Kartoffelcremesuppe mit Fleisch-Tortellini

Eigentlich war diese Kartoffelcremesuppe geplant mit getrockneten Steinpilzen.

Ich hatte jedoch noch Fleisch-Tortellini vorrätig, die ich auch noch zubereiten wollte.

Da kam ich auf die Idee, die Tortellini in der Suppe zu garen und die Suppe eben mit dieser Beilage zu servieren.

Gesagt, getan. Die Suppe schmeckte cremig und würzig. Und die Tortellini waren in ihr in wenigen Minuten gegart. Und schmeckten als Beilage sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1174]

Gemüsesuppe mit Kräuter-Grießklößchen

Eine einfache Suppe.

Zubereitet aus frisch zubereitetem Gemüsefond, den ich tiefgefroren hatte.

Als Einlage ein klein wenig ganz fein geschnittenes Suppengemüse.

Dazu als Besonderheit frische Grießklößchen, die ich selbst zubereitet habe. Das Rezept dazu habe ich von der Website

daskochrezept.de übernommen.

[amd-zlrecipe-recipe:1152]

Kohlrabi-Sahne-Suppe

Ein Rezept aus einem meiner neuen Kochbücher für die Zubereitung in der Mikrowelle.

Sie können dieses Rezept mit den unterschiedlichsten Gemüsesorten variieren.

Denn das ursprüngliche Rezept war für Fenchel.

Das Gericht benötigt nicht viele Zutaten. Kohlrabi. Dann Zwiebel und Knoblauch. Schließlich noch Gemüsefond und Sahne für die Brühe.

Die Suppe ist sehr lecker und schmackhaft. Eine der besten Suppen, die ich in der letzten Zeit gegessen habe.

Im Originalrezept ist vorgesehen, kurz vor dem Servieren noch etwas Sahne steif zu schlagen, sie auf die Suppen zu geben und diese mit der Grillschlange im Kombigerät zu gratinieren. Sie können dies gerne tun. Ich war mir nicht sicher, ob meine Suppenteller feuerfest sind und ob sie die Hitze unter der Grillschlange überleben und habe daher davon abgesehen. Ich habe einfach noch ein wenig frisch geriebenen Parmigiano Reggiano über die Suppen für mehr Würze getan. Eine Alternative für das Gratinieren.

[amd-zlrecipe-recipe:1149]

Asiatische Nudelsuppe

Ich wollte vor etwa 16 Jahren aus privaten Gründen von Hamburg nach Düsseldorf umziehen. Also habe ich ein viertel Jahr in Düsseldorf gelebt, um dort eine feste Wohnung und einen Job oder Aufträge zu finden. Meine Wohnung in Hamburg habe ich sicherheitshalber beibehalten. Der Plan hat sich dann doch wieder zerschlagen und ich bin nach Hamburg zurückgekehrt.

In Düsseldorf, das den höchsten Anteil an in der Stadt lebenden Japanern und auch japanischen Firmen in Deutschland hat, habe ich sehr oft in einem preiswerten, aber guten, japanischen Restaurant gegessen. Besonders gut geschmeckt hat mir damals die japanische Nudelsuppe.

Dies ist meistens eine helle Gemüsesuppe mit Reisnudeln. Dazu kommen diverse frisch zubereitete Zutaten noch obenauf auf die Suppe. Diese Suppe isst man mit Löffel und Stäbchen. Mit dem Löffel isst man die Brühe. Und mit den Stäbchen isst man die Reisnudeln und die anderen Zutaten in der Suppe.

Übrigens wird beim Essen solcher Suppen gut und laut geschlürft. In Asien ist dies – im Gegensatz zu westlichen Tischgebräuchen – Usus, man signalisiert damit als Gast dem Gastgeber oder Koch, dass das Essen schmeckt. Auch Rülpsen gehört in Asien zum guten Ton.

Ich habe mir eine Anleihe an diesen japanischen Suppen genommen und wollte eine ähnliche Suppe zubereiten. Aber dies ist mir wirklich nur bedingt gelungen. Und sie eine japanische Nudelsuppe zu nennen, wäre wirklich zuviel des Guten. Kein Japaner würde dem zustimmen.

Als erstes habe ich für die Brühe zwei Konservendosen mit Asia-Suppe, genauer indonesische Bihunsuppe, verwendet.

Verlängert habe ich diese Suppen mit selbst zubereitetem, tiefgefrorenem Gemüsefond.

Zumindest die Reisnudeln habe ich mit meiner Nudelmaschine selbst frisch hergestellt und zubereitet. Ich habe dafür Mittelkornreis verwendet, den ich in meiner Getreidemühle fein gemahlen habe. Dazu kamen Eier und Wasser. Leider sind mir die Reisnudeln dann trotz meiner Bemühungen um frische Zutaten doch nicht gelungen. Die Reisnudeln aus der Nudelmaschine waren hervorragend. Nach dem Garen in der Brühe in der Mikrowelle zerfielen die Nudeln jedoch wieder zu Nudelteig. Schade.

Wenn Sie also frische Nudeln zubereiten, wählen Sie als Zutat Hartweizengrieß oder Weizenmehl. Oder verwenden Sie industriell gefertigte Reisnudeln aus der Packung.

Zumindest die weiteren Zutaten, die normalerweise auf eine Nudelsuppe kommen und eben einfach obenauf gelegt werden, waren weitestgehend frisch: Sojabohnensprossen, Schweinebauch, Seetang, Mu-Err-Pilze und ein Spiegelei.

Geschmeckt hat die Suppe mäßig. Sie ist in keiner Weise mit einer japanischen Nudelsuppe zu vergleichen. Und leider sind auch die Foodfotos nicht wirklich gelungen.

Aber es war einen Versuch wert. Und zeigt zumindest, dass man solch eine Suppe auch in der Mikrowelle zubereiten kann. Das nächste Mal gehe ich für eine solch gute Suppe dann doch lieber in ein gutes, japanisches Restaurant, von denen es in Hamburg auch einige gibt.

[amd-zlrecipe-recipe:1146]

Kalbslungen-Ragout mit frischer Tagliatelle in dunkler Sauce

Hier ein weiteres Rezept zu meiner Woche der Innereien.

Kalbslunge. Dies ist zwar nicht unbedingt jedermanns Sache. Aber als Alternative zu einem Rinder- oder Schweine-Ragout schmeckt dies doch wirklich sehr gut.

Die kleingeschnittene Kalbslunge hat eben aufgrund der Struktur der Lunge eine leicht schaumige, fluffige Konsistenz. Aber in der würzigen Sauce schmeckt sie hervorragend.

Ich hatte ursprünglich sechs Stunden Schmorzeit geplant. Allerdings habe ich erst abends mit dem Kochen begonnen. Und da erschienen mir auch 4 1/2 Stunden ausreichend.

Ich gare die Kalbslunge in einer Sauce aus Rotwein, Gemüsefond und etwas Limettensaft.

Dazu viel verschiedenes, kleingeschnittenes Gemüse.

Für mehr Geschmack einige Lorbeerblätter.

Da ich die Sauce eine Stunde vor Ende der Garzeit noch eine Stunde ohne Deckel köcheln und reduzieren lasse, ergibt dies eine sehr kräftige, würzige und wohlschmeckende Sauce.

Und als Beilage frische Tagliatelle.

[amd-zlrecipe-recipe:1070]

Rinderbäckchen mit Roter-Linsen-Pasta in dunkler Sauce

Hier ein weiteres Rezept zu meiner Woche der Innereien.

Sie wundern sich, dass ich hier Rinderbäckchen zubereite?

Rinderbäckchen sind zwar Muskelfleisch, zählen aber nicht zu normalem Muskelfleisch eines Rindes wie Rumpsteak oder Filet.

Sondern es zählt zu den Innereien.

Das Bäckchen ist vermutlich der beim Rind am meisten genutzte Muskel, denn ein Rind ist ja ständig am Kauen.

Deswegen besitzt das Rinderbäckchen sehr viel Kollagen.

Und muss aus diesem Grund unbedingt sehr lange geschmort werden.

Ich hatte ursprünglich sechs Stunden Schmorzeit geplant. Allerdings habe ich erst abends mit dem Kochen begonnen. Und da erschienen mir auch vier Stunden ausreichend.

Und dieses Fleisch bedarf definitiv keines Messers. Ich habe seit langer Zeit kein solch weiches und zartes Fleich gegessen. Man kann es einfach mit der Gabel zerrupfen.

Rinderbäckchen avencieren mittlerweile auch so langsam zu einer meiner Lieblingsspeisen.

Ich gare die Rinderbäckchen in einer Sauce aus Rotwein, Gemüsefond und etwas Limettensaft.

Dazu viel verschiedenes, kleingeschnittenes Gemüse.

Für mehr Geschmack einige Lorbeerblätter.

Und als Beilage eine mir noch bisher unbekannte Pasta-Sorte, und zwar hergestellt aus roten Linsen.

[amd-zlrecipe-recipe:1069]

Pansen-Champignons-Ragout mit Senf-Sauce und Fusilli

Hier habe ich ein Ragout kreiert, für das ich einen halben Liter meines vor kurzem zubereiteten Gemüsefonds verwendet habe.

Ich gebe in das Ragout noch zwei Esslöffel Senf hinzu und bilde somit eine Senf-Sauce.

Aufgrund des verwendeten Senfs und des Gemüsefonds brauche ich die Sauce fast nicht würzen, ich muss sie nur noch salzen.

Als Hauptzutat für das Ragout verwende ich Pansen und braune Champignons.

Dazu kommen noch Lauchzwiebel, Zwiebeln und Knoblauch.

Als Beilage serviere ich Fusilli.

Das Ragout gelingt ausgesprochen lecker und ist sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1053]

Wurzel-Stangensellerie-Suppe mit Chili

Ein kräftiges, würziges Süppchen. Das auf selbst zubereitetem Gemüsefond basiert.

Dazu kommen einige Wurzeln. Und Staudensellerie.

Verfeinert wird das Ganze mit viel Chili-Salz.

Die Suppe hat damit eine feine, scharfe Note.

[amd-zlrecipe-recipe:1027]

Gemüse-Eintopf mit Würstchen

Verwenden Sie einfach das Gemüse, das Sie derzeit vorrätig in Ihrem Kühlschrank haben und das sich für einen Gemüse-Eintopf eignet.

Bei mir sind dies aktuell Champignons, Staudensellerie, Blumenkohl, Steckrübe und Wurzeln.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als weiteres kommen noch jeweils zwei Bockwürste in den Eintopf, die ich kurz vor Ende der Garzeit nur noch in der Brühe erhitze.

[amd-zlrecipe-recipe:1021]

Gefüllte Paprika

Leckere, gefüllte Paprika.

Zwei Stück für jede Person.

Mit einer frischen, leckeren Füllung.

Dieses Gericht gibt es ohne Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:943]

Rüben-Eintopf

Passend zur kalten Jahreszeit habe ich einen leckeren Eintopf zubereitet. Hauptzutat ist Steckrübe.

Darüber hinaus noch kleine, weiße Rüben. Und Kartoffeln, Lauch, Knollensellerie und Lauchzwiebel. Ich habe ausnahmsweise bei diesem Eintopf einmal bewusst auf Zwiebeln und Knoblauch verzichtet, die ich ja normalerweise zu fast allen Zubereitungen gebe.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Ich binde die Brühe mit etwas Crème fraîche.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckender, winterlicher Eintopf, dem man anschmeckt, dass nur frische Zutaten verwendet wurden. Hätte ich Brühpulver aus der Dose verwendet, hätte ich dies sofort geschmeckt und mein Magen hätte rebelliert. Aber so, rundum gut, der Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:864]

Blumenkohl-Creme-Suppe

Eine vegane Suppe. Aus der Hauptzutat Blumenkohl.

Die leichte Brühe bilde ich mit Weißwein und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Die Suppe wird deswegen cremig, weil ich den gekochten Blumenkohl mit dem Pürierstab fein püriere. Ich benötige daher keine Crème fraîche oder Sahne, um die Suppe cremig zu erhalten.

Wer die Suppe etwas flüssiger haben möchte, gibt eben einfach mehr Fond dazu.

Mein Rat: Bitte unbedingt vor dem Servieren mit frisch geriebenem Muskat garnieren.

[amd-zlrecipe-recipe:840]

Champignon-Risotto

Ich gebe Ihnen den Rat mit auf den Weg: Seien Sie mutig! Und kreativ und kreieren Sie Ihre eigenen Gerichte. Einige werden gelingen und schmecken hervorragend. Andere wieder werden nicht so gut gelingen, schmecken vielleicht nicht gut und werden daher eben nicht mehr zubereitet. Aber diejenigen, die gut gelingen, können sie dann in Ihren monatlichen Speiseplan mit aufnehmen.

Dieses Mal habe ich ein original italienisches Gericht zubereitet. Geplant waren eigentlich Steinpilze als Zutat, diese hatte ich allerdings nicht erhalten. Also habe ich einfach ein wenig kreiert und dafür Champignons verwendet. Es schmeckt hervorragend. Und ist sogar vegan. Wenn Sie auf den Parmesan verzichten. Anstelle Butter verwenden Sie eben Margarine.

Einige der italienischen Lebensmittel habe ich bei einem tollen Online-Shop im Internet bezogen, der erstklassige italienische Produkte anbietet. Ich habe neben dem Risotto-Reis noch andere, herrliche, italienische Produkte bezogen, darunter anderen Reis, Pasta, Olivenöl und erstklassischen Balsamico-Essig, nicht diese nicht zu empfehlende Balsamico-Creme, die mancherorts angeboten wird.

Ein Manko hat der Online-Shop aber doch. Er bietet auch Brühpulver und -würfel für die Zubereitung von Gerichten an. Zwar von einer vermutlich guten italienischen Marke. Aber das wäre dann in etwa so, wie wenn man mit den guten italienischen Produkten und Brühpulver oder-würfel von deutschen Herstellern wie Maggi oder Knorr ein leckeresGericht zubereiten will. Da sollte sich der Betreiber des Online-Shops doch noch einmal überlegen, diese Produkte aus dem Shop zu nehmen.

Alle anderen italienischen Produkte sind aber von allererster Qualität und sehr gut. Kein Wunder also, dass der Online-Shop das Motto hat: „Wir sind Italien!“ Das passt auf alle Fälle. Ich kann daher den Shop und deren Produkte sehr empfehlen.

Übrigens, auch die Weine sind hervorragend, auch wenn ich sie, da ich keinen Alkohol trinke, nicht trinke, sondern nur zum Kochen verwende. Aber was sagt ein schöner Köche-Spruch: „Verwende den Wein zum Kochen, den Du später auch beim Essen zum Trinken zu den Gerichten servierst!“

Beim Risotto scheiden sich übrigens die Geister. Die einen sagen, es ist gute Handwerks-Arbeit, so dass man in mehreren Durchgängen jeweils Fond dazugibt und es unter ständigem, sicherlich 20-minütigem Rühen zubereitet. Andere wiederum sagen, es geht auch einfacher, gießen den Fond komplett beim ersten Mal hinzu und lassen das Risotto einfach bei geringer Temperatur ohne Rühren Garen.

Nun, ich ziehe erstere Methode vor.

Und siehe da, das Risotto gelingt hervorragend und ist herrlich schlotzig. Auch der anfangs hinzugegebene Wein ist beim Essen im Gericht noch zu schmecken. Und der selbst zubereitete Gemüsefond gibt seine eigene Würze an das Risotto ab.

Beachten Sie auch, ein Risotto muss schlotzig gelingen. Es darf nicht zu flüssig sein wie eine Reis-Suppe. Und nicht zu fest wie zum Beispiel eine Polenta.

Also alles im allem ein hervorragendes Risotto, das wieder zubereitet wird.

[amd-zlrecipe-recipe:819]

Gulasch-Kartoffel-Eintopf

Ein leckerer Eintopf, für den ich Rinder-Gulasch, Kartoffeln und diverses Gemüse verwende.

Außerdem Tomatenmark für die Sauce.

Und diese bilde ich aus selbst zubereitetem Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren hatte.

Verfeinert noch mit frischen Kräutern, in diesem Fall Rosmarin und Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:818]

Weißwurst-Suppe mit Croutons

Da zur Zeit Oktoberfest in München ist, veröffentliche ich dazu passenderweise heute und morgen zwei Weißwurst-Gerichte.

Heute eine schöne Suppe mit Weißwurst.

Ich hoffe, dass der Weißwurst-Polizist, Besucher und Leser in meinem Foodblog, mit diesem Gericht einverstanden ist und es sozusagen absegnet. Denn ich habe dieses Gericht aus einer Kochsendung übernommen, die in Biergärten in Bayern spielt, wo u.a. dieses Gericht serviert wurde. Also sollte das Gericht schon authentisch sein und passen.

Ich bereite die Suppe natürlich mit selbst zubereitetem

Genüsefond zu, den ich eingefroren habe. Dieser wird noch kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt.

Weißwürste bereitet man ja zu, indem man sie in voller Größe etwa 10 Minuten in siedendem Wasser ziehen lässt. Nun, ich gebe bei diesem Gericht einfach die in Scheiben geschnittenen Weißwürste in die Brühe und lasse sie dort ziehen und garen.

Frische Weißwürste sind hier im Norden nur schlecht oder auch gar nicht zu bekommen. Ich greife daher zu Weißwürsten aus der Dose, die eine gute Qualität haben.

Dazu kommt viel frische Petersilie noch in die Suppe.

Und garniert wird die Suppe mit frisch in Butter in der Pfanne gebratenen Croutons.

Hhhmmmm, lecker, die Suppe mundet sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:805]

Orientalischer Couscous-Gemüse-Eintopf mit Geflügel-Würstchen

Ein einfacher, leckerer, orientalisch anmutender Eintopf.

Hauptzutaten sind Couscous und Gemüse.

Sie können den Eintopf variieren, indem Sie nicht das unten aufgelistete Gemüse verwenden, sondern einfach das, das Ihr Kühlschrank gerade hergibt.

Dazu einige Geflügel-Würstchen, kleingeschnitten und im Eintopf kurz erhitzt.

Die Brühe bilde ich selbstverständlich aus selbst zubereitetem, eingefrorenem Gemüsefond.

Der Eintopf ist aufgrund des verwendeten Couscous, vor allem aber wegen der Geflügelwürstchen – und keinen Schweinewürstchen – und auch der frischen Minze ein Gericht, das sehr gut für Muslime geeignet ist.

[amd-zlrecipe-recipe:802]