Pizza mit Romanesco und Bauchspeck



Fast italienisch gelungen …

Hier ist mir eine wirklich gute Pizza gelungen. Schmeckt fast schon richtig italienisch.

Hauptzutaten für den Belag sind kleine Romanesco-Röschen und Bauchspeck.

Für den Käse habe ich mittelalten Gouda gewählt, den ich frisch vom Stück mit der Küchenreibe auf die passierten Tomaten reibe.

Der Speck bringt ja schon genügend Würze mit.

Aber getrockneter Thymian und vor allem Oregano geben der Pizza doch den wichtigen, italienischen Touch.

Die Pizza ist übrigens komplett frisch zubereitet, denn ich greife auch für den Teig nicht auf einen fertigen Pizzateig zurück. Sondern bereite klassisch einen Hefeteig zu. Und der Boden schmeckt nach dem Backen hervorragend.

Tomaten-Tarte



Pikante und herzhafte Tarte

Dies ist doch vermutlich die einfachste Methode, um eine pikante und herzhafte Tarte zuzubereiten.

Die Füllmasse aus nur drei Zutaten. Okay, zugegebenermaßen noch zwei Gewürze dazu.

Ich verwende Eier und Sahne für den Eierstich. Und als eigentliche Hauptzutat gebe ich eine Tube Tomatenmark dazu, also 200 g.

Tomatenmark ist ja nichts anderes als gereifte, gegarte und konzentrierte Tomaten. Und bildet somit die Grundlage für diese Tarte.

Da Tomatenmark zwar nicht flüssig ist, aber doch eine cremige Konsistenz hat, gebe ich zur Sicherheit ein zusätzliches Ei hinzu.

Ich erhalte auch dieses Mal wieder damit eine sehr schöne, knallrote Tarte.

Da dies eine pikante und herzhafte Tarte ist, kein Wunder bei Tomaten, gebe ich auch noch jeweils einen halben Teelöffel Salz und Pfeffer zum Würzen hinzu.

Und bereite als Boden einen Hefeteig für die Tarte zu.

Lecker!

Rote-Beete-Tarte



Leckere Tarte mit Rote Beete

Hier ein Rezept für eine schöne dunkelrote Tarte.

Ich habe als Hauptzutat für die Füllmasse, den Eierstich aus Eiern und Sahne, Rote Beete gewählt.

Dabei habe ich es mit einfach gemacht. Ich habe geschälte und gegarte Rote Beete beim Discounter gekauft, die vakuumverpackt in Folie war.

Diese habe ich dann einfach nur in der Küchenmaschine fein gerieben und den Saft in einem Sieb abtropfen lassen.

Ich bin unschlüssig, ob dies eine pikante, herzhafte Tarte oder eher eine süße Tarte ist. Als Gemüse verwendet hat man ja Rote Beete eher gegart als Beilage oder auch gestampft als Püree oder Stampf. Sie ist somit eher pikant und herzhaft.

Hier in der Tarte verwendet und gebacken hat sie jedoch einen sehr ausgeglichenen, feinen Geschmack, der nicht so eindeutig pikant und herzhaft ist.

Und der für diese Tarte zubereitete Hefeteig lässt sich eindeutig einfacher zubereiten und verarbeiten als ein Mürbeteig.

Auch in der Backform lässt er sich einfach ausdrücken.

Tarte mit Kartoffeln, Zwiebeln und Bauchspeck



Herzhafte und pikante Tarte

Hier ein Rezept für eine leckere pikante und herzhafte Tarte mit einem Hefeteig und Kartoffeln, Zwiebeln und Speck.

Ich gebe die Kartoffelscheiben, die ich sehr dünn schneide, die Zwiebeln und den Speck roh in die Füllmasse der Tarte.

Denn immerhin garen ja die Zutaten noch eine Stunde im Backofen bei hoher Temperatur.

Allerdings bietet es sich fast an, die Kartoffeln doch vorzugaren. Die sehr dünnen Kartoffelscheiben haben nach dem Backen gerade die Grenze erreicht, dass sie durchgegart und essbar sind. Aber sie sind doch noch recht fest.Vorgegarte Kartoffelscheiben wären deutlich weicher, besser zu essen und schmackhafter.

Franzbrötchen



Mein erster Versuch

Ein Franzbrötchen ist eine regionale, Hamburger Spezialität. Es ist ein aus Plunderteig bestehendes süßes Feingebäck. Und wird mit Zucker und Zimt gefüllt. Es wird häufig zum nachmittäglichen Kaffee oder auch zum Frühstück gereicht. Die Verbreitung des Franzbrötchens beschränkte sich auf die Großregion Hamburg. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts sind jedoch Franzbrötchen in verschiedenen Varianten auch in anderen Städten Deutschlands bekannt.

Franzbrötchen gibt es in Variationen auch mit Rosinen, Streuseln, Schokoladenstückchen, Marzipan, Mohn oder Kürbiskernen.

Der Name stammt möglicherweise aus der Hamburger Franzosenzeit (1806–1814). Es gab damals einer Überlieferung zufolge ein längliches Franzbrot, das dem Baguette ähnlich war. Ein Hamburger Bäcker soll demnach ein solches Franzbrot in einer Pfanne mit Öl gebraten haben. Das heutige Franzbrötchen soll daraus entstanden sein.

Anyway, egal, woher das Franzbrötchen auch stammt, es ist ein leckeres Feingebäck mit Zucker und Zimt, schmeckt zum Frühstück, zum nachmittäglichen Kaffee oder auch einfach zwischendurch aus der Hand als kleine Süßigkeit gegessen hervorragend.

Dies ist das erste Rezept, das ich aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V. in Zusammenarbeit mit dem Großmarkt Hamburg entnommen habe. Und hier nachbacke. Es stammt aus dem Kapitel „Hummel, Hummel! – Hamburger Küche“, das fünf Rezepte zu regionalen Hamburger Spezialitäten enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:1197]

Zwiebel-Speck-Tarte



Mit schön aufgegangenem Hefeteig

Ich hatte zwei große, jeweils zwei Kilogramm schwere Säcke mit Zwiebeln vorrätig.

Wobei man ja schon viel zubereiten muss, um zumindest einen einzelnen Sack aufzubrauchen.

Also überlegte ich mir, welches Gericht ich zubereiten könne, bei dem man viele Zwiebeln verbraucht.

Und ich kam natürlich sofort auf einen Zwiebelkuchen. Oder besser gesagt, eine Zwiebel-Tarte.

Ich habe für die Tarte etwa 400 g Zwiebeln verwendet, in geputzem und in Streifen geschnittenem Zustand gewogen. Das sind etwa 10 mittelgroße Zwiebeln. Damit war zumindest einmal die Hälfte eines der Säcke verbraucht.

Und für etwas Würze und Geschmack, denn Zwiebeln alleine in einer Tarte schmecken doch nicht so ganz überzeugend, habe ich noch kleingeschnittene Speckstreifen hineingegeben.

Dazu klassisch ein Eierstich aus Eiern und Schlagsahne für die Füllmasse. Damit die Tarte auch schön fest und kompakt wird.

Und sie ist sehr gut gelungen und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1183]

Innereien-Taschen

Ein Rezept für Taschen aus dem Backofen mit einer Innereien-Füllung.

Für den Teig habe ich es mir einfach gemacht und fertigen Pizzateig mit Backpapier aus der Packung verwendet.

Also ein Hefeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:1126]

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

Natürlich gibt es an Ostern auch einen Kuchen. Selbstverständlich, es sind ja zwei Feiertage.

Ich hatte sechs frische Äpfel vorrätig und entschied mich

einfach für einen Apfelkuchen.

Und zwar keine Tarte, sondern ein gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln.

Ich verfeinere den Kuchen noch mit einer Portion Rosinen, die ich einige Stunden in Wasser einweiche, damit sie saftiger sind. Wer möchte, kann auch gern Rum oder Cognac zum Einweichen verwenden.

Ich habe den Kuchen ausnahmsweise einmal mit einem Hefeteig gebacken. Man würde annehmen, ein Mürbeteig würde besser passen, zumal die Streusel ja ein ähnlicher Teig sind wie ein Mürbeteig.

Nun, es erschien mir einfach schmackhafter, den Kuchen mit den vielen Äpfeln und Rosinen mit einem Hefeteig zu essen.

[amd-zlrecipe-recipe:1039]

Pikante Tarte mit Ananas, Speck und Käse

Zu dieser pikanten Tarte hat mich doch tatsächlich eine Werbesendung eines namhaften Lebensmittel-Herstellers animiert. In dieser Werbesendung wurde ein neues Produkt gezeigt, für das Ananas und Speck verwendet wurde, überbacken mit Käse.

Nun, ich dachte mir, wenn diese Zutaten für ein Baguette verwendet werden können, dann sind sie allemal für eine pikante Tarte tauglich.

Und so habe ich diese Zutaten für die Tarte verwendet.

Und siehe da, die Tarte gelingt und mundet sehr gut. Die Ananas gibt der Tarte ein gewisse Süße. Der Speck ein wenig Würze. Und auch der Käse gibt Würze und Stabilität für die Tarte.

Da dies eine pikante und herzhafte Tarte ist, auf alle Fälle den im Grundrezept für eine Tarte beschriebenen, geriebenen Käse mitverwenden. Anders als bei einer süßen Tarte, wo dieser außen vor bleibt.

Mein Rat: Beim Hefeteig ist eines sehr wichtig, unbedingt die Milch auf dem Herd, in dem man die Hefe auflöst, nicht zu heiß werden lassen. Dies tötet die Hefebakterien ab und hat zur Folge, dass der Hefeteig nicht richtig aufgeht.

[amd-zlrecipe-recipe:809]

Pikante Tarte mit viererlei Wurst

Passend zum Sonntag habe ich einmal eine pikante und herzhafte Tarte zubereitet. Mit einem Hefeteig. Und vier verschiedenen Wurstarten.

Für Rindfleisch: Wiener Würstchen.

Für Geflügel: türkische Geflügelwürstchen.

Für Schweinefleisch: Münchener Weißwürste.

Und für etwas ausgefallene Würste: Berner Würstchen mit Käse.

Diese enthalten einen kleinen Anteil Hartkäse. Und werden traditionell mit gegartem Speck umwickelt in einer Packung angeboten, so dass ich den Speck mit verwendet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:777]

Gemüse-Tarte

Sechs verschiedene Gemüse-Sorten. Leicht gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu geriebener Gouda. Und für die Füllmasse als Eierstich Eier und Schlagsahne.

Nicht zu vergessen den schönen Hefeteig, der beim Backen schön aufgeht.

Das Resultat ist eine pikante, herzhafte Tarte mit viel Gemüse, die sogar vegetarisch daher kommt, weil ich auf Würstchen oder Speck für die Tarte verzichtet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:662]

Spinat-Tarte

Eine herzhafte Tarte. Zubereitet mit viel frischem Blattspinat, der derzeit Saison hat.

Natürlich kommt auch eine große Menge frischer Knoblauch

hinzu. Spinat braucht Knoblauch.

Der Hefeteig geht beim Backen schön auf. Der Spinat ist schön saftig. Und die Tarte hat einen leichten, leckeren Knoblauchgeschmack.

Insgesamt sieht die Tarte fast ein wenig wie eine Pizza mit Spinat und Käse aus. Und aus der Füllmasse könnte man durchaus auch einen Auflauf oder mit anderen Zutaten auch eine Pastete zubereiten.

Also insgesamt sehr lecker und empfehlenswert, die Tarte nachzubacken.

Des weiteren erfolgt einfach die Zubereitung der pikanten Tarte nach dem Grundrezept.

[amd-zlrecipe-recipe:646][amd-zlrecipe-recipe:646]

Chicorée-Speck-Tarte

Ich habe die süße Tarte mit gemischtem Obst vom Wochenende aufgegessen, also wäre es an der Zeit, eventuell schon eine weitere Tarte zuzubereiten, eventuell schon für das kommende Wochenende.

Ich hatte Chicorée vorrätig. Und überlegte, was ich daraus zubereiten kann.

Als Salat zuzubereiten erschien mir als zu gewöhnlich, das macht ja eigentlich jeder.

Dann dachte ich daran, ein asiatisches Gericht aus dem Wok zuzubereiten, zu dem man auch gern Chicorée verwendet. Oder Chicorée mit Käse überbacken in einer Auflaufform im Backofen

zubereitet. Aber das hatte ich alles vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es war nichts neues.

Dann kam ich plötzlich auf die Idee, den Chicorée in der Küchenmachine kleingehäckselt für eine herzhafte Tarte zu verwenden und in die Füllmasse zu geben. Zusammen mit etwas Bauchspeck, der für Würze sorgt. In etwa in Anlehnung an einen französischen Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck.

Als Käse gebe ich geriebenen Mozzarella in die Füllmasse.

Nun, die herzhafte Tarte ist gelungen, sie ist allerdings im Inneren noch ganz leicht flüssig, eines zusätzlichen Eies hätte es hier noch bedurft.

Der Bauchspeck gibt der Tarte Würze. Die Tarte schmeckt auch leicht salatig. Ich muss allerdings gestehen, dass die Tarte keinen eindeutigen, eigenen Geschmack hat und fast nach gar nichts schmeckt. Am ehesten tritt hier noch der Geschmack des Mozzarellas hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:636]

Thunfisch-Pasteten mit Worchestershire-Sauce

Ich hatte bei der Zubereitung von Thunfisch-Pasteten vor kurzem einige Pasteten mehr zubereitet und diese eingefroren.

Nun backe ich die Pasteten im Backofen und serviere sie mit einer Worchestershire-Sauce zum Dippen.

Die Worchestershire-Sauce passt aufgrund ihrer Säure noch viel besser zu den Pasteten als die zuletzt verwendete, asisatische

süße-sauere Sauce.

Worchestershire-Sauce – natürlich die originale von Lea & Perrins – wird ja nach einem Geheimrezept hergestellt. Sie schmeckt aber eigentlich wie eine leichte, helle, aber eben leicht säuerliche Soja-Sauce.

Sehr lecker zu den Pasteten.

[amd-zlrecipe-recipe:586]

Thunfisch-Pasteten mit süß-saurer Sauce

Keine gefüllte Pasta wie Ravioli oder Tortellini, sondern gefüllte Pasteten.

Für den Teig verwende ich einen einfachen Hefeteig, wie ich ihn auch für pikante Tartes und wie man ihn für Pizzen verwendet.

Ich hatte zwar ein Original-Rezept für diese Pasteten gefunden, jedoch wurde dort ein Mürbeteig für die Pasteten zubereitet. Dies erscheint mir jedoch wenig praktikabel. Mürbeteig ist, wie der Name schon sagt, sehr mürbe und bricht leicht. Ihn für Pasteten zu verwenden, die gefüllt werden, stelle ich mir ein wenig schwierig vor.

Mit dem Hefeteig jedoch gelingen die Pasteten hervorragend.

Für die Füllung verwende ich Thunfisch aus der Dose, Tomaten und Schalotten. Für mehr Bindung sorgen Eier und Semmelbrösel. Und es kommt ein Spritzer Weißwein-Essig für etwas Säure hinein. Gewürzt wird einfach mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer

und Zucker.

Die Pasteten werden nicht wie gefüllte Pasta in kochendem Wasser gegart,sondern im Backofen gebacken.

Für eine schönere Optik werden die Pasteten mit etwas gequirltem Ei bestrichen.

Da ja die Füllung ganz leicht säuerlich ist, serviere ich die Pasteten mit süß-sauerer Sauce zum Dippen.

Man kann die Pasteten übrigens auch gern in größerer Menge zubereiten und für eine spätere Verwendung und Zubereitung einfrieren.

[amd-zlrecipe-recipe:585]

Wurst-Tarte

Mein wöchentliches Rezept zum Wochenende für einen Kuchen bzw. dieses Mal für eine Tarte.

Ich bereite eine pikante Tarte zu.

Ich hatte eine große Packung mit Wiener Würstchen übrig, die nicht so aus der Hand essen wollte.

Also entschied ich mich für pikante Wurst-Tarte, für die ich die Würstchen zuerst zerkleinere und dann in der Küchenmaschine klein häcksle.

Zusammen mit dem geriebenen Käse gibt dies in der Füllmasse mit Eiern und Sahne eine kompakte, würzige Wurst-Käse-Masse.

Und die Tarte schmeckt zwar etwas ungewöhnlich, aber ist sehr pikant und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:563]