

Marinierter Hähnchen-Schenkel mit Hummus



Schön mariniertes und gewürztes Hähnchen-Schenkel

Geflügelteile kann man unterschiedlich zubereiten. Grillen, braten, schmoren oder frittieren. Dazu kann man dann die Geflügelteile vorher schön marinieren, mit Paprika und/oder Kräutern.

Diese Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück werden vor dem Garen in einer Marinade mit Olivenöl, getrocknetem Rosmarin, Salz und Pfeffer mariniert.

Dann in einer Weißwein-Sauce gegart.

Parallel dazu bereitet man den Hummus zu. Dieser ist ja aus der arabischen und orientalischen Küche bekannt. Also aus dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, einigen Ländern in Afrika und auch Asien.

Es ist eine cremige, sämige und streichbare Masse aus vorwiegend Kichererbsen und Sesamöl. Dazu Wasser, Olivenöl und

einige Gewürze.

Man isst ihn unter anderem auch als Aufstrich auf Brot oder Schrippen.

Hier fungiert er als Beilage zu den gegarten Hähnchenschenkeln. Zwar kalt, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Melonen-Joghurt-Torte



Leckere, hohe Torte

Auch dieses Mal wieder eine Torte ohne Backen.

Mir gefällt das, eine leckere Torte ohne Backen zuzubereiten und nicht den Backofen, sondern den Kühlschrank alles weitere über Nacht erledigen zu lassen.

Zumal die Torten wirklich gut gelingen und sehr schmackhaft sind.

Dieses Mal wähle ich als Hauptzutat Galiamelonen. Und zwar zwei Stück.

Diese zerreibe ich in der Küchenmaschine und verwende sie natürlich mit austretendem Fruchtsaft.

Als weitere Zutat 1 l fettarmer Natur-Joghurt.

Ich bilde den Boden aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter.

Die Torte erhält einen leichten nussigen Geschmack durch den verwendeten Vollkornkeks im Boden.

Die Torte wird dieses Mal wirklich sehr hoch.

Denn ich habe ja als Flüssigkeit oder sehr flüssiger, cremige Masse insgesamt 1 l Joghurt und ca. 1,3 l Melonenmasse.

Daher verwende ich auch die geballte Menge von 24 Blatt Gelatine, also ganze zwei Packungen. Anders wird die flüssige Masse über Nacht aber nicht fest, steif und schnittfähig.

Bei Gelatine gilt folgender Grundsatz: Niemals flüssige Gelatine in kalte Flüssigkeiten einrühren. Immer nur in warme/heiße Flüssigkeiten einrühren. Oder eben die kalten Flüssigkeiten unter ständigem Rühren in die warme/heiße geschmolzene Gelatine einrühren.

Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Dann das Wasser abgeschüttet. Und die Gelatine ausgedrückt. Dann geschmolzen. Die geschmolzene Gelatine ist somit warm/heiß. In kaltem Zustand erhärtet sie. Wie in dieser Torte über Nacht im Kühlschrank.

Bereiten Sie Torte auch einmal zu. Sie werden feststellen, sie schmeckt lecker.

Orangen-Joghurt-Torte



Sehr gelungene Torte

Hier erneut eine leckere Torte. Und erneut ohne Backen. Sondern nur ein Erkaltenlassen und Verfestigen im Kühlschrank.

Drei Schichten.

Einmal der Boden, bestehend aus zerstampften Vollkorn-Kekschen und Butter.

Dann die zerkleinerten Orangen.

Und schließlich die Joghurtschicht, bestehend aus Joghurt und Blattgelatine zum Verfestigen.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt fruchtig-frisch.

Der Boden hat aufgrund der verwendeten Vollkorn-Kekse sogar einen angenehm nussigen Geschmack.

Und sie ist, abgesehen von der Wartezeit des Bodens zum Verfestigen, in 20 Minuten zubereitet.

Und ist dann über Nacht im Kühlschrank verfestigt.

Abend-Snack mit kaltem Hackbraten & Co.

Einfach Hackbraten nach dem Grundrezept zubereiten. Oder schon zubereiteten Hackbraten, der eingefroren wurde, wieder auftauen.

Ich verwende den Hackbraten kalt für einen Abend-Snack vor dem Fernseher.

Aber auch frisch zubereitet und in heißem Zustand für die Verwendung in anderen Gerichten ist der Hackbraten ein Genuss.

Ich drapiere jeweils drei Scheiben kalten Hackbraten auf einem Teller. Richtig nach dem Grundrezept zubereitet schmeckt der kalte Hackbraten wirklich vorzüglich. Und ist fast schon Delikatesse.

Und gebe noch einige Stücke eingelegte Tomaten und einige

Oliven dazu.

Das Ganze serviere ich natürlich mit zwei kleinen Schälchen scharfem Senf.

Fertig ist der Abend-Snack. Lecker!

Kalter Hackbraten und auch die eingelegten Tomaten und Oliven – echte italienische Zutaten von einem italienischen Online-Shop – schmecken wirklich hervorragend und sind sogar etwas für die Feinschmecker unter uns. Ich bin vor dem Veröffentlichen dieses Rezeptes beim Recherchieren im Internet nach neuen Anregungen für die Küche oder auch nach Kreationen für Gerichte auf einen interessanten Artikel gestoßen, der sich auch mit Food für Feinschmecker beschäftigt. Interessiert? Dann lesen Sie mal [die Revolution der Feinschmecker](#) und lassen Sie sich inspirieren. Sehr interessant!

[amd-zlrecipe-recipe:852]

Kalte Wassermelonen-Suppe

Ich habe eine große Wassermelone gekauft.

Ein Viertel der Melone habe ich für einen Obst-Kuchen verwendet.

Das zweite Viertel habe ich pur gegessen.

Jetzt habe ich noch eine Hälfte der Wassermelone übrig. Aber auch diese einfach nur so essen? Wer sagt, dass ich das so machen muss? Sehr Ihr, man kann es auch anders machen. Ich

nehme mir ein Beispiel an einer kalten, spanischen Gazpacho und bereite eine kalte Suppe aus der Hälfte der Wassermelone zu. Passend zu den derzeitigen, sommerlichen Temperaturen.

Dazu schneide ich das Fruchtfleisch heraus, schneide es in Scheiben, entferne die Kerne, schneide die Melone dann in kleine Stücke und gebe alles in eine große Schüssel.

Verfeinert wird die Suppe noch mit etwas frischem Ingwer, den ich schäle, mit der Küchenreibe fein reibe und zur Melone in die Schüssel gebe.

Dann noch würzen. Und schließlich mit dem Pürierstab fein pürieren.

Kalte Suppe abschmecken, auf zwei tiefe Suppen-Teller verteilen und servieren.

Die Suppe ist für den deutschen Gaumen zunächst etwas ungewohnt, schmeckt aber sehr gut. Sie hat im Nachgeschmack etwas Schärfe vom Ingwer. Und das Salz und die Süße der Wassermelone harmonieren gut miteinander. Eine sehr erfrischende Suppe an heißen, sommerlichen Tagen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:738]

Hackbraten und Meerrettich

Hier ein Hackbraten, zubereitet nach dem vor kurzem veröffentlichten Grundrezept für Hackbraten.

Dazu Meerrettich aus dem Glas.

Einfach ein kalter Snack für den abendlichen Film vor dem

Fernseher.

Den Hackbraten bereitet man entweder nach dem Grundrezept zu.

Oder man lässt, um ihn noch authentischer zu machen, Paprika und Sprossen weg.

[amd-zlrecipe-recipe:723]

Gazpacho Andaluz



Eine kalte Suppe im Sommer

Gazpacho Andaluz ist ein traditionelles Sommergericht aus dem Süden Spaniens. In einer der heißesten Regionen der Welt, im spanischen Andalusien, werden die Suppen zur Abkühlung kalt serviert.

Gazpacho Andaluz – ein Salat als Getränk zum Abkühlen. In

einem kleinen Café mit nur wenigen Tischen am Straßenrand stand ein braun gebräunter katalanischer Kellner in seinem weißen Shirt und einer Zigarette in der Hand angelehnt an der mittelalterlichen Eingangstür, um das Geschehen seiner Gäste zu beobachten, als plötzlich eine junge Frau ihn ansprach und ein Glas Weißwein bestellte und dazu einen Teller Gazpacho Andaluz. Für einen kurzen Augenblick geblendet von der schönen Gestalt dieser Person war ich umso mehr überrascht, als der Kellner ihr mit einem breiten Lächeln einen Teller mit einer sehr dünnflüssigen Suppe servierte und die Begeisterung in ihren Augen nicht zu übersehen war. Es roch nicht nur gut, sondern sah auch sehr gesund und vitaminreich aus. Da ich wissen wollte, was sich hinter diesem Gericht verbirgt und ich den Namen noch mehr oder weniger im Kopf behalten habe, googelte ich mit meinem Handy danach und stieß nach nur kurzer Recherche auf das Rezept dieses Mahls. Ich fand heraus, dass dieses Gericht in Andalusien, im Süden Spaniens, seinen Ursprung hat. Die kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse wird zubereitet, um die extreme Sommerhitze des Gebiets auf eine delikatsten Art zu überstehen. Heute ist es ein weit verbreitetes Traditionsgericht, und wird in Regionen wie Sevilla und der Costa del Sol bis Cadaques und San Sebastián sowie in Portugal auf dem Tisch serviert. Es ist auch in Kalifornien populär geworden, welches Iberias mediterranes Klima teilt und wo die Zutaten der Suppe in der Natur reichlich vorhanden sind.

Wesentlicher Bestandteil dieses Gerichts sind Tomaten. Für viele Speisen sind Tomaten einer der Hauptzutaten. Generell geben Gemüsegerichte einem das Gefühl, mit dieser Mahlzeit nichts falsch zu machen. Und so ironisch es auch klingen mag, nutzen sehr viele Online-Casino Anbieter bei ihren Slots Symbole mit Bildern von Gemüse oder Obst. Eine genauere Übersicht dazu bietet das Online Casino Schweiz.

Klassische Hauptzutaten für das Gazpacho Andaluz sind neben den roten saftigen Tomaten Weißbrot, grüne Paprika,

Salatgurken, Knoblauch, Olivenöl, Essig, Salz und Wasser. Gepaart mit einem passenden Getränk kann eine große Schüssel [Gazpacho](#) während der heißen Sommertage zumindest teilweise für eine Erfrischung sorgen.

Die Zubereitung ist sehr einfach: Das Gemüse und das Brot werden mit Wasser und Olivenöl püriert, dann mit Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Konsistenz variiert von einer sehr dünnflüssigen Suppe bis zu einer etwas dickflüssigeren Variante.

Zutaten:

- 5 Tomaten
- 1 große Gurke
- 1 große grüne Paprika
- 1/2 Zwiebel (vorzugsweise roter Torpedo)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 2 1/2 Tassen Wasser

Garnituren (wie gewünscht): Gurken, Paprika (alle Farben), Zwiebeln, Avocado, Sellerie, Schnittlauch, Petersilie, Croutons, hartgekochte Eier, Schinken

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!