Gebratener Pansen mit scharfer Tomatensauce auf Spaghetti

Pansen ist immer wieder eine leckere Zutat für ein schönes, geschmackvolles Gericht. Sie müssen Pansen jedoch vorbereiten. Zunächst einmal sollten Sie hellen Pansen kaufen, keinen grünen Pansen. Ersterer ist vorgereinigt, letzterer nicht und muss somit noch aufwändig gesäubert werden.

Kross und knusprig gebratener Pansen

Dann muss ersterer, also der gereinigte Pansen noch etwa 4 Stunden in Brühe vorgegart werden. Aus Kostengründen brauchen Sie hierfür keine selbst hergestellte Gemüsebrühe verwenden, da tut auch die Brühe als Pulver aus dem Glas ihren Zweck.

Den so vorgegarten Pansen können Sie einfach portionsweise einfrieren.

Bei diesem Rezept wird der Pansen in kleine, kurze Streifen geschnitten und in Butter kross und knusprig gebraten. Er ist einfach sehr lecker, einerseits ist das Muskelfleisch des Pansens sehr zart und leicht, andererseits hat er viele Röststoffe durch das knusprige Anbraten in Butter.

Dazu kommt eine Tomatensauce mit Tomaten und deren Saft aus der Konservendose, verfeinert mit frischem Knoblauch und etwas selbst hergstellter scharfer Sauce mit Habañeros. Die Sauce hat nur eine leichte, angenehme Schärfe, die den Geschmack der Sauce und des Gerichts nicht übertönt, sondern sogar noch unterstreicht.

Dazu als Beilage Spaghetti No. 5, sie sind dünner als normale Spaghetti und in 5 Minuten al dente gekocht.

Ein sehr leckeres Gericht, besonders, wenn man Innereien und vor allem Pansen gern isst. Empfehlenswert!

Für 2 Personen:

- 2 Portionen (vorgegarter) Pansen
- 400 g Tomaten (1 Konservendose)
- 8 Knoblauchzehen
- 2 TL scharfe Habañero-Sauce
- Salz
- Butter
- 2 Portionen Spaghetti No. 5

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Tomatensauce mit angenehmer, leichter Schärfe
Knoblauchzehen putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Salzen.

Parallel dazu Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Tomaten mit Saft dazugeben. Tomaten zerkleinern. Scharfe Sauce dazugeben. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Salzen und abschmecken.

Ebenfalls parallel dazu Spaghetti in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Spaghetti durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Spaghetti zur Tomatensauce geben und alles gut vermischen. Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Pansen verteilen und oben auf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Vergessen Sie Tabasco!

Sie haben folgendes Szenario! Sie haben Habañeros gekauft. Vier Stück in einer Packung, 50 g schwer. Sie wissen, dass dies die zweitschärfsten Chilischoten der Welt sind. Die Schärfe von Habañeros beträgt zwischen 100.000 und 577.000 Scoville-Einheiten. Das ist die Einheit für den Schärfegrad. Nur Bih Jolokia-Schoten sind noch schärfer und sind die schärfsten Chilischoten der Welt.

Selbst zubereitete, frische, scharfe Tomatensauce

Sie wissen daher, dass schon ein kleines Stück einer Habañero-Schote ein Gericht wirklicht extrem scharf macht. Was also mit vier Schoten anfangen? Die selbst bei der Aufbewahrung im Kühlschrank nach einiger Zeit schimmeln und verderben und Sie sie daher umsonst gekauft haben?

Machen Sie eine scharfe Tomatensauce daraus! Die Sie in ein Konservierungsgefäß geben und am besten im Kühlschrank aufbewahren. Dann können Sie immer einfach einen halben oder ganzen Teelöffel in Ihren Tomatensaft als Appetizer für das Frühstück am Sonntagmorgen oder in die Tomatensauce für Pasta geben und diese verfeinern und schärfen.

Sie brauchen dazu nur die Habañeros, einige frische Tomaten und etwas gutes Olivenöl.

Putzen Sie die Habañeros, schneiden Sie sie klein und geben Sie sie in eine Schale. Kommen Sie dabei mit den Händen auf keinen Fall an Schleimhäute, also an Augen, Nase, Mund oder eventuell beim Toilettengang an Geschlechtsteile. Bitte waschen Sie nach dem Schneiden Ihre Hände sofort auf alle Fälle gut mit Wasser und Seife!

Ich habe zu den Habañeros auch noch eine kleine Anekdote parat. Ein verstorbener Nachbar war dafür bekannt, dass er gern scharf aß. Er war leider auch persönlich ein kleines Großmaul und gab gerne an. Bei einem Grillen im Sommer in der Nachbarschaft brachten einige Nachbarn Grillstücke und auch vorbereitete Spieße mit Er selbst brachte einen Spieß mit, auf den er unter anderem vier rohe Habañeroschoten aufgespießt hatte. Diese grillte er auf dem Grill und begann sie dann zu essen. Nach ein bis zwei Habañeroschoten sagt er plötzlich, er müsse mal ganz dringend nach Hause gehen. Dabei liefen ihm Schweißperlen von der Stirn herunter. Den Spieß mit den Habañeros ließ er aber zurück. Nach 1 Stunde kam er wieder und meinte, er habe sich da doch wohl zu viel vorgenommen. Beim Essen der Habañeroschoten habe sein Kreislauf versagt und er habe sich ganz schnell dringend hinlegen müssen, um das zu verkraften. Er aß die Habañeroschoten natürlich nicht mehr weiter. Und war auf einmal sehr kleinlaut geworden.

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einem kleinen Topf und braten Sie die Habañeros gut an. Beim ersten Kratzen im Hals und dem dann eventuell folgenden Husten werden Sie merken: Achtung, es

wird scharf! Geben Sie die kleingeschnittenen, frischen Tomaten dazu und lassen Sie alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann alles gut durch ein feines Küchensieb passieren, damit Kerne und Schalen zurückgehalten werden. Die scharfe Tomatensauce geben Sie in ein Konservierungefäß Ihrer Wahl.

Das von mir gewählte Gefäß ist eigentlich eher für Kandis- oder Vanillezucker geeignet, aber ich hatte kein anderes zur Verfügung. Aber da ich die Tomatensoße in diesem Gefäß im Kühlschrank aufbewahre, ist dies auch noch akzeptabel.

Also, vergessen Sie Tabasco! Machen Sie sich die scharfe Tomatensoße selbst. Viel Erfolg.

Für zwei Personen:

- 4 Habañero-Schoten (1 Packung, 50 g)
- 4 frische Tomaten
- gutes Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Garzeit 1 Stunde

Zubereitung wie oben in der Einleitung geschrieben .

Gefüllte Paprika in Paprikasauce

Es gibt sicherlich Gerichte, die Sie immer wieder gerne zubereiten und kochen und die Sie sehr gerne essen. Vielleicht gehören ja auch die gefüllten Paprika aus diesem Rezept dazu? Es ist eigentlich schon ein Klassiker, den man immer wieder

gerne zubereitet.

Wird immer wieder gern gegessen …
Man hat ja auch diverse Möglichkeiten, die Füllung zu variieren. Entweder nur Hackfleisch, oder eine Hackfleisch-Reis-Mischung oder sogar nur Reis, womit man sogar ein veganes Gericht zubereiten kann.

Darüber gibt es aber noch weitere Variationen, denn es gibt ja noch Bulgur, Hirse, Couscous usw.

Passend zu den gefüllten Paprika gibt es bei diesem Gericht eine Paprikasauce dazu. Zubereitet aus einem Brotaufstrich, der aus Kirschpaprika, Frischkäse und einigen Gewürzen hergestellt wurde. Er wird einfach mit einem guten Schluck Weißwein verlängert und verdünnt. Und darin werden die gefüllten Paprika gegart.

Für 2 Personen:

- 4 Paprikaschoten

- 4 EL Reis
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g Butterkäse (am Stück)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Habeñero
- Salz
- 1 TL Cayennepfeffer
- 200 g Kirschpaprika-Creme
- Soave

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Füllung aus Hackfleisch, Reis und Käse
Knoblauch schälen, mit einem Messer flach drücken und kleinschneiden. Habañero ebenfalls kleinschneiden.

Reis in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Käse in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Hackfleisch und Reis dazugeben.

Knoblauch und Habañero dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen. Etwas ziehen lassen.

Deckel der Paprikaschoten mit einem Messer quer abschneiden.

Paprika mit der Füllmasse füllen und sie gut hineindrücken. Deckel aufsetzen.

Paprikaschoten senkrecht in einen Topf geben. Creme dazugeben. Einen guten Schluck Weißwein dazugeben. Sauce salzen.

Auf mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten garen.

Herausnehmen, jeweils 2 Schoten auf einen Teller geben, Sauce darüber geben und servieren. Guten Appetit!

Bandnudeln mit Hackfleisch-Tomaten-Sahne-Sauce

Sie suchen eine Variation einer leckeren Pastasauce? Und Sie essen auch gerne scharf? Und gern mit viel frischen Kräutern? Dann habe ich hier ein Rezept für Sie, das Ihnen sicherlich schmecken wird.

Es ist keinesfalls eine gewöhnliche Hackfleischsauce. Sie wird zwar mit Tomatenmark tomatisiert. Und es kommen zusätzlich noch genügend Rispentomaten und Kirschtomaten hinein. Und dann noch Schalotte und Knoblauch.

Das Besondere ist aber die halbe Habanerõ, die ich für die Schärfe hineingebe.

Und dann natürlich noch die vielen, frischen Kräuter, die in die Sauce hineinkommen. Petersilie, Majoran, Oregano und Rosmarin. Nur der frische Thymian war mir leider ausgegangen.

Und ein wenig abgebunden und verfeinert wird die Sauce noch mit Sahne.

Alles in allem ergibt dies eine leckere Variation einer

Hackfleischsauce. Aber keine Bange, die Sauce ist aufgrund der verwendeten Habanerõ nicht zu scharf, sie ist durchaus noch essbar.

Denn da die Pasta ja dabei das etwas neutralisierende Pendant darstellt, denn sie ist ja nicht gewürzt, darf die Sauce ruhig ordentlich Bums haben.

Als kleine Garnitur kommt natürlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano auf das Gericht.

Kochen Sie es nach und lassen Sie es sich schmecken! Ich habe mich jedenfalls schon den ganzen Tag auf das Gericht gefreut!

Für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Habanerõ
- 1 EL Tomatenmark
- 5 Mini-Rispentomaten
- 10 Kirschtomaten
- 30 g Petersilie
- 15 g Majoran
- 15 g Oregano
- 15 g Rosmarin
- 1 EL mildes Paprikapulver
- 1 TL scharfer Senf
- Salz
- Zucker

- 400 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 375 g Bandnudeln
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Alle Kräuter kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Schalotte und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Habanerõ putzen, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Habanerõ glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben, ebenfalls anbraten und alles ein wenig tomatisieren. Hackfleisch dazugeben, kross anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen.

Tomaten dazugeben. Ebenfalls Kräuter dazugeben. Mit dem Fond ablöschen. Sahne dazugeben. Senf hinzugeben. Mit dem Paprikapulver und mit Salz würzen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Bandnudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen. Nudeln durch ein Küchensieb geben und das Kochwasser abschütten.

Sauce abschmecken.

Nudeln zur Sauce geben und alles gut vermischen. Inhalt auf zwei tiefe Nudelteller geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Fusilli mit Pesto Calabrese

Ich hatte Appetit auf Fusilli. Es ist erstaunlich, welche Vorlieben man für einzelne Pastasorten entwickelt und diese gern ab und zu mit einem leckeren Pesto oder auf andere Weise zubereiten und servieren möchte. Fusilli esse ich ab und zu sehr gern. Sie sind durch ihre Form sehr saucensüffig. Aber meine Favoriten bleiben nach wie vor Bandnudeln wie Tagliatelle und Fettuccine.

Das Pesto habe ich klassisch zubereitet. Wie ein Pesto Calabrese eben sein soll. Man kann es auch rotes Paprikapesto nennen.

Zwei kleine Änderungen habe ich jedoch durchgeführt. Ich wollte es kräftig scharf haben. Und habe statt einer Chilischote eine halbe Habañero verwendet, also eine Schote, die vom Schärfegrad doch deutlich über dem der Chili liegt.

Und da ich noch etwas frischen Basilikum übrig hatte, der aufgebraucht werden musste, habe ich diesen kleingeschnitten einfach unter das fertige Pesto gemischt.

Für das Pesto Calabrese:

1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
ein Stück Pecorino
ein Stück Parmigiano Reggiano
Olivenöl
100 g Ricotta
Salz
Pfeffer
Zucker
Zusätzlich:

- 1/2 Topf Basilikum
- 1/2 Habañero

Für die Pasta:

- 375 g Fusilli
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Für das Pesto das Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Käse auf einer Küchenreibe in eine Schale fein reiben.

Einen großen Schluck Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin andünsten. Käse dazugeben. Alles kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Basilikum unterheben. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Pesto abschmecken.

Wie immer kann man für das Pesto, wenn es zu sämig und nicht flüssig genug ist, einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben und unterrühren.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Pasta zu dem Pesto geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Herzragout mit Penne Rigate

Ein Ragout aus einer Innereie. Aus Rinderherz.

Zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und einer halben Habanero in einem Gemüsefond geschmort.

Dazu als Beilage Penne Rigate.

Habanero ist eine Chili-Schote, die nach der Bih Jolokia die zweitschärfste Schote der Welt ist. Deswegen kommt auch nur eine halbe Schote in das Ragout. Aber keine Bedenken, das Gericht ist zwar scharf, aber nicht übermäßig und lässt sich

noch sehr gut essen.

Nur sollten Sie beim Zuschneiden der Habanero nicht unbedingt mit ihren Fingern an Auge, Nase oder Mund, also an Schleimhäute kommen. Denn das brennt dann kräftig!

Für 2 Personen:

- 400 g Rinderherz
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Habanero
- 600 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Rinderherz in kleine Stücke schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und ebenfalls klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Herz und Gemüse darin kurz anbraten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben.

Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Efiche tricolore mit scharfer Gemüse-Sauce

Ich esse eigentlich gern scharf. Aber dieses Gericht war nach der Zubereitung fast zu scharf, so dass ich es fast nicht essen konnte. Ich habe deswegen beim Abschmecken der Sauce etwas Sahne hinzugegeben, um die Schärfe auf ein erträgliches Maß zu mildern.

Da fiel mir ein früherer, mittlerweile verstorbener Nachbar ein. Er aß gerne scharf und prahlte auch damit, dass er sehr gut Schärfe im Essen vertrage. Wir hatten einmal bei meinem früheren, türkischen Lebensmittelhändler, der mittlerweile seit einigen Jahren schon sein Geschäft verkauft hat, im Sommer ein kleines Grillfest veranstaltet. Der besagte Nachbar kam mit zwei selbst zubereiteten Spießen, auf denen sich jeweils fünf ganze Habañeros befanden. Diese grillte er. Nachdem er jedoch ein oder zwei dieser Habañeros verspeist hatte, wurde er sehr rot im Gesicht, fing an zu schwitzen und konnte sich fast nicht auf den Beinen halten. Er ging schnurstracks geraden Weges nach Hause. Nach etwa einer Stunde kam er wieder zurück und sagte, er habe sich erst einmal hinlegen müssen. Die Habañeros waren doch etwas zu scharf und hätten ihm mächtig auf den Kreislauf geschlagen. Seitdem hat er nie wieder damit geprahlt, dass er sehr gut Schärfe im Essen vertrage.

Ich habe bei diesem Gericht eine ganze gelbe Habañero kleingeschnitten und mitgegart. Dies war vermutlich doch etwas zuviel.

Schon beim Anbraten des Gemüses merkt man, dass man eine scharfe Zutat mit verwendet hat, denn der aufsteigende Dampf

des Gerichts, der in Nase und Mund gelangt, reizt sofort zum kräftigen Husten.

Man sollte auch unbedingt vorsichtig sein, mit den Fingern, mit denen man die Habañero angefasst hat, nicht an Schleimhäute an Auge, Nase oder Mund oder auch nicht in den Intimbereich zu fassen. Warum, das merkt man sofort, denn es brennt sofort.

Nichtsdestotrotz, die Sahne hat die Schärfe etwas abgemildert und die Gemüse-Sauce ist wirklich sehr schmackhaft. Es ist also doch noch ein leckeres Gericht.

Jetzt freue ich mich aber schon einmal auf die nächsten Toilettengänge, denn Sie wissen ja sicherlich auch: Scharfes Essen brennt immer zweimal.

Ich frage mich aber mittlerweile , ob ich scharfe Gerichte wirklich so gern esse.

[amd-zlrecipe-recipe:540]

Gewürzöl

Hier das Grundrezept für Gewürzöl.

Mit einem guten Olivenöl als Grundlage kann man mit diversen Zutaten unterschiedlichst aromatisierte Gewürzöle herstellen und somit auch für die unterschiedlichsten Verwendungszwecke anwenden.

In diesem Fall stelle ich ein wirklich scharfes Gewürzöl mit einer roten Habanero und Knoblauch her.

Mein Rat: Einfach mit den unterschiedlichsten frischen Kräutern und/oder ganzen Gewürzen einige Gewürzöle herstellen und ausprobieren.

Wenn man wie in meinem Fall eine solch dünne und schlanke Flasche für das Öl verwendet, hat man einerseits eventuell

Probleme, die Zutaten in die Flasche zu bekommen. Aber auch, wenn man schon einmal Gewürzöl hergestellt hat und die Flasche von Resten reinigen will, kann dies schwierig werden. In diesem Fall einfach die Reste aus der Flasche herausschütteln, nur mit sehr heißem Wasser spülen und etwas abtrocknen lassen. Das Öl konserviert ja eventuell in der Flasche übrig bleibende Reste, an die man aufgrund der Form der Flasche nicht oder nur sehr schwer herankommt.

Noch ein Rat: Das frisch hergestellte Gewürzöl 1–2 Wochen an einem dunklen Ort wie einer Vorratskammer ziehen lassen, so nimmt das Öl am besten die Aromen der zugegebenen Produkte auf.

Zutaten:

- Olivenöl
- 1 rote Habanero
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitungszeit: 1–2 Wochen

Habanero putzen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Olivenöl in ein geeignetes Gefäß geben. Habanero und Knoblauch dazugeben.

Gefäß gut verschließen und das Öl an einem dunklen Ort 1–2 Wochen ziehen lassen.

Blog-Event „Scharf muss es

sein“

Ich feiere heute den ***3. Geburtstag*** meines Foodblogs Nudelheissundhos. Vor genau 3 Jahren habe ich ihn ins Leben gerufen.

Veranstaltung:
Ich veranstalte dazu ein Blog-Event. Das Thema lautet *„Scharf muss es sein“* und widmet sich den Chilischoten. Chilischoten sind unter dem Namen Chilis, Peperoni, Pfefferschoten oder Peperoncini bekannt. Bei den scharfen Sorten handelt es sich unter anderem um Habanero, Jalapeño oder Bih Jolokia.

Dein schärfstes Gericht:
Ich bin interessiert, welches scharfe Gericht Ihr am liebsten esst. Was ist Euer Klassiker, was ist Euer schärfstes Gericht und welches würdet Ihr gern einmal zubereiten, habt Euch aber noch nicht getraut? Ihr könnt alle Gerichte hier anmelden, die einzige Bedingung ist, dass das Gericht in irgendeiner Form mit Chili zubereitet sein muss. Das beinhaltet nicht nur die Zubereitung mit frischen oder getrockneten Früchten, sondern natürlich auch mit Chilipulver oder Chilisaucen.

Rückblick auf das dritte Jahr:
Was hat sich in den letzten 3 Jahren und besonders im zurückliegenden Jahr in meinem Foodblog getan? Ich gehe nicht mehr in Restaurants zum Essen. Ich koche. Ich habe die Qualität meiner Texte und Fotos deutlich verbessert. Die Besucherzahlen und die Anzahl der Seitenaufrufe hat sich stark erhöht. Ich habe einige Kooperationspartner gefunden. Und auch Werbekunden, die kleine Werbungen – meistens in der Seitenleiste – schalten. Ich habe mittlerweile drei neue Kochbücher geschrieben und veröffentlicht. Und auch kulinarisch Interessierte für Rezensionen zu den Büchern gefunden. Und schließlich habe ich es mit meinem Foodblog in die Liste der 20 besten deutschsprachigen Foodblogs beim Chefblogger geschafft. Aber man schafft sich auch Feinde. Wenn

man Rezepte zu Pferdefleisch, Innereien oder Insekten veröffentlicht. Aber es muss auch Menschen geben, die mich nicht annehmen oder mögen.

Für meine Leser:
Aber darüber hinaus bleibt natürlich der Spaß beim Foodbloggen erhalten. Dies alles, der Erfolg meines Blogs und warum mir meine täglichen Geschäftskäufe von Lebensmitteln, das Zubereiten, Kochen, Fotografieren, Bloggen und Genießen immer noch Freude und Spaß bereitet, liegt natürlich vor allem an meinen Lesern. Ich hoffe, dass sich auch weiterhin viele Besucher auf dem Foodblog einfinden. Dass ich möglichst interessante Rezepte, Informationen, Rezensionen und Fotos veröffentliche. Und somit der Leser seinen Nutzen aus dem Veröffentlichten zieht, Antworten auf seine Fragen zu einem bestimmten Gericht erhält, Neuigkeiten, Anregungen und Inspirationen erfährt und möglichst viele der Gerichte nachkocht. Und schließlich aufgrund des guten Eindrucks, den das Foodblog hoffentlich hinterlässt, gerne wiederkommt.

Verlosung dreier Kochbücher:
Für das Blog-Event zum 3. Geburtstag lobe ich dieses Mal auch gleich drei Preise aus. Ich verlose unter den Teilnehmern an diesem Blog-Event meine drei neuesten Kochbücher „Rührkuchen“, „Da ist Schimmel im Essen …“ und „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ jeweils als eBook. Die Gewinner teile ich in der Zusammenfassung des Blog-Events nach dessen Beendigung mit. Jeder Gewinner erhält von mir einen Gutschein im Wert des jeweiligen Kochbuchs und kann diesen Gutschein für den Download des Kochbuchs auf meinem Buchshop einlösen.

Teilnahmebedingungen:
Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Blog-Event-Banner im Blog oder im Beitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept

darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blog-Event endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Gerichte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blog-Event und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blog-Events nach dessen Beendigung.

Blog-Event-Banner:

Querformat 500×112:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/30/blog-event-scharf-m
uss-es-sein/" target="_blank" title="Blogevent Chilischoten"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2015/05/Bann
```

Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/30/blog-event-scharf-m
uss-es-sein/" target="_blank" title="Blogevent Chilischoten"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2015/05/Bann
```

Hochformat 130×250:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/30/blog-event-scharf-m
uss-es-sein/" target="_blank" title="Blogevent Chilischoten"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2015/05/Bann
```

Nun läute ich also dieses Blog-Event ein und wünsche allen: „Gelobt sei, was scharf macht!“

Hackfleisch-Gemüse-Mischung auf Pasta

Hackfleisch mit Speck und Gemüse auf Hörnchennudeln

Ein einfach zuzubereitendes Gericht. Es benötigt nur wenig Vorbereitung und kocht sich dann etwa 1 Stunde von alleine. Eine Mischung von Hackfleisch, Speck und einigem Gemüse. Ich wollte das Gericht richtig scharf haben und verwendete eine halbe, rote Habanerõ. Dazu gibt es als Pasta Hörchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 50 g Speck
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 großer, brauner Champignon
- ½ rote Paprika
- 2 Tomaten
- etwas Lauch
- ½ rote Habanerõ
- 1 TL scharfer Senf
- 150 ml trockener Rotwein

- 150 ml Gemüsefond
- Butter
- Hörnchennudeln
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std. 10 Min.

Lecker, mit viel Sauce und Parmesan

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Habanerõ ebenfalls kleinschneiden. Champignon halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten, Paprika, Lauchzwiebel und Lauch putzen. Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebel und Lauch in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Habanerõ und Champignon darin einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Das restliche Gemüse dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Ebenfalls den Senf. Gut verrühren und zugedeckt bei

geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber verteilen. Etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.