Italienische Bratwürste mit Curry-Blumenkohl und Kohlrabi in Sahnesauce



Mit gelbem Curry-Blumenkohl

Sie kennen doch sicherlich Rostbratwürste. Und haben diese auch schon einmal im Sommer auf dem Grill zubereitet. Oder zumindest in der heimischen Küche in der Pfanne gebraten. Dann kennen Sie auch den typischen Geschmack, den eine Rostbratwurst hat. Besonders deutlich ist dies bei der Thüringischen Rostbratwurst.

Ich selbst kann dies nicht genau definieren, wonach denn eigentlich eine Rostbratwurst schmeckt. Ich kann nur feststellen, dass sie eben einen ganz typischen Geschmack hat. Vermutlich sind da bestimmte Gewürze in der Wurstmasse dafür verantwortlich.

Ich habe hier italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst von einem Schlachter vorliegen. Die Würste stammen von einem Schlachter in Jork, eine kleine Stadt im Alten Land im Westen Hamburgs, das ja für seinen Obstanbau bekannt ist. Und überraschenderweise habe ich gerade dort vor zwei Wochen eine Rundwanderung um Jork herum durch die Apfelbaumplantagen und auf dem dortigen Deich gemacht. Da hätte ich bei dem Schlachter auch gleich vor Ort frisch einkaufen können.



Italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst

Zurück zur Rostbratwurst. Die vorliegenden italienischen Würste bestehen zu 70 % aus Schweinefleisch. Das schmeckt man auch heraus. Dann aus Gewürzen, die aber nicht im einzelnen deklariert sind. Aber diese Würste haben genau diesen typischen Geschmack einer Rostbratwurst.

Als Beilage gibt es Kohlrabi und Blumenkohl. Beides nur in Wasser gegart. Der Blumenkohl bekommt die Sonderbehandlung, dass etwas Curry ins Kochwasser kommt, wodurch die Beilage ein gelber Curry-Blumenkohl wird. Und zusätzlich kommt noch ein

kleines Sößchen über den Blumenkohl, das ich aus Sahne und ebenfalls Curry zubereite.

Das Gemüse ist frisch und knackig, die Würste kross, knusprig und lecker. Was will man mehr?

Für 2 Personen:

- 4 italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst (etwa 600 g)
- 1 Blumenkohl
- 2 Kohlrabi
- 2 TL Currypulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 100 ml Sahne
- Rapsöl
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr lecker und würzig
Petersilie kleinwiegen,

Kohlrabi putzen, schälen und in grobe Würfel schneiden. In kochendem Wasser in einem Topf 15 Minuten garen.

Parallel dazu Blumenkohl putzen, Strunk entfernen und nur die großen Röschen verwenden. Wasser in einem Topf erhitzen, 1 TL Curry dazugeben und Röschen darin 12 Minuten garen.

Ebenfalls parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Würste darin etwa 3 Minuten auf jeder Seite kross und knusprig braten.

Kochwasser des Kohlrabi und des Blumenkohl abschütten. Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, 1 TL Currypulver hinzugeben und salzen. Abschmecken.

Jeweils zwei Würste auf einen Teller geben. Kohlrabi und Blumenkohl darauf verteilen. Sauce über den Blumenkohl geben.

Blumenkohl mit der Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Speck-Petersilien-Knödel



Zum portionsweise Einfrieren
Sie sind sicherlich auch immer auf der Suche nach neuen Rezepten, mit denen Sie Reste verwerten können. Oder Produkte, die angebrochen sind, einer anderen als der gewohnten Verwendung zuführen zu können. Vielleicht interessiert Sie daher dieses Rezept. Es ist nur ein Rezept für eine Beilage, also nicht für ein komplettes Essen.

Und zwar für Knödel. Wie bisher bereite ich davon gleich eine größere Menge zu, die ich portionsweise für weitere Zubereitungen in anderen Gerichten einfriere.

Bei dieser Vorgehensweise habe ich einmal zwei etwas unkonventionelle Dinge miteinander vermischt. Und zwar eine frische Zubereitung. Mit einem Produkt aus der Packung. Also einem Convenienceprodukt.

Hintergrund war einfach der, dass ich drei Packungen Convenienceknödel vorrätig hatte. Aber ich wollte diese eben nicht alle nacheinander zubereiten und mit Braten, Gulasch u.a. mit einer leckeren Sauce servieren. Denn so ganz überzeugt bin ich von diesen Knödeln im Kochbeutel auch nicht.

Also bin ich einen Mittelweg gegangen. Ich dachte mir, warum soll man den Inhalt der Kochbeutel bzw. der Kloßpackung (Pulver) nicht als Knödelteig herrichten und ihn mit einigen frischen Zutaten verfeinern. Und dann auf die altbekannte Weise Knödel zubereiten?

Also habe ich den Inhalt zweier Semmelknödelpackungen aufgeschnitten und den Inhalt in eine große Schüssel gegeben. Der Inhalt entpuppt sich auch wirklich als kleingehäckselte Schrippen, also Semmel in der süddeutschen Ausdrucksweise. Und das Pulver der Kartoffelknödelpackung habe ich ebenfalls in eine Schüssel gegeben. Dann habe ich beides mit jeweils einem halben Litter Wasser aufgefüllt, gut vermischt und etwa 30 Minuten ziegen lassen. Das ist ja zum einen auch die Zubereitung, wenn man die Knödel laut Packungsanleitung zubereitet. Und es ist zum anderen auch die Zubereitung für ganz frische Semmelknödel, da man ja die Schrippen kleingehäckselt in viel Milch vor der weiteren Zubereitung einweicht.



Knödelmasse in der Schüssel

Ich war mir nicht im klaren darüber, ob diese Convenienceknödel irgend ein Bindemittel haben, damit sie beim Garen nicht auseinanderfallen. Ich gehe aber davon aus, dass sie Eipulver, Stärke oder irgend ein anderes Bindemittel in Pulverform enthalten.

Ich bin dann dazu übergegangen und habe weitere Reste verwertet. Eine Packung veganer Speck. Und ein Stück (normaler) italienischer Bauchspeck. Beides wurde kleingeschnitten in die Knödelmasse gegeben. Dann ein Topf Petersilie, kleingewiegt. Schließlich noch viel Salz und schwarzer Pfeffer. Und fertig ist die Knödelmasse, als hätte ich die Knödel gänzlich frisch aus frischen Zutaten zubereitet. Gerade der italienische Pancetta ist so lecker und würzig, dass ich schon beim Zuschneiden einige Stücke davon genascht habe. Er macht die Knödel auf alle Fälle sehr würzig.

Der Knödeltest – einen einzelnen Knödel als erstes in das nur

noch siedende Wasser geben und prüfen, ob er kompakt bleibt oder ob er mangels Bindung auseinanderfällt – wurde erfolgreich absolviert. Die Knödelmasse hält, auch ohne Zugabe von zusätzlichen Eiern. Also muss irgend ein Bindemittel, wie ich oben schon schrieb, enthalten sein.

Und so habe ich aus einem Convenienceprodukt zusammen mit frischen Zutaten leckere Knödel zubereitet. Und sie portionsweise in Gefrierbeuteln im Gefrierschrank für die weitere Verwendung eingefroren. Als nächstes schwebt mir so ein richtig leckeres Gulasch mit Knödeln vor …

Für etwa 12–14 Knödel:

- 2 Packungen Semmelknödel (à 6 Knödel)
- 1 Packung Kartoffelknödel (Pulver für 6 Knödel)
- 100 g veganer Speck
- 100 g italienischer Pancetta
- 1 Topf Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 l Wasser

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit pro Durchgang 20 Min.



Leckere, würzige Knödel
Knödelbeutel aufschneiden und Masse in eine Schüssel geben. Mit einem halben Liter Wasser auffüllen, alles gut vermischen und Semmelstückchen eine halbe Stunde ziehen lassen.

Kartoffelknödelpulver ebenfalls in eine Schüssel geben, mit einem halben Liter Wasser auffüllen und ebenfalls eine halbe Stunde ziehen lassen.

Parallel dazu Speck in kurze, schmale Streifen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Knödelmassen zusammen in eine Schüssel geben. Speck und Petersilie dazugeben. Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und salzen.

Knödeltest mit einem Knödel im nur noch siedenden Wasser

durchführen.

Knödel mit der Hand formen. In mehreren Durchgängen die Knödel jeweils 20 Minuten im siedenden Wasser garen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und portionsweise einfrieren.

Edel-Schinken-Wurst-Pizza



Mit sehr leckerem Schinken und Wurst

Ich bin bei meiner Recherche nach guten Produkten für die Zubereitung von meinen Gerichten vor kurzem auf einen Onlineshop gestoßen, der hervorragende Schinken- und Wurstspezialitäten anbietet. Und natürlich hat dieser Shop seinen Sitz in Spanien, denn woher sollte denn anders einer

der besten Schinken auf der Welt kommen, als aus Spanien, und zwar der Serrano Schinken.

Der Onlineshop heißt Jamonarium und liefert natürlich europa- oder sogar weltweit seine Produkte. Ich habe es mir nicht nehmen lassen und gleich einmal einige wunderbare Produkte bestellt, die ich kurz nach Ostern geliefert bekommen habe. Es handelt sich um eine Chorizo, eine Bauernwurst, Cebo Iberico Vorderschinken und natürlich Serrano Schinken.

Ich wähle für die Zubereitung ein Gericht, in dem ich alle vier wunderbaren, wohlschmeckenden, spanischen Produkte zusammenbekomme und mir dann schmecken lassen kann.

Die Franzosen haben ihren Flammkuchen, die Italiener ihre Pizza, aber leider haben die Spanier nichts vergleichbares dazu anzubieten. Das bestätigte mir heute auch nochmals ein Bekannter, der 15 Jahre in Madrid gelebt hat. Somit gibt es für diese Kombination der vier Produkte eine italienische Pizza.

Wenn die Italiener für ihre Pizzen Prosciutto di Parma verwenden, darf es nun auch gern ein spanischer Serrano Schinken sein.

Für die Pizza benötige ich nur noch einen frischen Hefeteig, passierte Tomaten und Mozzarellakäse zum Überbacken. Aber ich kann auf diese Weise eine leckere Schinken-Wurst-Pizza zubereiten und essen. Wobei diese Pizza aufgrund der wertvollen Zutaten unter „Edel“-Pizza rangiert.

Die Pizza bitte vor dem Backen nicht mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken und Wurst bringen genügend Würze für den Genuss mit.



Vor dem Backen …

Und damit Sie auch noch einige Informationen über die für die Pizza verwendeten Produkte erhalten, hier einiges zu den Produkten, das ich der Website des Onlineshops Jamonarium entnommen habe:

Chorizo: Die natürliche iberische Chorizo El Coto de Seve ist eine Chorizo, die hauptsächlich aus Naturprodukten hergestellt wird. Diese Chorizo sird ausschließlich aus iberischem Schweinefleisch hergestellt, das später gewürzt wurde. Das charakteristischste an dieser Chorizo ist ihre rote Farbe, die durch den Herstellungsprozess entsteht.

Bauernwurst: Die typisch katalanische Bauernwurst wird mit magerem Fleisch hergestellt, in Naturdarm gefüllt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Sie wird in natürlichen Trocknungsräumen in der Dunkelheit getrocknet, bis sie die optimale Reife erreicht hat.

Iberica Cebo Vorderschinken: Der Iberica Cebo Vorderschinken

hat eine Reifezeit von 18 Monaten. Dieser reine iberische Schinken wird aus den Hinterbeinen des iberischen Freilandschweins gewonnen, die mit natürlichem Futter und Hülsenfrüchte ernährt werden. Das Fleisch der Schweine hat eine dunkelrote Farbe und ihr Fett – zwischen Weiß, Rosa und Transparent – hat eine cremige Textur und ein intensives Aroma. Es ist ein Produkt von höchster Qualität und wird weltweit als eine der großen gastronomischen Highlights geschätzt.

Serrano Schinken: Der Selection Schinken Gran Reserva ist ein unvergleichbarer Serrano Schinken, es handelt sich ohne Zweifel um einen der besten Serrano Schinken, die es gibt. Er wird mit Schinken von Schweinen der weißen Rasse hergestellt. Diese Schweine stammen aus Salamanca und ernähren sich von Viehfutter, Gräsern und Kräutern, außerdem bekommen diese Schinken eine luftgetrocknete, traditionelle Verarbeitung mit über 15 Monate Reifezeit in natürlichen Kellern.

Für 2 Personen:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Pizza:

- 100 ml passierte Tomaten (Packung)
- 2 Mozzarella (à 150 g)
- 100 g Serrano Schinken (6 Scheiben)
- 100 g Iberica Cebo Vorderschinken (10 Scheiben)
- ein Stück Chorizo
- ein Stück Bauernwurst

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 20 Min.



Krosse, würzige Pizza

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Würste in jeweils etwa 20 hauchdünne Scheiben schneiden.

Mozzarella auf einer Küchenreibe in eine Schale grob reiben.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Hefeteig rechteckig auf dem Backblech auslegen und ausdrücken.

Passierte Tomaten auf dem Hefeteig verteilen.

Pizza mit den Schinkenscheiben und den Wurstscheiben belegen.

Mit Mozzarella bestreuen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke

schneiden.

Jeweils ein Stück Pizza auf zwei Teller geben und servieren.

Die Pizza stückweise nach und nach aufessen.

Guten Appetit!

Tortellini mit Rosmarin-Sauce

Hier ein schnelles Rezept für die Zubereitung einiger Convenience-Produkte.

Aber das Gericht schmeckt dennoch sehr gut.

Ich gare industriell gefertigte Tortellini.

Dazu gibt es eine Sauce, für die ich Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbrate, dann mit etwas Riesling ablösche und mit einer italienischen Würzmischung und viel frischem Rosmarin verfeinere.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1076]

Mediterraner Puten-Gemüse-Teller

Ich habe hier einfach ein wenig experimentiert, weil ich eine mediterrane Gewürzmischung zur Verfügung habe, die ich einmal ausprobieren wollte.

Die Gewürzmischung ist vegan, gluten- und lactosefrei.

Für das Fleisch nehme ich kleine Putensteaks, die ich grob zerkleinere.

Für das Gemüse verwende ich Tomate, Paprika, Wurzel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Gewürzmischung schmeckt recht gut, man bekommt ein schönes mediterranes Gericht, das leicht nach Tomate, Oregano und Basilikum schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:1075]

Riesling-Woche



Weingut Tesch mit sechs verschiedenen Riesling

Ich habe für die kommenden Wochen eine Aktion geplant.

Ich habe vom Weingut Tusch eine Lagenbox mit sechs Rieslingen aus verschiedenen Lagen zur Verkostung erhalten.

Ich trinke zwar keinen Alkohol, koche jedoch sehr gern damit.

Nun werde ich die kommende Zeit jeweils ein veganes Pasta-Gericht mit jeweils einer original italienischen Pasta mit einer Gemüse-Riesling-Sauce zubereiten. Da ich die Sauce mit dem Pürierstab püriere, könnte man auch von einem Pesto reden.

Als Gemüse wähle ich Paprika, Brokkoli, Zucchini und was mir noch so einfällt oder mein Discounter derzeit im Sortiment hat.

Die Saucen schmecken wirklich sehr gut und kräftig nach Riesling. Und es gilt natürlich das Motto, wenn man mehrere Gäste mit diesem Gericht bewirtet, dasss man den Wein, mit dem man kocht, auch seinen Gästen zu dem Gericht serviert.

Die sechs Riesling stammen von verschiedenen Weinbergen bzw. Lagen. Was mir zunächst auffiel, ist, dass die Flaschen nur einen Schraubverschluss und keine Korken haben. Das sieht auf den ersten Blick „billig“ aus. Man könnte es jedoch auch unter

einem modernen Gesichtspunkt betrachten.

Das Weinbaugebiet liegt bei Langenlonsheim an der Nahe. Die sechs Weinberge bzw. Lagen sind Rothenberg, Königsschild, Löhrer Berg, Krone, St. Remigiusberg und Karthäuser. Jeder Riesling aus einer dieser Lagen hat seinen eigenen Geschmack und schmeckt wirklich hervorragend.

Mein Rat: Seid gespannt auf mein gewohntes Foodblog-Event ab Anfang Dezember in der Adventszeit zum Thema „Fleisch“. Denn ich habe vom Weingut Tesch noch ein zweites Verkostungspaket mit ebenfalls sechs Flaschen Riesling erhalten, das ich als ersten Preis des Events auslobe.

Maultaschen auf italienische Art

Nein, diese Maultaschen sind natürlich nicht italienisch. Es sind gute, schwäbische Maultaschen. Wie gewohnt.

Aber ich kann dieses Gericht auch nicht „Geschmälzte Maultaschen“ nennen, denn sonst hätte ich die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und schwenken müssen.

Ich will die Maultaschen aber mit weiteren Zutaten italienisch zubereiten. Weshalb ich zum Anbraten und Servieren ein gutes Olivenöl verwende.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Es besticht durch seine frischen, guten Zutaten. Und es schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:402]

Italienische Küche: Frische Tortellini mit Champignons und Lauchzwiebeln

Die italienische Küche ist sehr einfach gehalten. Sehr wenige Zutaten für die Gerichte. Diese jedoch in höchster Qualität. Daher munden italienische Gerichte meistens auch sehr gut. Und es gibt in der italienischen Küche übrigens mehr als Pizza und Pasta.

Hier habe ich jedoch auf frische Pasta aus Italien zurückgegriffen. Und siehe da, sogar mein Discounter hat diese Pasta frisch vorrätig und in guter Qualität. Für einen niedrigen Preis.

Ich verwende frische Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch. Dazu gibt es frische, braune Champignons, die ich nur in feine Scheiben schneide. Und frische Lauchzwiebeln, die ich quer klein schneide.

Ich brate die Zutaten, nachdem ich die Tortellini separat in kochendem Wasser gegart habe, in gutem, italienischen Olivenöl an. Dann würze ich mit einer großen Menge Kräuter der Provence, zuzugebenerweise kein italienisches Produkt. Aber die Kräuter in der Kräutermischung werden auch gern in Italien verwendet. Und für ein kleines Söße̊chen lösche ich mit einem Rießling ab. Zugegebenerweise auch kein italienisches Produkt, da deutsch. Aber man könnte auch alternativ einen Soave verwenden.

Und passenderweise gibt es dann vor dem Servieren noch sehr viel frisch geriebenen, italienischen Parmesan auf das Pasta-Gericht. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:376]

Ossobucco alla milanese

[Spider_Single_Video track="10″ theme_id="1″ priority="1″]

Ossobucco alla milanese ist ein original italienisches Gericht, ein Klassiker. Es wird aus Beinscheiben und Gemüse zubereitet. Die Beinscheiben werden in Olivenöl angebraten, man gibt das Gemüse hinzu und schmort das Gericht 2 Stunden im Backofen.

Nach dem Schmoren wird das Mark der Markknochen ausgelöst, und in die Sauce gegeben, um diese zu verfeinern.

In Italien wird zu Ossobucco alla milanese gerne klassisch ein Risotto alla milanese gegessen. Das ist mir jedoch zu aufwändig, ich reiche als Beilage einfachen Rahmspinat dazu.

Außerdem wird in Italien zum Ossobucco eine Gremolata gereicht, das ist eine Kräuter-Würz-Mischung, die aus Zitronenschalen-Abrieb, Petersilie, Knoblauch und Sardellenfilets zubereitet wird. Die Zutaten werden kleingeschnitten, vermischt und als Paste zusätzlich gereicht.

Mein Rat: Im Original wird Ossobucco eigentlich mit einem trockenen Wermut, z.B. Noilly Prat, zubereitet. Ich habe stattdessen trockenen Weißwein verwendet, womit das Gericht genauso gut gelingt.

Noch ein Rat: Als Beilage eignet sich sicherlich auch ein Kartoffel-Wurzel-Püree gut dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:20]