allen drei Hauptbestandteilen dieses Gerichts einfach Salz und frisch gemahlener Pfeffer. Nur der Spinat bekommt noch eine kleine Prise Zucker.

*Für 2 Personen:*

- 2 sehr große Kartoffeln
- 200 g Babyspinat (2 Packungen à 100 g)
- 4 Eier
- 5 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.*



Lecker und schmackhaft

Kartoffeln schälen. In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann einmal längs halbieren und quer in dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten, bis sie braun und knusprig sind. Salzen und pfeffern.

Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Eier aufschlagen und darin braten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin andünsten, Spinat dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur einige Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Jeweils zwei Eier auf einen Teller geben. Bratkartoffeln jeweils zur Hälfte dazugeben. Ebenfalls jeweils die Hälfte des Spinats auf den Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Gemüsetarte

Nach langer Zeit wieder einmal eine Tarte. Diesmal pikant und herzhaft mit zerkleinertem Gemüse. Nach den vielen Torten und Rührkuchen in der letzten Zeit eine gelungene Abwechslung.



Leckere Gemüsetarte

Sie bereiten doch sicherlich auch gern ab und zu eine flachen, wohlschmeckende Tarte zu? Lieber süß und lecker? Oder darf sie auch einmal pikant und herzhaft sein?

Dann probieren Sie diese Tarte doch einfach aus. Sie werden verwundert sein, wie lecker sie schmeckt, vor allem gut gekühlt aus dem Kühlschrank.

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 1 rote Spitzpaprika
- 1/2 gelbe Zucchini
- 3 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Buschbohnen
- einige große Röschen Romanesco

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C*



Mit viel zerkleinertem Gemüse  
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine grob  
zerreiben. Gemüse in eine Schüssel geben.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten und zum Gemüse  
geben. Alles gut vermischen.

Gemüse-Eierstich-Masse auf den Mürbeteig in der Spring-  
Backform geben. Gut verteilen.

Die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier  
entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise  
anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

---

# Bananenbrot

Backen Sie gerne Brot? Auch ausgefallene Brotarten? Ich selbst backe so gut wie nie Brot. Es wird bei mir zu selten gegessen und somit zu schnell trocken. Die wenigen Schrippen, die ich meistens zuhause vorrätig habe, reichen mir aus.



Gelungenes Bananenbrot

Aber dieses Bananenbrot hat mich dann doch angesprochen. Und ich hatte reife Bananen zuhause vorrätig.

Nach dem Backen und ersten Anschneiden kann ich Ihnen den Rat geben, die Bananen nicht zu pürieren, also keinen sämigen, fast flüssigen Brei aus den Bananen zu machen. Zerdrücken Sie die Bananen mit der Gabel in einer Schüssel und lassen Sie sie grob und stückig. Das macht das Brot schmackhafter.

Aber an sich bin ich mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

*Für 1 Brot (10 Stücke):*

- 3 reife Bananen
- 80 ml Öl
- 110 g Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 EL Schokoladenstreusel
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- etwas Butter für die Form

*Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min.  
bei 160 °C Umluft*

Bananen schälen, zerkleinern und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker und Öl dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Mehl, Backpulver, Schokoladenstreusel, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und vermischen. Öl-Zucker-Eier-Masse dazugeben und alles gut verrühren.

Bananen-Püree dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Kasten-Backform gut einfetten.

Teig in die Form geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Bananenbrot aus dem Backofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen. Auf eine Kuchenplatte geben und stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

---

# Pastinakentarte

Diese Tarte verdient ihren Namen wirklich. Sie ist dünn, wie eine Tarte eben sein soll.



Feine, dünne Tarte

Dieses Mal Pastinaken anders als Backwerk zubereitet und gebacken. Nicht in der Küchenmaschine fein gerieben und in einem Rührkuchen anstelle eines Teils des Weizenmehls mitgebacken.

Nein, dieses Mal zwar auch feingerieben. Aber zu einem Eierstich, der ja immer Grundlage für eine Tarte ist, hinzugegeben, vermischt und als Tarte mit einem Mürbeteig gebacken.

Schmeckt sehr gut, hat eben einen leicht pikanten, weil gemüsigen Geschmack und Charakter.

Ich kann Ihnen nur empfehlen, gehen Sie zum Discounter, kaufen Sie ein Pfund Pastinaken und backen Sie die Tarte sofort nach! Sehr lecker.

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 500 g Pastinaken

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C*



Lecker und gemüsig

Pastinaken putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Pastinaken zur Füllmasse geben, alles gut vermischen und auf den Mürbeteig in der Backform geben.

Tarte die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Legierte Spargelsuppe und Hähnchenherzen-Spargel- Kapern-Pfanne**



### Leckerer Söppchen

Ein Gericht für einen Sonntag. Mit einem Söppchen als Vorspeise. Bei der es sich eben anbietet, die Spargelschalen der Spargel vom Hauptgang und das Spargelkochwasser zu verwerten.

Leider ohne Dessert. Dazu hatte ich keine Zutaten vorrätig. Sonst wäre das 3-Gänge-Menü am Sonntag perfekt gewesen. So wird es ein leckerer 2-Gänge-Menü.

Ich dokumentierte dies einmal mit drei Foodfotos, aufgrund der Vorspeise ein Foodfoto mehr als Sie sonst gewohnt sind. Aber wenn Sie Spargel gern essen – und zur Zeit ist ja Spargelsaison – können Sie dieses Gericht gut zubereiten, wenn Sie Spargel gekauft oder vorrätig haben, bei dem einige Spargelstangen gebrochen sind. Für die Innereienpfanne wird der Spargel nämlich auf kleine Größe zurechtgeschnitten, damit er von der Größe her zu den Hähnchenherzen passt.



Schöne Mischung

Die zusätzlichen Kapern verleihen dem Gericht eine leichte Säure.

Und das Einweichwasser der Kapern, zusammen mit einigen Esslöffeln des Kochwassers der Spargel, zusammen mit der Nussbutter der gebratenen Hähnchenherzen und vermischt mit dem Gewürzsalz der Herzen ergeben eine dunkle, würzige, schmackhafte und leicht saure Sauce. Die gut zum Gericht passt.

*Für 2 Personen:*

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 1 kg Spargel
- 4 TL Kapern (Glas)
- 2 Eier
- Fleischgewürzsalz
- Pfeffer
- Zucker

- eine große Portion Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 45 Min.*



Kapern bringen leichte Säure

Herzen in eine Schale geben, mit einer großen Portion Gewürzsalz würzen und gut vermischen.

Spargel schälen. Spargelschalen aufbewahren. Spargel in kleine Stücke schneiden. In kochendem Wasser 12 Minuten garen. Spargel mit dem Schöpflöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Spargelschalen in das Kochwasser der Spargel geben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. Spargelschalen mit dem Schöpflöffel herausheben. Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

1 TL Kapern mit dem Schneidemesser zerkleinern.

Suppe nur noch sieden lassen. Eier aufschlagen und Eigelbe vom

Eiweiß trennen. Eigelbe mit dem Schneebesen in die Suppe einrühren und sie somit legieren. Suppe auf zwei Suppenschalen verteilen. Mit etwas Kapern garnieren. Servieren.

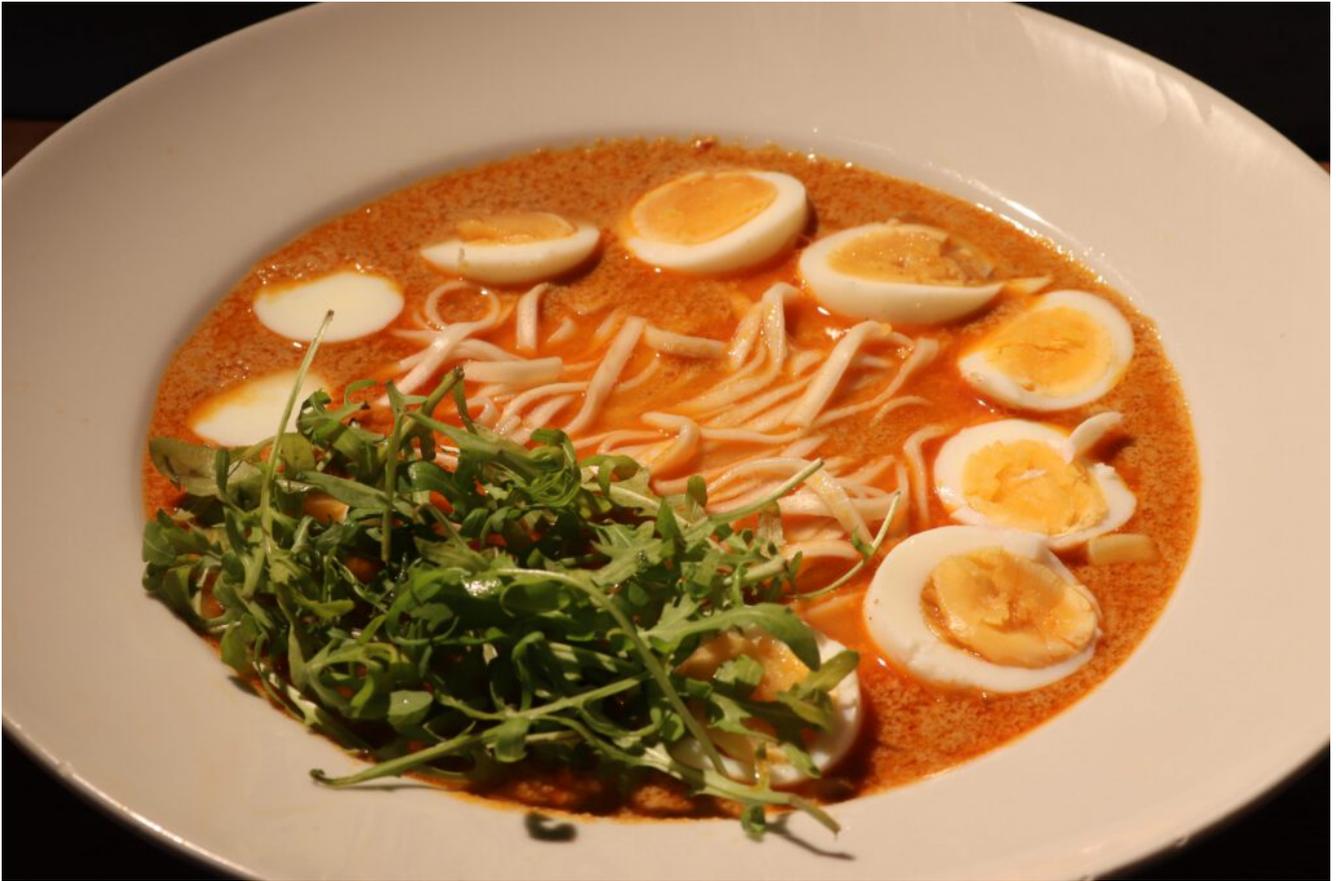
Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Herzen darin unter Rühren mehrere Minuten auf allen Seiten kross anbraten. Spargelstücke dazugeben, in der Butter herumschwenken und erhitzen. 3 TL Kapern dazugeben. Alles gut erhitzen und mit der Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Tantanmen Ramen**

Tantanmen Ramen, das sind Ramen Nudeln in einer asiatischen Suppenbrühe. Sie haben den Begriff Ramen sicherlich schon einmal gehört.



Mit Ei und Rucola

Diese japanische Nudelsuppen, die in Japan und auch außerhalb Japans ein Klassiker sind, gibt es mit den unterschiedlichsten Brühen. Allen gemein sind jedoch die speziellen Ramen Nudeln, die in diese Suppen kommen. Und jede Suppe hat ihre eigene Art mit unterschiedlichsten Toppings. Diese werden einfach nach der Zubereitung oben auf die Brühe respektive die Ramen Nudeln aufgelegt.

Die Tantanmen Ramen ist eine Suppe mit einer scharfen Brühe, die unter anderem mit Sesampaste und Sojamilch zubereitet wird. Daher resultiert auch der bräunlich-rötliche Ton der Brühe. Geschmacklich ist die Brühe ein wenig gewöhnungsbedürftig, denn sie ähnelt nicht einer Rinder- oder Gemüsebrühe, wie wir sie kennen. Aber sie ist lecker und schmackhaft.

Traditionell wird eine Ramen in einer großen Suppenschale serviert, nicht in einem tiefen Suppenteller. Und gegessen wird die Ramen einerseits mit einem Löffel für die flüssige Ramen, andererseits mit Essstäbchen für die Ramen Nudeln und

das Topping.

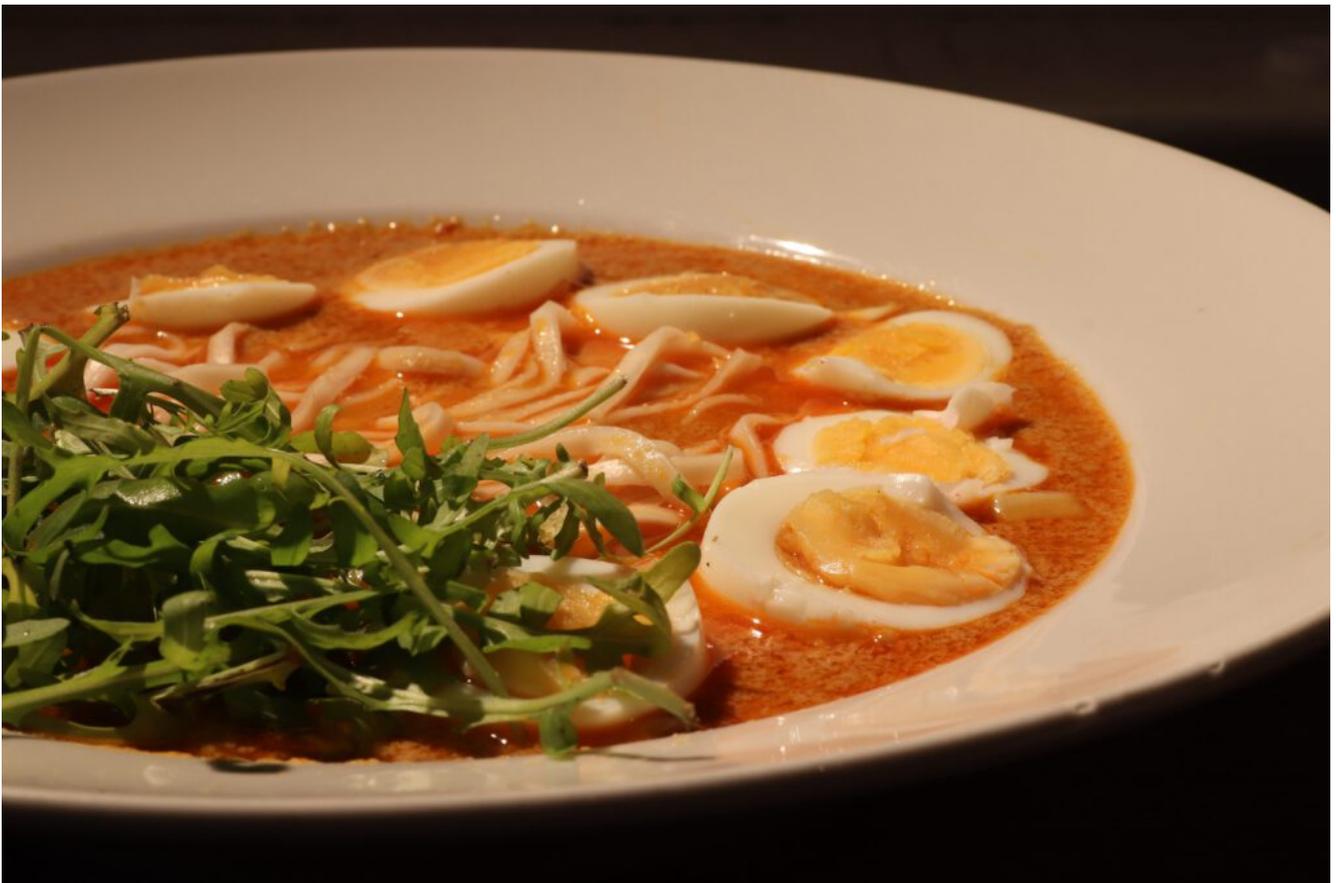
*Für 2 Personen:*

- 800 ml Tantanmen (2 Gläser à 400 ml)
- 2 Portionen Ramen Nudeln

*Für das Topping:*

- 4 Eier
- eine Portion Rucola

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 17 Min.*



Mit leckerer, japanischer Nudelbrühe

*Für das Topping:*

Eier in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Rucola putzen.

*Für die Ramen:*

Ramen Nudeln in kochendem Wasser 5 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Tantanmen Brühe in einem Topf erhitzen. Brühe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Die Ramen Nudeln auf die beiden Suppen verteilen und in die Brühe geben.

Die Toppings am Rand der Brühe auf Brühe und Nudeln auflegen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Spiegeleier**

Sie brauchen manchmal auch ein Gericht, das einfach und schnell zubereitet ist. Und keinen großen Aufwand am Herd benötigt. Das vielleicht auch zu den Klassikern und somit einem Standardessen in der deutschen Küche zählt.



Ganz einfach Kartoffeln und Eier

Dann bereiten Sie einfach dieses Gericht zu. Es bedarf eigentlich keines Rezepts. Und Sie haben es sicherlich schon zig Male zubereitet. Es handelt sich einfach um Kartoffeln mit Eiern. Und mit diesem Gericht haben Sie dann sogar ein vegetarisches Gericht zubereitet, denn bei diesem Rezept wird einfach auf Speck verzichtet.

Was soll ich Ihnen noch groß dazu sagen? Kartoffeln schälen, in kochendem Wasser garen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in Öl 10–15 Minuten bei hoher Temperatur unter gelegentlichem Rühren kross und knusprig braten. Dabei auch die kleingeschnittenen Zwiebel mit dazugeben und mit anbraten.

Kurz vor Garende, die Kartoffeln sind so richtig schön braun, kross und knusprig, geben Sie noch die Eier in zwei Pfannen und braten schöne Spiegeleier dazu.



Lecker und schmackhaft

Beides dann salzen und pfeffern. Und fertig ist ein leckeres, einfaches Gericht, das sicherlich zur Hausmanns- und Hausfrauenkost zählt. Aber einfach ist auch lecker. Warum soll es immer ausgefallen und extravagant sein?

*Für 2 Personen:*

- 8 Kartoffeln
- 6 Eier
- 2 Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.*

Zubereitung siehe oben in der Einleitung zum Rezept!

---

# Tantanmen Ramen

Tantanmen Ramen, das sind Ramen Nudeln in einer asiatischen Suppenbrühe. Sie haben den Begriff Ramen sicherlich schon einmal gehört.



Mit diversen Toppings

Diese japanische Nudelsuppen, die in Japan und auch außerhalb Japans ein Klassiker sind, gibt es mit den unterschiedlichsten Brühen. Allen gemein sind jedoch die speziellen Ramen Nudeln, die in diese Suppen kommen. Und jede Suppe hat ihre eigene Art mit unterschiedlichsten Toppings. Diese werden einfach nach der Zubereitung oben auf die Brühe respektive die Ramen Nudeln aufgelegt.

Die Tantanmen Ramen ist eine Suppe mit einer scharfen Brühe, die unter anderem mit Sesampaste und Sojamilch zubereitet

wird. Daher resultiert auch der bräunlich-rötliche Ton der Brühe. Geschmacklich ist die Brühe ein wenig gewöhnungsbedürftig, denn sie ähnelt nicht einer Rinder- oder Gemüsebrühe, wie wir sie kennen. Aber sie ist lecker und schmackhaft.

Traditionell wird eine Ramen in einer großen Suppenschale serviert, nicht in einem tiefen Suppenteller. Und gegessen wird die Ramen einerseits mit einem Löffel für die flüssige Ramen, andererseits mit Essstäbchen für die Ramen Nudeln und das Topping.

*Für 2 Personen:*

- 800 ml Tantanmen (2 Gläser à 400 ml)
- 2 Portionen Ramen Nudeln

*Für das Topping:*

- 2 Eier
- etwas durchwachsener Bauchspeck
- ein Stück Leberkäse
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Blätter Chinakohl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 17 Min.*



Leckere Nudelsuppe

*Für das Topping:*

Eier in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Speck und Leberkäse in kleine Streifen schneiden.

Gemüse putzen und ebenfalls in kleine Streifen respektive grobe Stücke schneiden.

*Für die Ramen:*

Ramen Nudeln in kochendem Wasser 5 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Tantanmen Brühe in einem Topf erhitzen. Brühe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Die Ramen Nudeln auf die beiden Suppen verteilen und in die Brühe geben.

Die Toppings am Rand der Brühe auf Brühe und Nudeln auflegen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Birnentarte mit Schokoladenraspeln

Es gibt eine einfache Möglichkeit, einen Überrest von Birnen zu verwerten. Sie können das auch. Es geht ganz einfach.



Sie bereiten einfach mit den geputzten, geschälten und kleingeschnittenen Birnen eine Tarte zu.

Dazu brauchen Sie Milch und Eier für den Eierstich, der als Füllmasse fungiert, in den Sie die Birnen geben und der dann die kompakte Masse der Tarte auf dem Mürbeteigboden abgibt.

Schon haben Sie eine leckere, fruchtige Obsttarte, die ja eine flache, französische Version eines (Obst-)Kuchens darstellt, schnell gemacht ist und immer gut schmeckt. Sie braucht auch im Backofen bei 180 °C nur 30 Minuten.

Nach dem Backen, Abkühlen und vor dem Servieren dekorieren Sie die Tarte noch mit Raspelschokolade aus der Packung. Fertig ist eine wohlschmeckende Tarte mit Birne und Schokolade.

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 6 Birnen
- 4 Eier
- 200 ml Milch

*Zum Dekorieren:*

- Raspelschokolade (Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 180 °C*



Mit leckerer Raspelschokolade dekoriert  
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Den Stiel der Birnen entfernen, Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, nochmals längs halbieren und dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Schale geben. Milch dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen. Zu den Birnen geben.

Masse auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und verteilen.

Obige Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Raspelschokolade dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Gebratenes Kalbsbries mit Kartoffelspalten und pochierten Eiern

Weihnachten ist das Fest der Liebe. Dementsprechend werden Sie es – ob allein, mit einem Partner oder der Familie – auch sicherlich feiern. Und deswegen sollte man dieses Fest, auch in einem Blogbeitrag, nicht unbedingt mit einer Drohung einläuten.



Auf pochierten Eiern

Aber ich hatte Ihnen gesagt, dass Sie sich eher vor mir auf die Hut nehmen sollen! Denn bei mir es gibt an Weihnachten und den Weihnachtsfeiertagen ... ja, genau, es gibt Innereien. Und zwar nicht die gewöhnlichen Innereien wie Leber oder Pansen.

Sondern ausgefallene Innereien.

Wie ich Ihnen in einem Blogbeitrag vor einiger Zeit ankündigte, hat mir mein Bruder ein Innereien-Paket zu Weihnachten geschenkt. Und zwar von einem von mir sehr geschätzten Schlachter in Süddeutschland, der einen Onlineshop für Fleisch, Innereien und allem anderen betreibt. Und der meines Erachtens wirklich auch jedes Stück Fleisch, oder was man von einem Schlachter auch nur bekommen kann, in seinem Shop anbietet.

Aus diesem Grund gibt es am heutigen Weihnachtstag auch zunächst einmal ein sehr edles Stück Innereie, das viele Menschen a) nicht kennen und b) nicht essen (wollen). Und es gibt einige ausgewählte Menschen, die diese Innereie sehr schätzen, sie für eines der zartesten Stücke am Tier halten und alles dafür geben, dies in regelmäßigen Abständen kosten zu dürfen.

Die Rede ist von der Wachstumsdrüse des Kalbes, dem Kalbsbries. Diese Drüse ist nur dem Kalb zu eigen, denn das Kalb wächst ja noch zu einem Rind heran. Und diese Drüse unterstützt das Wachstum des Kalbes. Sind Sie erstaunt darüber, wenn ich Ihnen mitteile, dass diese Wachstumsdrüse beim ausgewachsenen Rind verschwunden ist? Nun, um diese Drüse, und sie ist nicht sehr groß, zum Zubereiten und Kochen zu erhalten, muss man folglich ein Kalb schlachten.

Diese Drüse ist etwas ganz besonderes. Sie ist sehr fein sowohl in der Konsistenz als auch im Geschmack. Und muss daher auf sehr vorsichtige Weise zubereitet werden. Allein der Umstand, dass Kalbsbries wohl eines der teuersten Bestandteile eines Tieres ist, zeigt, dass die Drüse sehr besonders ist. Ich will Ihnen hier einmal den Kilopreis von Kalbsbries mitteilen: etwa 60 €! Vergleichen Sie das einmal mit der gewöhnlichen Leber oder dem Pansen, beides bekommen Sie zu einem Kilopreis von deutlich unter 10 €.

Also, dies ist kein Filetsteak, Rumpsteak oder Entrécôte für den Festtag. Sondern dieses Gericht spielt noch in einer Liga darüber. Wer Feinschmecker ist, weiß dies zu schätzen und stimmt mir zu.



Leckerer, in Butter angebratenes und geschwenktes Kalbsbries  
Kalbsbries wird meistens zuerst einmal in siedendem Wasser gegart. Um dann zum Panieren, Braten oder einer sonstigen Zubereitungsart weiterverwendet zu werden. Lassen Sie sich überraschen!

Und übrigens, besuchen Sie mein Foodblog am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag unbedingt wieder. Sie werden erstaunt sein, welche schmackhafte Leckerbissen es dann für Sie gibt. Ich wage einmal eine Prognose, dass Sie die beiden kommenden Innereien an den beiden Feiertagen sicherlich auch noch nicht zubereitet oder gegessen haben. Vielleicht ist Ihnen sogar nicht bekannt, dass man diese Tierenteile zubereiten kann (und sollte).

Ich hatte Ihnen gesagt, Sie sollten sich eher vor mir auf die

Hut nehmen!

*Für 2 Personen:*

- 350 g Kalbsbries (2 Portionen à 175 g)
- 4 große Bio-Kartoffeln
- 4 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Weißweinessig
- viel Butter
- Alufolie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.*

Die Hauptzutat und die beiden Beilagen gegebenenfalls parallel zueinander zubereiten, wie es zeitlich und von der Zubereitungsart her am besten passt, damit alle Zutaten heiß auf den Teller kommen.

*Für das Kalbsbries:*

Kalbsbries in eine Schale geben. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas mit den Gewürzen vermischen.

Kalbsbries in zwei Teile teilen. Jeweils ein Stück Alufolie auf einem großen Schneidebrett auslegen. Die Kalbsbriesteile jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen. Mit der Alufolie einrollen, dabei schauen, dass die Kalbsbriesrolle fest und kompakt ist. Die Enden der Rolle mit der Alufolie verschließen.

Wenn man nicht den Weg über die Zubereitung mit der Alufolie geht und das Kalbsbries direkt in Butter in der Pfanne anbrät, zerfällt das Kalbsbries aufgrund seines Drüsengewebes zu sehr und man bekommt keine kompakten, festen Stücke.

Wasser in einem Topf erhitzen und die beiden Alurollen im nur noch siedenden Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Alufolie entfernen und Kalbsbries quer in fingerdicke Stücke schneiden.

Viel Butter in einer Pfanne erhitzen, Kalbsbriesstücke in der Butter kurz anbraten, erhitzen und in der Butter schwenken. Nochmals leicht salzen.

*Für die Kartoffelspalten:*

Kartoffeln achteln. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelspalten darin etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Viel Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und Kartoffelspalten darin erhitzen und durch die Butter schwenken.

*Für die pochierten Eier:*

Wasser in einem großen Topf erhitzen. Einen Schuss Essig in das Kochwasser geben. Eier in vier Schalen aufschlagen. Eier nacheinander vorsichtig aus den Schalen in das nur noch siedende Wasser gleiten lassen, und zwar so, dass die Eier nicht zusammenhängen, sondern jeweils einzeln im Wasser schwimmen. So lange ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist, das Eigelb aber noch flüssig ist. Mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und salzen.

Jeweils zwei pochierte Eier auf einen Teller geben. Die Kalbsbriesstücke darüber drapieren. Seitlich links und rechts die Kartoffelspalten hinzugeben.

Servieren. Guten Appetit! ***Frohe Weihnachten!***