

Shakshuka



Lecker

Reißt Euch mal zusammen, Leute. Esst vegetarisch. Dass mich dafür niemand liebt, wenn ich den Leuten sage, sie sollen sich zusammenreißen, ist mir klar. Das ist klar, wenn ich bestimme und Anweisungen gebe.

Das kannst Du doch nicht machen. Doch, es schmeckt gut.

Manchmal muss man auf Menschen auch Druck ausüben, damit sie sich etwas Gutes tun.

Dies ist ein vegetarisches Gericht – wenn man den Speck weglässt. Und es ist ein sehr würziges Gericht aufgrund der verwendeten Gewürze.

Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Speck
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 El Olivenöl
- 1 rote Chili-Schote

- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Kardamomkapseln
- Zimt
- 2 EL süßes Paprika-Pulver
- 2 kleine Dosen geschälte Tomaten (à 400 g)
- 1–2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Kardamomkapseln andrücken. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schote darin anbraten. Mit Kreuzkümmel, Kardamom, 1 Prise Zimt und Paprika würzen. Tomaten mit Saft dazugeben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Zucker würzen. Mit dem Kochlöffel zwischendurch gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15–20 Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze erhitzen.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in eine flache Auflaufform geben. 4 Mulden in die Sauce drücken. Eier aufschlagen und in die Mulden geben.

Auflaufform für 10–15 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Auf zwei Teller verteilen.

Gericht mit Petersilie bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit frischen Schrippen servieren.

Fleischfond



Alle Zutaten im Bräter

Mein Vorrat an Fond war ausgegangen, also ist es an der Zeit, wieder welchen zuzubereiten und portionsweise einzufrieren.

Ich bereite diesmal einen Fleischfond zu, für den ich Fleisch- und Markknochen verwende. Dann sehr viel Suppengemüse. Und Gewürze und Kräuter.

Das Suppengemüse schneide ich diesmal nicht von Hand in grobe Stücke, sondern rasple ich mit meiner neuen Küchenmaschine klein, dadurch vergrößert sich die Oberfläche des Gemüses und der Fond wird dadurch beim Auskochen intensiver.

Zutaten (für etwa 2,5 l):

Für das Fleisch:

- 4 Fleischknochen (etwa 1 kg)
- 3 Markknochen (etwa 500 g)

Für das Gemüse:

- 3 Portionen Suppengemüse (Knollensellerie, Wurzeln, Lauch)

Für die Gewürze:

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1 TL Pfefferkörner
- 1–2 TL Senfkörner
- 3 Lorbeerblätter

Für die Kräuter:

- 1/2 Packung 6-Kräuter-Mischung (Tiefkühlprodukt)
- Öl
- 3–4 l Wasser

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse in der Küchenmaschine grob raspeln.

Gewürzkörner zerdrücken.

Öl in einem Bräter erhitzen und Knochen darin kräftig anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Gewürze und Kräuter hinzugeben. Mit Wasser bis zum Rand des Bräters auffüllen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Knochen herausnehmen. Fond durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Dabei das Gemüse gut ausdrücken. Nochmals durch das Sieb mit einem frischen Küchen-Handtuch in eine Schüssel geben. Eventuell mit Eiweiß klären.

Portionsweise in Behälter geben und einfrieren.

Bratenfond



Feiner Fond

Ich bereite einen Bratenfond zu, den ich auf Vorrat einfriere. Ich bereite den Fond so zu, wie man ihn auch bei einem Braten zubereitet: Mit Fleisch resp. Knochen, Tomatenmark, Rotwein, Gemüse und Kräutern.

Das Ganze ergibt einen vorzüglichen Fond, den man für Braten oder auch Suppen und Eintöpfe verwenden kann.

Mein Rat: Beim Discounter oder Supermarkt an der Frisch-Gemüse-Theke schauen, ob es dort ein Säckchen gibt, in den die Kunden Gemüseabfälle wie Kohl- oder Kohlrabi-Blätter wegwerfen. Man fragt einfach einen Mitarbeiter, ob man dieses Säckchen mitnehmen darf. Meistens ist man beim Discounter bzw.

Supermarkt froh, wenn diese Abfälle unentgeltlich „entsorgt“ werden.

Noch ein Rat: Fond wird bei der Zubereitung nie gesalzen. Fond wird erst bei der weiteren Verwendung für Suppen, Eintöpfe oder Saucen gesalzen.

Zutaten für 3 l Bratenfond:

Für die Knochen/das Fleisch:

- 1 kg Markknochen mit Fleisch

Für den Fond:

- 2,5 l trockener Rotwein
- 1,5 l Wasser

Für das Gemüse:

- 2 Packungen Suppengemüse (Sellerie, Wurzeln, Lauch, Petersilie)
- 2 Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 1 Knolle junger Knoblauch
- 1 Kohlrabi
- 2 Lauchzwiebeln
- 5–6 Stangenbohnen
- Kohlblätter mit Strunk

Für die Kräuter:

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Thymian
- 2–3 Blätter Salbei
- 3 Lorbeerblätter

Für die Gewürze:

- 1/2 Sternanis
- 3 Gewürznelken

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/2 TL gelbe Senfkörner

- 100 ml Tomatenmark
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4-5 Stdn.

Zwiebeln und Schalotten im Ganzen und mit Schale verwenden. Restliches Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern.

Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und Markknochen mit Fleisch auf beiden Seiten sehr kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Wasser hinzugeben. Gemüse dazugeben. Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben. Alles gut verrühren und zugedeckt 4–5 Stunden köcheln lassen.

Gemüse, Kräuter und Gewürze mit dem Schaumlöffel herausheben. Wenn möglich, Markknochen herausnehmen. Fleisch und Mark in eine Schüssel geben und für eine Fleischsuppe verwenden. Fond zuerst durch ein Küchensieb in eine Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchen-Handtuch in eine Schüssel geben. Eventuell Fond mit Eiweiß klären.

Fond portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

Gemüsefond



Alle Zutaten im Bräter

Da mein Vorrat an tiefgefronem Gemüsefond aufgebraucht war, musste ich mal wieder für Nachschub sorgen.

Ich gare drei Hühnerfüße für Aroma und Farbe des Fonds mit. Hühnerfüße sind zwar nicht direkt Innereien, aber sie sind ja kein (Muskel-)Fleisch und man kann sie so im weitesten Sinne zu den Innereien zählen.

Hühnerfüße sind übrigens in China sehr beliebt. Die Chinesen essen sie in Restaurants vor dem Hauptgang als Vorspeise und kauen sehr gern auf dem Knorpel herum.

Mein Rat: Nicht zu viele Wurzeln verwenden, sie machen den Fond süß.

Noch ein Rat: Ein Fond wird nie gesalzen. Er wird erst bei der engültigen Zubereitung für Saucen, Eintopf oder Suppe gesalzen.

Zutaten für etwa 3 l Fond:

- 4 Suppengrün (Sellerie, Lauch, Wurzeln)
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Peperoni
- ein Stück Ingwer
- 3 Hühnerfüße

Gewürze:

- 1 TL grüne Pfefferkröner
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1/4 Stück Sternanis
- 2 Gewürznelken

Zubereitungszeit: 4 Stdn.

Suppengrün grob zerkleinern.

Alle Zutaten in einen großen Bräter geben. Mit Wasser auffüllen.

Bei geringer Hitze zugedeckt 4 Stunden köcheln.

Zutaten mit dem Schaumlöffel herausheben. Fond durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Nochmals durch ein frisches Küchenhandtuch in eine große Schüssel geben. Eventuell mit Eiweiß oder Klärfleisch [klären](#).

Fond portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

Hühnerfond



Mit Hähnchen, Gemüse und Gewürzen

Ich musste mal wieder Hühnerfond zubereiten. Der letzte war schon seit einiger Zeit aufgebraucht.

Bei meinem Discounter bekam ich kein Suppenhuhn, also nahm ich

ein Brathähnchen. Das ergibt nach dem Auskochen noch Hähnchenfleisch für eine Hühnersuppe.

Ich gebe ein in zwei Hälften geschnittenes, angebratenes Brathähnchen in einen großen Bräter. Die Innereien des Hähnchens verwende ich auch.

Dazu Suppenbünde, also Wurzeln, Knollensellerie, Lauch und Petersilie. Und dann noch das, was der Kühlschrank gerade so hergibt. Bei mir waren es Paprika, Salatgurke, Zuckerschoten, Schalotte, Knoblauchzehen, Ingwer und Lauchzwiebeln.

Dazu natürlich einige ganze Gewürze wie Wacholderbeeren, Pimentkörner, Gewürznelke, Sesamsaat und bunte und grüne Pfefferkörner.

Mein Rat: Schalotten mit Schale hinzugeben, das ergibt wie beim Färben mit Zwiebelschalen Farbe für den Fond. Und wer von seinem Schlachter sogar noch einige Hühnerfüße hat, gibt sie auch dazu, es ergibt ebenfalls Aroma und Farbe.

Noch ein Rat: Ein Fond, den man portionsweise einfriert und bei späteren Gerichten wie Suppe, Eintopf oder Sauce weiterverwendet, wird nicht gesalzen. Erst bei der späteren endgültigen Zubereitung.

Zutaten für 2 l Hühnerfond:

- 1 Brathähnchen
- 2–3 l Wasser
- Öl

Für das Gemüse:

- 1,2 kg Suppenbünde (Wurzeln, Knollensellerie, Lauch, Petersilie)
- 10–15 Zuckerschoten
- 1/2 rote Paprika
- 3 Mini-Salatgurken
- 4 Schalotten

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein großes Stück Ingwer

Für die Gewürze:

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Gewürznelke
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1/2 TL bunte Pfefferkörner
- 1/2 TL grüne Pfefferkörner

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Std.

Schalotten quer halbieren. Knoblauchzehen und Ingwer im Ganzen lassen. Schale jeweils daran lassen. Restliches Gemüse grob putzen und in grobe Stücke schneiden.

Hähnchen halbieren.

Öl in einem großen Bräter erhitzen und Hähnchen auf jeweils beiden Seiten kräftig anbraten. Es sollen sich kräftige Röststoffe am Bräterboden bilden. Gemüse dazugeben. Gewürze dazugeben. Ebenfalls Innereien des Hähnchens hinzugeben. Bräter mit 2–3 l Wasser bis zum Rand auffüllen.

Zugedeckt 4 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Bräterinhalt durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Hähnchenfleisch vom Hähnchen abzupfen und in eine Schüssel geben. Eventuell Bräterinhalt dann durch ein frisches Küchenhandtuch geben und klären. Und eventuell mit [Eiweiß](#) klären.

250 ml Hühnerfond für eine Hühnersuppe zurückbehalten. Restlichen Fond portionsweise in Gefrierbehälter geben und einfrieren.

Gemüsefond



Zusätzlich das Suppengemüse im Bräter

Bei dem ebenfalls zubereiteten Fleischfond hatte ich zu viel Gemüse verwendet. Hätte ich es mit den Knochen zusammen in den Bräter gegeben, wäre kein Platz mehr für das Wasser gewesen. Also habe ich die Gemüsemenge einfach geteilt. Eine Hälfte des Gemüses habe ich für den Fleischfond verwendet. Und die zweite Hälfte für einen reinen Gemüsefond.

Dazu kommen Kräuter und Gewürze.

Auch hier mein Rat: Fond wird bei der Zubereitung nicht gesalzen. Erst bei der späteren Verwendung für Suppen, Eintöpfe oder Saucen wird gesalzen.

Zutaten für 1 l Fond:

Gemüse:

- $\frac{1}{2}$ Staudensellerie (Grün und Knolle)
- $\frac{1}{2}$ Kohlrabi
- 1 Stange Lauch
- 1 $\frac{1}{2}$ Wurzeln
- $\frac{1}{2}$ Zucchini
- $\frac{1}{2}$ kleiner Chinakohl
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

Kräuter:

- 1 Zweig Rosmarin
- viele Zweige Thymian
- viele Zweige Petersilie
- 4 Lorbeerblätter

Gewürze:

- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- Olivenöl
- 2 l Wasser
- Bei Bedarf Eiweiße zum [Klären](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse grob putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebel mit Schale halbieren. Kohlrabi schälen und in

kleine Stücke schneiden. Sellerieknolle ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Restliches Gemüse grob zerkleinern.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse darin anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe bilden. Kräuter und Gewürze dazugeben. Wasser dazugeben. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Gemüse und Kräuter mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Fond durch ein Küchensieb in eine Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchenhandtuch geben.

Wem der Fond noch zu trübe und unrein ist, kann mit Eiweißen klären.

Ansonsten kann man den Fond für mehr Geschmack auch noch reduzieren.

Portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

PS: Bei den Fotos habe ich Anleihen von früheren Zubereitungen von Gemüsefond gemacht.

Fleischfond



Zutaten im Bräter

Ich hatte keinen eingefrorenen Gemüsefond mehr vorrätig. Also war es an der Zeit, wieder Fond zuzubereiten. Diesmal wähle ich gleich die schmackhaftere Variante und bereite Fleischfond zu.

Mein Rat: Man kann auch einen gemischten Fleischfond zubereiten, aus Knochen von verschiedenen Tierarten. Es muss kein reiner Fleischfond mit Knochen von nur einer Tierart sein.

Ich verwende für den Fond Rinder-Markknochen, Schweine-Fleischknochen und Geflügelknochen.

Dazu Gemüse, Kräuter und Gewürze.

Der Supermarkt hatte derzeit keine Knollensellerie im Sortiment, daher nahm ich eine Staudensellerie mit einer kleinen Knolle.

Mein Rat: Ein Fond wird bei der Zubereitung nicht gesalzen. Erst bei der späteren Verwendung in Suppen, Eintöpfen oder Saucen wird gesalzen.

Zutaten für 2 l Fond:

Fleisch:

- 2 kg Knochen (Rinder-Markknochen, Schweine-Fleischknochen, Geflügelknochen)

Gemüse:

- $\frac{1}{2}$ Staudensellerie (Grün und Knolle)
- 1 Stange Lauch
- $\frac{1}{2}$ Kohlrabi
- 1 $\frac{1}{2}$ Wurzeln
- $\frac{1}{2}$ Zucchini
- $\frac{1}{2}$ kleiner Chinakohl
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

Kräuter:

- 1 Zweig Rosmarin
- viele Zweige Thymian
- viele Zweige Petersilie
- 8 Lorbeerblätter

Gewürze:

- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner

- Olivenöl

- 4 l Wasser
- Bei Bedarf Eiweiße zum [Klären](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen belassen. Zwiebel halbieren, mit Schale verwenden. Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Sellerieknolle ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Restliches Gemüse grob zerkleinern.

Öl in einem Bräter erhitzen und Knochen darin kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe bilden. Gemüse dazugeben. Kräuter dazugeben. Ebenfalls Gewürze. Wasser dazugeben. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Fond am besten über Nacht abkühlen lassen. Dann kann man das erhärtete Fett zusammen mit dem Gemüse herausheben.

Gemüse, Kräuter und Fett vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Knochen herausnehmen und auf einen Teller geben. Mark und Fleischreste ablösen, in eine Schale geben und für eine Fleischsuppe verwenden. Fond durch ein Küchensieb in eine Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchenhandtuch geben.

Wem der Fond noch zu trübe und unrein ist, kann ihn noch mit Eiweiß klären.

Außerdem kann man den Fond für mehr Geschmack auch noch reduzieren.

Fond portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

PS: Beim Foto habe ich Anleihen an einer früheren Zubereitung eines Fleischfonds genommen.

Hähnchenmägen - Champignon - Ragout in Bier-Sauce mit Linguine



Die Sauce ist schon wieder versickert

Hähnchenmägen eignen sich sehr gut zum Schmoren in einem Gulasch oder Ragout. Ich verwende sie diesmal zusammen mit Champignons für ein Ragout. Dazu kommen noch Zwiebeln und Knoblauch.

Ich brate einfach alles zusammen in heißem Öl an. Abgelöscht wird mit einem halben Liter Exportbier. Ich hatte noch ein solches Bier übrig.

Da ich eine dunkle, schwere und kräftige Sauce will, verwende ich ganze Gewürze wie Sternanis, Kardamom, Gewürznelke, Piment, Szechuanpfeffer, Senfsaat und Lorbeerblätter in einem

Gewürzsäckchen, das ich einfach in das Bier gebe. Dann das Ganze zugedeckt bei geringer Temperatur 1 $\frac{1}{2}$ Stunden köcheln lassen. Und um eine etwas sämiger Sauce zu erhalten, diese noch einige Zeit reduzieren.

Die Hähnchenmägen sind nach dieser Schmorzeit absolut butterweich.

Dazu gibt es Linguine als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 175 g Hähnchenmägen
- 125 g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 l Exportbier
- $\frac{1}{2}$ TL Senfsaat
- $\frac{1}{2}$ TL Szechuanpfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 1 Gewürznelke
- $\frac{1}{2}$ Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 10 Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 125 g Linguine
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in feine Streifen schneiden. Hähnchenmägen grob zerkleinern.

Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenmägen, Pilze und Gemüse hineingeben und einige Minuten anbraten, bis sich etwas

Flüssigkeit gebildet hat. Mit Bier ablöschen. Gewürzsäckchen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 $\frac{1}{2}$ Stunden köcheln lassen. Dann die Sauce unzugedeckt auf etwa ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Gewürzsäckchen herausnehmen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Ragout und Sauce darüber verteilen.

Kartoffel-Tarte



Würzig-aromatisch

Diesmal bereite ich eine pikante Tarte zu. Und kann eine ganze Menge Kartoffeln noch verwerten.

Der Verweis zum Grundrezept für den Hefeteig ist so nicht ganz

korrekt, da es das Grundrezept für einen Hefeteig für süße Tartes ist. Aber einfach etwas Salz dazugeben und es ergibt einen passenden Teig für diese pikante Tarte.

Da ich als Füllung nur gekochte Kartoffeln verwende, würze ich die Masse zum Überbacken entsprechend kräftig. Mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel Paprikapulver, schwarzem Pfeffer und Salz.

Man kann sich die Mühe machen und die gekochten Kartoffelscheiben schön in Reihe oder ringförmig in der Backform anordnen. Ich habe die Scheiben einfach hineingegeben und etwas verteilt.

Und da diese Tarte durchaus etwas Farbe an der Oberfläche verträgt, kann man die Backzeit auch gerne noch um 5 Minuten verlängern.



Schmackhaftes Stück Tarte

Das Ganze ergibt eine sehr würzig-aromatische Tarte.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1,5 kg Kartoffeln

Zum Überbacken:

- 5 Eier
- 300 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 100 g geriebener Gouda
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln hineingeben und 20 Minuten kochen. Kartoffeln herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Ebenso Gouda. Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Kartoffelscheiben in die Backform mit dem Teig geben und verteilen. Masse zum Überbacken darübergerben und auch verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Für 1–2 Stunden gut abkühlen

lassen.

Fischfond



Dies ist das Grundrezept für Fischfond.

Man benötigt für die Zubereitung nur wenige Zutaten: Fischabfälle, Kräuter, Gewürze und Wasser.

Als Fischabfälle verwendet man Köpfe, Skelette, Flossen und Schwänze. Man liest desöfteren, keine Flossen und Schwänze zu verwenden, diese machten den Fond etwas bitter. Ich habe diese Erfahrung bei der Zubereitung von Fischfond nicht gemacht.

Mein Rat: Wenden Sie sich an den Fischhändler vor Ort und fragen Sie ihn nach Fischabfällen. Er ist sicherlich froh, einen Abnehmer für die „Abfälle“ zu finden und überlässt sie Ihnen sicher kostenlos.

Fischfond bereitet man am besten in größeren Mengen zu, da man ihn gut portionsweise einfrieren und später für weitere Gerichte verwenden kann.

Mein Rat: Fischabfälle und Gemüse im Bräter oder Topf mit Weißwein ablöschen, diesen portionsweise dazugeben und jeweils fast vollständig reduzieren. Das ergibt mehr Aroma im Fond.

Mit unterschiedlichen Kräutern und/oder Gewürzen kann man den Fond in eine bestimmte Richtung verfeinern.

Nach dem Garen gibt man den Inhalt des Bräters oder Topfes portionsweise durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüsseln. Als weiteres gibt man den Fond durch ein frisches Küchenhandtuch und filtert Trübstoffe und das Fett vom Anbraten heraus. Und als Rat von Profi-Köchen klärt man abschließend den Fond mit Eiweiß oder Klärfleisch, beseitigt auf diese Weise letzte Schmutzpartikel und Trübstoffe und erzeugt einen herrlich klaren Fond.

Für mehr Geschmack kann man den Fond nach der Zubereitung auch auf Dreiviertel oder die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Ein letzter Rat: Kräuter und Gewürze gehören als Zutat zur Zubereitung eines Fonds. Jedoch kein Salz. Ein Fond wird ungesalzen zubereitet, verwendet oder eingefroren. Gesalzen wird erst bei der weiteren Verwendung des Fonds für Suppen, Saucen oder andere Gerichte.

Zutaten für etwa 3 l Fond:

Fisch:

- 2–3 kg Fischabfälle
- 0,75 ml trockener Weißwein
- 4 l Wasser
- Butter

Gemüse:

- 1 Bund Suppengrün (Wurzeln, Knollensellerie, Lauch)
- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen

Kräuter:

- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 5 frische Salbeiblätter
- 5 frische Lorbeerblätter

Gewürze:

- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 1 TL Korianderkörner
- $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
- 8 Wacholderbeeren

Zum Klären:

- 2 Eiweiße

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebeln mit Schale halbieren. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Butter in einem großen Bräter oder Topf erhitzen und Fischabfälle kräftig anbraten, bis sich Röststoffe gebildet haben. Dann Gemüsestücke dazugeben und mit anbraten. Weißwein portionsweise dazugegeben und jeweils fast vollständig reduzieren.

Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben. Mit Wasser auffüllen, alles zum Kochen bringen und mit dem Schaumlöffel Schaum abschöpfen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Mit einem Schaumlöffel Fischabfälle, Gemüse und Kräuter herausheben und wegwerfen. Fond durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüssel(n) geben. Den Fond dann durch ein frisches Küchenhandtuch filtern. Abkühlen lassen.

Fond in den gereinigten Bräter oder Topf geben. Eier aufschlagen und trennen. Eiweiße in den abgekühlten Fond geben und den Fond langsam erhitzen. Mit dem Schaumlöffel das sich oben auf dem Fond sammelnde Eiweiß, den Schaum und die Trübstoffe herausheben. Fond durch ein frisches Küchenhandtuch geben.

Fond weiterverwenden oder erneut abkühlen lassen, portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

PS: Wenn Sie während des Garens des Fond ein Fischauge wie im abgebildeten Foto anschaut, lassen Sie sich nicht verunsichern. □

Fleischfond



Angebratene Knochen im Bräter

Das Grundrezept für einen Fleischfond.

Für einen Fleischfond benötigt man nicht sehr viele Zutaten. Fleischknochen, Gemüse, Kräuter, Gewürze und Wasser.

Man kann auch Fleischstücke mitgaren. Beinscheiben bieten sich an.

Fleischfond lässt sich sortenrein mit Knochen von einer Tierart oder auch gemischt mit Knochen von verschiedenen Tierarten zubereiten. Letzteres sollte allerdings zusammenpassen.

Für die Zubereitung gibt es einige Varianten:

Variante 1: Man gibt Knochen und kleingeschnittenes Gemüse vorher auf ein gefettetes Backblech und röstet alles im Backofen bei hoher Temperatur einige Zeit. Dabei ab und zu wenden. Die Röststoffe geben dem Fond viel zusätzlichen Geschmack.

Variante 2: Man brät Knochen und kleingeschnittenes Gemüse in Fett im Bräter oder Topf an, um auf diese Weise Röststoffe zu erhalten.

Mein Rat: Knochen und Gemüse im Bräter oder Topf mit Weißwein ablöschen, diesen portionsweise dazugeben und jeweils fast vollständig reduzieren. Das ergibt mehr Aroma im Fond.

Mit unterschiedlichen Kräutern und/oder Gewürzen kann man den Fond in eine bestimmte Richtung verfeinern.

Mein Rat: Keinen Fond nur aus Knochen, Gewürzen und Wasser zubereiten. Dies ergibt einen Knochenfond, der auch so schmeckt ... nach Knochen.

Nach dem Garen gibt man den Inhalt des Bräters oder Topfes portionsweise durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüsseln. Als weiteres gibt man den Fond durch ein frisches Küchenhandtuch und filtert Trübstoffe und das Fett vom Anbraten heraus. Und als Rat von Profi-Köchen klärt man abschließend den Fond mit Eiweiß oder Klärfleisch, beseitigt

auf diese Weise letzte Schmutzpartikel und Trübstoffe und erzeugt einen herrlich klaren Fond.

Für mehr Geschmack kann man den Fond nach der Zubereitung auch auf Dreiviertel oder die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Ein letzter Rat: Kräuter und Gewürze gehören als Zutat zur Zubereitung eines Fonds. Jedoch kein Salz. Ein Fond wird ungesalzen zubereitet, verwendet oder eingefroren. Gesalzen wird erst bei der weiteren Verwendung des Fonds für Suppen, Saucen oder Fleischgerichte.

Zutaten für 3 l Fleischfond:

Knochen:

- 2,5 kg Fleischknochen
- 750 ml trockener Weißwein
- 4 l Wasser
- Olivenöl

Gemüse:

- 2 Bund Suppengrün (Wurzeln, Knollensellerie, Lauch)
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen

Kräuter:

- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 5 frische Lorbeerblätter

Gewürze:

- $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner

Zum Klären:

- 2 Eiweiße

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Stdn.

Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebeln mit Schale halbieren. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Öl in einem großen Bräter oder Topf erhitzen und Knochen kräftig anbraten, bis sich Röststoffe gebildet haben. Dann Gemüsestücke dazugeben und mit anbraten. Weißwein portionsweise dazugegeben und jeweils fast vollständig reduzieren.

Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben. Mit Wasser auffüllen, alles zum Kochen bringen und mit dem Schaumlöffel Schaum abschöpfen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 6 Stunden köcheln lassen.

Mit einem Schaumlöffel Knochen, Gemüse und Kräuter herausheben und wegwerfen. Fond durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüssel(n) geben. Den Fond dann durch ein frisches Küchenhandtuch filtern. Abkühlen lassen.

Fond in den gereinigten Bräter oder Topf geben. Eier aufschlagen und trennen. Eiweiße in den abgekühlten Fond geben und den Fond langsam erhitzen. Mit dem Schaumlöffel das sich oben auf dem Fond sammelnde Eiweiß, den Schaum und die Trübstoffe herausheben. Fond durch ein frisches Küchenhandtuch geben.

Fond weiterverwenden oder erneut abkühlen lassen, portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

Gemüsefond



Kochende Zutaten im Bräter

Das Grundrezept für Gemüsefond. Selbst zubereiteter Fond ist schmackhafter und gesünder, als Brühpulver- oder -würfel vom Discounter oder Supermarkt zu verwenden. Man bereitet ihn gleich in größerer Menge zu und friert diese in Portionsbehältern für die weitere Verwendung ein.

Gemüsefond ist vielseitig verwendbar. Eine *conditio sine qua non* natürlich für Eintöpfe und Suppen. Unabdingbar als Zusatz zu Fleisch- oder Fischsaucen – auch wenn man hier speziellen Fleisch- oder Fischfond verwenden kann. Und auch selbst zubereitete Knödel in allen Variationen müssen schließlich im Fond gar ziehen.

Die Zutaten für einen Gemüsefond sind denkbar einfach: Gemüse, Kräuter, Gewürze und Wasser.

Es gibt für die Wahl der Zutaten einige Varianten:

Variante 1: Für die klassischste Zubereitung verwendet man als

„Suppengrün“ tituliertes Gemüse im Ganzen – Sellerie, Wurzeln, Lauch – oder greift zu fertig zusammengestelltem „Suppengrün“ mit Teilen dieser Gemüsesorten.

Variante 2: Man kann fast jede beliebige Gemüsesorte für einen Fond verwenden. Und gibt auf diese Weise einem Fond noch einen bestimmten Geschmack oder auch eine gute, gesundheitliche Verträglichkeit. Ein hoher Anteil von Wurzeln ergibt einen süßeren Fond, mehr Sellerie macht ihn mehr umami und somit kräftiger im Geschmack. Braune Schalen von ganzen oder halbierten Zwiebeln geben dem Fond eine kräftige Farbe. Für eine angenehmere Verdauung reduziert man den Anteil von Kohlgemüse – diese blähen ja.

Variante 3: Man kann auch so genannte Gemüseabfälle für die Zubereitung eines Fonds verwenden. Mein Rat: Beim Discounter oder Supermarkt an der Gemüsetheke nach solchen Abfällen schauen. Das sind das Grün von Wurzeln, die Blätter von Rettich oder Kohlrabi oder auch beschädigte, ganze Produkte, die man zu anderem Gemüse in den Fond geben und darin zercochen kann. Die Mitarbeiter sind meistens froh, wenn ihnen jemand diesen „Abfall“ kostenlos abnimmt. Das Gleiche gilt für den Wochenmarkt, auf dem man einfach die Gemüsehändler nach solchen „Abfällen“ fragt. Das ergibt dann zusätzlich eine sehr preiswerte Zubereitung des Fonds.

Variante 4: Man kann den Fond mit Zutaten wie Weißwein, frischen Kräutern oder Gewürzen in eine bestimmte Richtung hin verfeinern. Das sollte man am besten ausprobieren, damit ein wenig experimentieren und dann das Ergebnis prüfen.

Und für die Zubereitung gibt es auch einige Varianten:

Variante 1: Man gibt das kleingeschnittene Gemüse direkt in den Bräter oder Topf, gibt je nach Wunsch Weißwein, Kräuter und/oder Gewürze hinzu und die benötigte Menge Wasser. Das Ganze bringt man zum Kochen und bereitet so den Fond zu.

Variante 2: Man gibt das kleingeschnittene Gemüse vorher auf

ein Backblech und röstet es im Backofen bei hoher Temperatur einige Zeit. Die Röststoffe geben dem Fond viel zusätzlichen Geschmack.

Variante 3: Man brät das kleingeschnittene Gemüse ohne oder mit Fett im Bräter oder Topf an, um auf diese Weise Röststoffe zu erhalten.

Eines gehört nicht in einen Gemüfefond. Mein Rat: Keine Fleischknochen in den Fond geben. Denn sonst hat man einen Fleischfond, und keinen Gemüfefond mehr.

Nach dem Garen gibt man den Inhalt des Bräters oder Topfes portionsweise durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüsseln. Als weiteres gibt man den Fond durch ein frisches Küchenhandtuch und filtert Trübstoffe und das Fett vom Anbraten heraus. Und als Rat von Profi-Köchen klärt man abschließend den Fond mit Eiweiß oder Klärfleisch, beseitigt auf diese Weise letzte Schmutzpartikel und Trübstoffe und erzeugt einen herrlich klaren Fond.

Ein letzter Rat: Kräuter und Gewürze gehören als Zutat zur Zubereitung eines Fonds. Jedoch kein Salz. Ein Fond wird ungesalzen zubereitet, verwendet oder eingefroren. Gesalzen wird erst bei der weiteren Verwendung des Fonds in Suppen, Eintöpfen oder Saucen.

Zutaten für 3 l Gemüfefond:

3–4 kg Gemüse:

- Wurzeln
- Lauch
- Knollensellerie
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen

- 4 l Wasser

Kräuter:

- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 5 frische Lorbeerblätter

Gewürze:

- $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Gewürznelke
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren

Zum Klären:

- 2 Eiweiße

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse etwas putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebeln mit Schale halbieren, eine Hälfte mit einer Gewürznelke spicken. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Gemüsestücke in einem großen Bräter oder Topf ohne Fett kräftig anbraten, bis sich Röststoffe gebildet haben. Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben. Mit Wasser auffüllen und zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Mit einem Schaumlöffel Gemüse und Kräuter herausheben und wegwerfen. Fond durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüssel(n) geben. Den Fond dann durch ein frisches Küchenhandtuch filtern. Abkühlen lassen.

Fond in den gereinigten Bräter oder Topf geben. Eier aufschlagen und trennen. Eiweiße in den abgekühlten Fond geben und den Fond langsam erhitzen. Mit dem Schaumlöffel das sich oben auf dem Fond sammelnde Eiweiß, den Schaum und die Trübstoffe herausheben. Fond durch ein frisches Küchenhandtuch geben.

Fond weiterverwenden oder erneut abkühlen lassen,

portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

Backbuch „Rührkuchen“



Dieses Backbuch erfindet das Rad nicht neu. Rührkuchen sind einfach zuzubereiten und sehr verbreitet. Das Buch enthält somit neben dem Grundrezept für Rührkuchen 23 *Backvariationen* für Rührkuchen. In den Kategorien *Alkohol*, *Exotisch*, *Gemüse*, *Getränke*, *Gewürze*, *Nüsse* und *Obst*.

Rührkuchen sind auch unkompliziert für Anfänger oder Personen, die wenig bis gar nicht kochen oder backen. Und bieten sich an, wenn sich an einem Wochenende kurzfristig Besuch anmeldet, denn ein Rührkuchen ist in weniger als zwei Stunden verzehrbereit.

Ich habe das Kochbuch als eBook publiziert, in den Formaten eBook-PDF und iBook. Das eBook-PDF ist über meinen kleinen Buchshop zu beziehen – siehe die Anzeige rechts in der

Seitenleiste. Das iBook kann aus rechtlichen Gründen nur über den [iBook Store](#) bezogen werden.

Das Backbuch hat 69 Seiten, enthält 65 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 3,99.

Schweinshaxe in Rotweinsauce mit Schnittlauchknödeln



Haxe, Knödel und viel Sauce mit Pilzen

Diese zweite Schweinshaxe, die ich gekauft habe, habe ich in einer Sauce geschmort. Die Zubereitung der Sauce ist fast klassisch. Ich habe, nachdem ich Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Pilze angebraten habe, auch Tomatenmark mit angebraten. Dann mit Rotwein abgelöscht. Die ganzen Gewürze kamen in einem Gewürzsäckchen direkt in die Sauce und köchelten dort mit. Hinterher lässt sich das ganz einfach

entfernen. Die Sauce war wunderbar aromatisch und etwas sämig. Dazu gibt es frisch zubereitete, jedoch eingefrorene Schnittlauchknödel.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweinshaxe
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g gemischte Waldpilze
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml trockener Rotwein
- $\frac{1}{2}$ TL grüne Pfefferkörner
- $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
- $\frac{1}{2}$ Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 6 Pimentkörner
- Kümmel
- 5 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- 3 [Schnittlauchknödel](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze grob zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen Schweinshaxe auf den Fleischseiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Pilze in den Topf geben und einige Minuten kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Schweinshaxe wieder in den Topf geben. Pfefferkörner, Senfkörner, Pimentkörner, Sternanis, Kardamom, eine Prise Kümmel und Lorbeerblätter in

ein Würzsäckchen und dieses in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zudeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Schnittlauchknödel im nur noch siedenden Wasser 10 Minuten erhitzen.



Lecker auf dem Teller angerichtet

Würzsäckchen aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken. Schweinshaxe auf einen Teller geben. Knödel daneben geben. Sauce mit Gemüse und Pilzen darüber verteilen.

Fischfond



Nicht ganz klar, aber sehr heller Fischfond

Ich hatte keinen Fischfond mehr vorrätig, aber noch tiefgefrorene Fischabfälle im Tiefkühlschrank. Also habe ich einfach schnell Fischfond mit den Fischabfällen, Wasser und einigen Gewürzen und Kräutern zubereitet.

Zutaten für etwa 3–4 l Fond:

- 2–3 kg Fischabfälle (Köpfe, Schwänze, Skelette)
- 5 l Wasser
- 4 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- $\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner
- $\frac{1}{2}$ TL grüne Pfefferkörner
- 10 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitungszeit: 4 Stdn.

Wasser in einem großen Bräter erhitzen und Fischabfälle hineingeben. Gewürze und Kräuter hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Fischabfälle aus dem Wasser herausheben und wegwerfen. Fond erst durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Dann nochmals durch ein frisches Küchentuch geben. Bei Bedarf den Fond mit 2–3 Eiweiß klären. Dazu den Fond in einen großen Topf geben und abkühlen lassen. Eier aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiße in den abgekühlten Fond geben. Fond langsam auf der Herdplatte wieder zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das geronnene Eiweiß mit einem Schaumlöffel herausheben. Es bindet sehr viele Schmutz- und Trübstoffe und der Fond wird sehr klar. Fond in Portionsbehälter geben und einfrieren.

Gemüsefond und Gemüsebrühe mit Orzonudeln



Gemüsebrühe

Wie alle drei Monate etwa, wenn meine portionsweise eingefrorenen Gemüfefond-Vorräte aufgebraucht sind, bereite ich wieder frischen Gemüfefond zu. Zutaten: Gemüse, Kräuter, Gewürze und Wasser.

Diesmal habe ich kein Suppengemüse gekauft, sondern Wurzeln, Lauch und Knollensellerie im Ganzen gekauft. Hinzu kamen noch einige Gemüsesorten, die ich vorrätig hatte, wie Bohnen, Rosenkohl, Zwiebeln und Knoblauch. Auch ein paar Champignons habe ich mitverarbeitet. Insgesamt waren es etwa 3–4 kg Gemüse. Dazu kamen Petersilie, Thymian und Rosmarin im Ganzen und Lorbeerblätter. Und viele Gewürze.

Man kann das Gemüse kleinschneiden und auf einem Backblech im Backofen bei hoher Temperatur einige Zeit rösten, die Röststoffe geben dem Fond beim Köcheln viel Geschmack. Oder man brät die Gemüsestücke ohne oder mit Fett direkt im Bräter an, damit sie auf diese Weise Röststoffe bekommen. Ich habe die Variante mit Fett gewählt und sie in Butter kräftig angebraten.

Ich putze das Gemüse nur wenig und schneide das Gemüse grob in Stücke – die braunen Schalen der Zwiebeln geben dem Fond auch eine kräftigere Farbe. Nach dem Garen hebe ich das Gemüse und die Kräuter heraus und gebe ich den Fond durch ein Sieb und ein frisches Küchentuch, dabei werden die Gewürze im Ganzen und auch das Fett vom Anbraten herausgefiltert. Das Klären mit Eiweiß beseitigt dann Schmutzpartikel und Trübstoffe und erzeugt einen herrlich klaren Fond.

Gesalzen habe ich den Fond nicht, da er erst bei der weiteren Verwendung in Saucen, Eintöpfen oder Suppen gewürzt wird.

Ich bereite den Fond im Bräter zu und gieße die Zutaten bis zum Rand mit Wasser auf – bei meinem Bräter ist dies eine Füllmenge von etwa 3-4 l.

Zutaten für 2,5 l Gemüfefond:

3–4 kg Gemüse:

- 6 Wurzeln
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knollensellerie
- 150 g Brechbohnen
- 200 g Rosenkohl
- 4 große, weiße Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Tomate

Kräuter:

- viel frische Petersilie und Thymian
- zwei Zweige frischer Rosmarin
- 10 Lorbeerblätter

Gewürze:

- $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
- $\frac{1}{2}$ TL gelbe Senfsaat
- $\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Gewürznelken
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- eine Prise Kümmel

- Butter

- 3–4 l Wasser

- 2 Eiweiße

Zutaten für Gemüsebrühe mit Orzonudeln:

- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Orzonudeln
- Salz
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 4 Stdn.
10 Min.

Gemüse etwas putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebeln mit Schale halbieren, zwei Hälften mit jeweils einer Gewürznelke spicken. Tomate vierteln. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Butter in einem großen Bräter erhitzen und Gemüsestücke darin kräftig anbraten, bis sich einige Röststoffe gebildet haben. Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben, alles bis zum Rand des Bräters mit Wasser auffüllen und zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Mit einem Schaumlöffel Gemüse und Kräuter herausheben und wegwerfen. Fond durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchenhandtuch nochmals in eine große Schüssel geben. Abkühlen lassen und dann in einen großen Topf geben. Zum Klären des Fonds Eiweiß in den abgekühlten Fond geben und ihn langsam erhitzen. Das gerinnende Eiweiß bindet alle Trübstoffe und sammelt sich oben auf dem Fond. Mit dem Schaumlöffel Eiweiß, Schaum und Trübstoffe herausheben. Fond nochmals durch ein frisches Küchenhandtuch geben. Dann portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.



Ergebnis nach dem Klären: Herrlich helle Gemüsebrühe

Den geklärten Gemüfefond verwende ich für eine Gemüsebrühe mit Orzonudeln. Orzo sind kleine Nudeln in Getreidekorn- bzw. Reisform. Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen, Orzonudeln dazugeben und zugedeckt 4–5 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln. In einen Suppenteller geben, salzen und mit kleingeschnittener Petersilie garnieren.