

Happy Birthday!



Zum 60. Geburtstag!

Es gab einen sehr runden Geburtstag zu feiern. In meiner Straße, keine 200 m entfernt, befindet sich ein kleines Kiosk. Mit Getränken, Tabak und den notwendigsten Lebensmitteln für diejenigen, die es nicht mehr zu Aldi oder Edeka schaffen. Und natürlich Lesestoff in Form von Zeitschriften und Zeitungen. Außerdem ist der Kiosk ein Paketshop von DHL, bei dem ich meine Pakete zum Versenden aufgebe.

Nun aber zum Wesentlichen. Der Kiosk wurde früher von einem Türken geführt, der aber diesen vor 12 Jahren aufgab. Der jetzige Inhaber ist Deutscher, der lange Jahre für einen Kleidungskonzern weltweit für den Einkauf tätig war. Dann ist er nach langen Jahren der Abwesenheit aus seiner Heimatstadt Hamburg wieder zurückgekommen, hat sich selbstständig gemacht und eben diesen Kiosk übernommen.

Ich selbst bin 1-2 Mal pro Woche im Kiosk, trinke dort

wahlweise ein leckeres Limo oder ein ebenso leckeres, alkoholfreies Bier und schnacke mit ihm oder einem der Stammkunden, die dort auch zeitweise im Kiosk sind.

Und eben dieser Geschäftsführer hat Ende Oktober seinen 60. Geburtstag gefeiert! Er hat natürlich, da Ende Oktober auch noch ein Brückentag mit dem Feiertag war, in dieser Zeit 1 1/2 Wochen Urlaub genommen, den Kiosk in dieser Zeit geschlossen und mit seiner Familie und Freunden diesen runden Geburtstag angemessen gefeiert.

Seit Montag, den 3. November, ist er wieder zurück und der Kiosk ist jetzt wieder geöffnet.

Ich habe es mir nicht nehmen lassen und habe ihm zum 60. Geburtstag nachträglich einen kleinen Kuchen gebacken. Dekoriert mit 6 kleinen Geburtstagskerzen, für jedes Lebensjahrzehnt 1 Kerze. Und habe ihm diesen kleinen Kuchen am Montag vorbeigebracht, vorher natürlich die Kerzen angezündet und ihm gebührend nachträglich zum Geburtstag gratuliert.

Was soll ich sagen, er hat sich riesig darüber gefreut und den kleinen Kuchen mit den brennenden Geburtstagskerzen gleich abgelichtet, vermutlich um das Präsent Familie und Freunden zu zeigen.

Und hier im Foodblog will ich natürlich das Rezept für den kleinen Kuchen und vor allem auch die Zubereitung nicht zurückhalten. Denn es war kein kompletter Rührkuchen, den ich gebacken habe. Sondern jeweils ein Viertel einer solchen Kuchenmasse – verfeinert mit drei Obstsorten – in vier feuerfesten, passenden, großen Schalen. Aber da musste ich schon ein wenig ausprobieren, um die richtige Backdauer herauszufinden, denn ein Viertel der Backmasse in kleinen Formen benötigt eben keine Stunde Backzeit eines gewöhnlichen Rührkuchens. Die Küchlein sind übrigens zucker- und fettreduziert.

Für 4 kleine Kuchen:

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 300 g Weizenmehl
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Äpfel
- entkernte, getrocknete Pflaumen (1 Packung, 50 g)
- entkernte, getrocknete Datteln (1 Packung, 50 g)

Zusätzlich:

- 4 feuerfeste Schalen
- Öl
- 8 EL Paniermehl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min.
bei 170 °C Umluft*

Zubereitung:

Äpfel entstielen, schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel längs in Viertel und dann in feine Scheiben und schließlich quer in sehr kleine Stückchen schneiden. In eine Schüssel geben.

Pflaumen und Datteln ebenso in sehr kleine Stücke schneiden, dazugeben und alles gut vermischen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen alles gut verquirlen. Mehl, Backpulver und die Margarine in kleinen Stücken dazugeben und alles mit der Hand oder der Küchenmaschine vermischen. Obstmischung dazugeben und ebenfalls nochmals mit der Hand alles vermischen.

Schalen mit etwas Öl und einem Backpinsel einreiben, dann jeweils 2 EL Paniermehl hineingeben und somit den ganzen inneren Teil der Schalen mit Paniermehl bestreuen. Damit lösen sich die Küchlein besser von den Schalen.

Jeweils etwa 4 EL der Kuchenmasse in eine Schale geben. Den Kuchenteig dann mit dem Backlöffel glatt streichen. Alle 4 Schalen die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene die angegebene Zeit in den Backofen geben.

Schalen herausnehmen, Kuchen abkühlen lassen, dann jeweils auf ein Arbeitsbrett stürzen. Nach Belieben weiter verwenden oder einzeln servieren und essen. Guten Appetit! Und herzlichen Glückwunsch zum 60. Geburtstag, lieber Arnd!

Quán 99: Authentic Vietnamese Cusine



Das Restaurant in den Abendstunden

Zu meinem heutigen 63. Geburtstag habe ich einmal außer Haus gegessen. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Die Restaurantbesuche haben in den letzten Jahren wirklich drastisch abgenommen. Zum einen kuche ich gern und Sie verlassen sich auf mich mit den neuesten Genusskreationen. Zum anderen war der Geldbeutel in den letzten Jahren meistens leer und es hat nicht zu einem üppigen Essen in einem Restaurant gereicht. Das Geld ging eben für die übrigen, eher lebensnotwendigen Lebenshaltungskosten weg, wie für Strom, Wasser, Telekommunikation und natürlich Lebensmittel.

Nun habe ich mir für heute zu meinem 63. Geburtstag aber vorgenommen, in einem guten, vietnamesischen Restaurant essen zu gehen. Zur Feier und Abrundung des Tages. Denn es haben sich im letzten Jahr einige Änderungen ergeben, so dass ich heute mit ganz anderen Vorzeichen essen gegangen bin.

Zum einen habe ich vor 2 1/2 Monaten mein Auto verkauft. Und bin nun seit 45 Jahren das erste Mal ohne Auto unterwegs. Ich bin mit dem Fahrrad zum Restaurant gefahren. Der Verkauf meines Autos, das ich wahrlich nicht mehr brauchte und das ich vielleicht 10 Mal im Jahr genutzt habe, hat mir nun folgendes beschert: Ich habe genügend Geld für bisher zu teure Dinge zur Verfügung, kann mir einiges leisten und habe daher heute auch im Restaurant gegessen. Bei über 1.200 € im Jahr, die mich mein Auto an Steuer, Versicherung, TÜV, Reparatur und Benzin gekostet hat, ist das ja auch kein Wunder. Dieses Geld finanziert nun genugtuend andere Projekte. Und nebenbei ist der Verkauf des Autos auch mein Beitrag zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit, denn ich gehe zu Fuß, fahre Fahrrad, nutze den ÖPV oder miete mir notfalls ein Auto per Carsharing. Das ist also die erste Änderung, die ich ins neue Lebensjahr mitgenommen habe.

Zum anderen bin ich jetzt in einem Alter, in dem man die 3. Zähne trägt. Bisher war ich noch sehr unansehnlich und nicht

vorzeigbar, weil mir eine Menge maroder Zähne, die ausgefallen waren, im Gebiss fehlten. Jetzt bin ich guter Dinge und vorzeigbar, da ich zumindest einmal provisorische 3. Zähne trage. Die endgültigen 3. Zähne liegen schon beim Zahnarzt bereit. Schon aus diesem Grund war der Restaurantbesuch durchaus machbar.



QUÁN 99

AUTHENTIC VIETNAMESE CUISINE

EILBEKER WEG 199
22089 HAMBURG

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo.: Ruhetag

Di.. - Fr.: 12:00 - 16:00

17:30 - 22:00

Sa.: 12:00 - 24:00

So. & Feiertage : 13:00 - 22:00

Die Speisekarte

Die Lesebrille, die ich jetzt auch zum Alter passend trage, habe ich zwar schon ein paar Jahre. Aber ich war damit noch nicht essen. Und habe sie getragen bzw. musste sie tragen, um

die Speisekarte zu studieren und mir ein Gericht auszusuchen.

Das sind so die einschneidendsten Ereignisse bei meiner Person, die sich für das neue Lebensjahr geändert haben und die mir im Restaurant beim Essen einfielen.

Eines natürlich auch noch. Mein Smartphone. Ich saß heute wirklich wie der waschechte Foodblogger am Tisch im Restaurant, studierte die Speisekarte, fotografierte sie, aß meine Suppe, fotografierte sie vorher, und aß dann mein Hauptgericht, eine Nudelbowl, und fotografierte sie vorher ebenfalls. Noch dazu kamen jeweils ein Foto vom alkoholfreien Bier, von der Deckkarte der Speisekarte und zum besseren Verständnis und Auffinden für Sie das Restaurant von außen.

Haben Sie übrigens schon einmal Paare beim Besuch eines Restaurants beobachtet? Sie verhalten sich wie auch der allgefällige Spaziergänger oder Fussgänger, der Ihnen auf dem Gehweg entgegen kommt. Kopf tief geneigt und ins Smartphone vertieft, auf dem er nur herumdaddelt, sonst aber nichts wahrnimmt. Man kann immer nur froh sein, wenn diese Personen einen noch wahrnehmen und nicht einfach umrennen. Und so waren heute auch die beobachteten Paare im Restaurant. Eine neue „Kommunikationskultur“ beim Essen und in Restaurants entsteht. Anstelle sich zu unterhalten und den Abend und das Essen zu genießen, versinkt jeder für sich allein in sein Smartphone und daddelt darauf herum. WhatsApp, YouTube und Konsorten sind eben immer wichtiger als das Gegenüber.

Es gibt aber noch einige andere Gegebenheiten, die sich in meinem Umfeld ergeben haben, aber diese sind nicht so von der freundlichsten Sorte. Mein Bruder kämpft seit Jahren mehr erfolgreich gegen eine Krebserkrankung. Und meine Mutter ist mit 94 Jahren und fortschreitender Demenz seit einem Jahr im Pflegeheim. Die Reihen der Verwandtschaft dünnen sich eben sichtlich aus, irgendwann bin auch ich an der Reihe. Und dann sind nur noch wenige Söhne und Töchter von meinem Bruder und mir übrig.

Suppen

10. SÚP MIỄN GÀ Hähnchen Suppe - Chicken Soup
glasnudelsuppe mit hähnchen, lauchzwiebeln, champignon, sojasprossen und karotten
glass noodles soup with chicken, onions, mushroom, soy sprouts and carrot 4,5
11. SÚP SỮA DÙA Kokos Suppe - Coconut Soup
kokosnussuppe mit champignon, tomaten, karotten, zucchini und kräutern, dazu:
coconut soup with mushroom, tomatos, carrots, zucchini, herbs and:
A. Hähnchen / chicken 4,5
C. Garnelen / shrimps 5,5
D. Tofu 4,5
12. SÚP TÔM CHUA Garnelen Suppe - Shrimps Soup
süß-sauer-suppe mit garnelen
sweet-sour-soup with shrimps 6
13. SÚP WAN-TAN Wan-Tan Suppe - Wan Tan Soup
wan-tan suppe mit champignons, pakchoi, zucchini, frühlingszwiebeln
wan tan soup with mushrooms, pak choi, zucchini, onions 5,5

C 1

Suppe Nr. 11

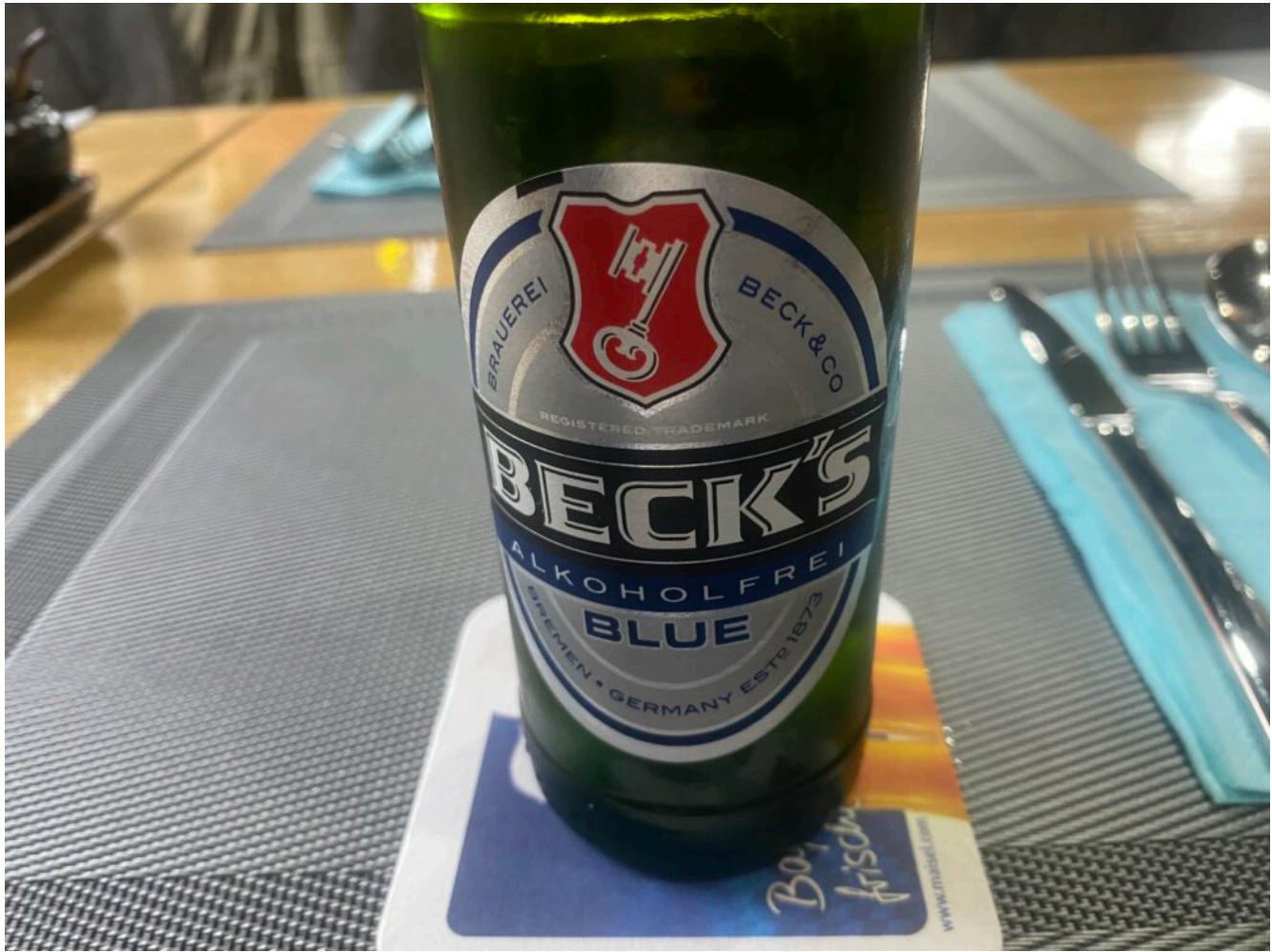
Jetzt jedoch zum kulinarischen Teil des Restaurantbesuchs, ich habe ein asiatisches Restaurant gewählt, das auf dem Dulsberg in Hamburg liegt. Der Dulsberg gehört zum Bezirk Wandsbek. Man sagt zwar auf dem Dulsberg, weil eben ein Berg. Aber im flachen Land in Hamburg sind das vielleicht 10–20 Höhenmeter, die diesen Berg ausmachen. Also nichts weltbewegendes.



Hauptgericht Nr. 26

Das Restaurant bietet authentische vietnamesische Küche. Ich kenne die vietnamesische Küche nicht sehr gut und ließ mich gern überraschen. Zuvor habe ich den Kellner, ein Vietnamese, noch gefragt, was denn der Name des Restaurants bedeute. Quán 99. Er sagte mir, das Wort „Quán“ sei vietnamesisch und bedeute einfach „Restaurant“. Somit lautet der Name der Gaststätte „Restaurant 99 – Authentische vietnamesische Küche“.

Als erstes gab es einmal ein alkoholfreies Bier, Marke Becks.



Das leckere, alkoholfreie Bier

Als zweites entschied ich mich als Vorspeise dann für die Kokosmilch-Suppe (Nr. 11) und wählte als eine der Zutaten Garnelen aus. Davon befanden sich auch zwei sehr große davon in der Suppe. Die Suppe schmeckte lecker nach Kokosmilch. Hatte einen leichten Chilitouch. Und vermutlich war auch eine leichte Zitronen-/Limettennote darin. Also insgesamt wirklich sehr gut.



Die Suppe

Als Hauptgericht wählte ich dann die Nudelbowl mit gegrilltem Schweinefleisch (Nr. 26). Die Nudelbowl bestand aus feinen, schmackhaften Reisnudeln. Dazu Sojabohnensprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Salat. Und als Hauptzutat gab es dann das erwähnte gegrillte Schweinefleisch in einer feinen, dünnen Brühe. Letztere hatte wie die Suppe auch einen kräftig scharfen Nachgeschmack nach Chili. Und auch eine leichte Zitronen-/Limetternote vermeinte ich zu schmecken. Der Hauptbestandteil der Brühe war vermutlich eine feine Gemüse- oder auch Hühnerbrühe. Das Schweinefleisch mit der Brühe gab man nach und nach über die Zutaten in der Bowl und aß dies dann alles zusammen.



Die Nudelbowl



Das Schweinefleisch in Brühe

Meines Wissens essen Vietnamesen nicht mit Stäbchen wie Chinesen oder Japaner. Das Land war zu lange kolonialisiert, meines Wissens von den Franzosen, worauf auch der französische Untertitel des Restaurants hinweist. Und in dieser Kultur und Küche isst man eben mit Messer, Gabel und Löffel. Also habe ich mich auch bei den beiden letzteren bedient.

Das Essen war lecker, schmackhaft und frisch. Ob es wirklich authentisch war, kann ich mangels Kenntnisse der vietnamesischen Küche nicht beurteilen. Wer also vietnamesische Küche mag und diese Gerichte gern isst, dem empfehle ich das Restaurant „Quán 99“ sehr. Mir selbst hat das Essen zwar geschmeckt, aber es hat mich nicht überzeugt. Ein authentisches chinesisches oder japanisches Gericht mundet mir da mehr.

Aus diesem Grund mein Fazit: Für Liebhaber der asiatischen und speziell vietnamesischen Küche sehr empfehlenswert. Ich selbst

werde aber nicht mehr zum Essen dorthin gehen.

Ihr Rezept wird gesucht – Blogevent zum Geburtstag!



Hallo, Ihr da draußen! Ja, Sie meine ich, der Sie gerade diesen Blogbeitrag lesen. Jetzt ist wieder Gewinnerzeit. Und zwar mit dem neuen Blogevent zum 11. Geburtstag meines Foodblogs.

Die drei Hauptgewinne stammen dieses Mal tatsächlich alle aus eigener Hand. Das neue, aktuelle Kochbuch zu Pferdefleisch „Lecker kochen mit Pferdefleisch“ als erster Preis. Das Kochbuch „Tartes“ als zweiter Preis. Und das Kochbuch „Es ist angerichtet!“ als dritter Preis, das Rezepte von der Vorspeise und Suppe über den Hauptgang bis zum Dessert und Gebäck enthält. Und als Sonderpreis gibt es noch einen Gutschein über 30 € Bruttowert zum Einkauf im Pesto-Onlineshop pastagrande.de meines Kollegen Michael Plas.

Machen Sie mit! Veröffentlichen Sie einfach das Rezept zu Ihrem Lieblingsgericht in Ihrem Blog oder an anderer Stelle im Internet und kopieren Sie den Link dazu hier als Kommentar hinein. Sie können Ihr Rezept auch gern direkt in meinem Foodblog veröffentlichen, ich schalte Ihnen einen Zugang frei.

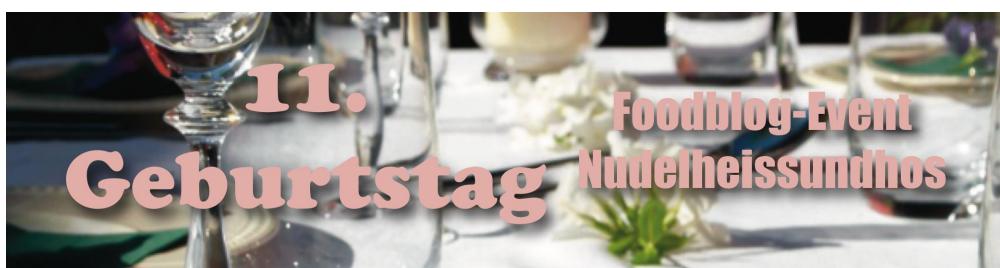
Melden Sie sich.

Schön wäre es, wenn Sie eine kurze Geschichte dazu mit veröffentlichen und schreiben, warum das veröffentlichte Rezept eines Ihrer Lieblingsrezepte ist und was es so besonders macht.

Teilnahmebedingungen:

- *Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung, die Fotos und seine Geschichte dazu online stellen.*
- *Man kann als Autor auch – nach vorheriger technischen Bereitstellung durch mich – den Beitrag auf meinem Foodblog posten.*
- *Eines der folgenden Banner muss im Blogbeitrag veröffentlicht werden.*
- *Das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen.*
- *Den Link zum Rezept bitte in diesem Beitrag als Kommentar posten.*
- *Das Blogevent endet am 30. Juni 2023.*
- *Mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept werden mir Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.*

Blogevent-Banner:



Querformat 500×130:

```
<a href="https://wp.me/p2XSTM-j2e" target="_blank" title="Blogevent 11-Jähriges"></a>
```



Querformat 400x90:

```
<a href="https://wp.me/p2XSTM-j2e" target="_blank" title="Blogevent 11-Jähriges"></a>
```



Hochformat 130x350:

```
<a href="https://wp.me/p2XSTM-j2e" target="_blank" title="Blogevent 11-Jähriges"></a>
```

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.

Schweinshaxe mit Kloß und Weißkrautsalat



Hier saß ich im Biergarten

Anlässlich meines heutigen 59-jährigen Geburtstags habe ich nachmittags einen 5 km langen, 2 1/2-stündigen Spaziergang durch das Waldstück in meinem Stadtteil gemacht.

Eine Stunde davon habe ich in einer Wirtschaft im Biergarten verbracht und habe mich bewirten lassen.

Es gab eine halbe Schweinshaxe mit einem Kartoffelkloß, leckerer Sauce und Weißkrautsalat. Es war eine halbe Portion Schweinshaxe, die sich Lady-Version nennt, aber sie hat mir ausgereicht.

Die Schweinshaxe war sehr gut, sie hatte eine schöne, krosse Kruste. Und das Fleisch war schön weich gegart, so dass man es leicht vom Knochen abzupfen konnte.

Der Kloß erschien mir nicht selbst gemacht, sondern ein Fertigprodukt. Nicht dass es ein fertiger Knödel war, aber die Kartoffelmasse erschien mir dann doch industriell gefertigt.

Die Sauce war aber hausgemacht und lecker.

Der Weißkrautsalat schmeckte frisch und gut, er hätte aber gern über Nacht im Dressing durchziehen können.

Dazu gab es natürlich ein alkoholfreies Weizenbier.

Ich merke schon, dass ich zu oft meine Kochsendung „Mein Lokal – Dein Lokal“ auf Kabell anschau. Denn ich fange beim Wirtshausbesuch genauso an, die gewählte Speise zu kritisieren.

Und das Ganze hat mich an meinem Geburtstag schlappe 20,- € gekostet.

Die Gaststätte ist übrigens eine bayerische [Wirtschaft](#), die sich mitten in Hamburg-Wandsbek am Wandsbeker S-Bahnhof befindet.



Innenraum der Wirtschaft

Und so sah dann das Gericht im Ganzen aus:



Feiern

Muttis bestes Gericht: Nudeln, Fleisch und Sauce



Meine Mutter feiert heute ihren 90. Geburtstag. Ihr und ihrem erreichten Alter zu Ehren veröffentliche ich hier ein Gericht, das meine Mutter mir zu meinen Kinder- und Jugendzeiten sehr oft gekocht hat. Diesen Respekt muss man ihr entgegenbringen. Dieses Gericht hat mir als kleines Kind am besten geschmeckt und dessen Namen trägt auch mein Foodblog. Es sind Nudeln, Fleisch und Sauce. Nudelheissundhos, wie ich es als 1-2-jähriges Kind sagte.

Nun war dies meistens ein Gericht mit einem schönen Braten. Daher wollte ich das Gericht ursprünglich mit einer Putenoberkeule oder einem Pferdebraten zubereiten. Da ich aber noch Kürbis vorrätig und auch Pferde-Gulasch im Gefrierschrank

hatte, habe ich schnell umdisponiert und ein Gulasch mit Pferdefleisch, Kürbis und Wurzeln zubereitet. Auch das ist ja „heiss“, also Fleisch.

Dazu wähle ich als Beilage Calamarata, eine Pasta-Sorte, die ich sehr gerne esse.

Und der Vollständigkeit halber kommt natürlich noch eine Sauce hinzu, in der ich das Gulasch – wie es sich für ein gutes Gulasch gehört – sehr lange, und zwar 2 Stunden, schmore. Die Sauce bilde ich aus Fleischfond, den ich selbst zubereitet und eingefroren hatte. Und zum Verlängern der Sauce noch etwas Branciforti, ein trockener, sizilianischer Weißwein.

Fertig ist das leckere Essen, das ich gerne esse, zu ihren Ehren.

[amd-zlrecipe-recipe:844]