Flambierte Schweineniere in Cognacsoße mit Salzkartoffeln in Paprikamus



Im doppelten Soßenspiegel
Geplant war ursprünglich ein Püree aus Paprikaschoten. Nur bin ich bei diesem Vorhaben nicht zum Erfolg gekommen, da sich herausstellte, dass Paprika viel zu wässrig ist, als dass man ein leckeres Püree daraus zubereiten kann. Es wird somit kein Püree, sondern ein Mus oder Brei. Also habe ich kurzerhand umdisponiert und das Paprikamus als Soße für die Salzkartoffeln verwendet.

Die Schweinenieren wurden wie geplant in Butter angebraten, mit Cognac abgelöscht, dann flambiert und aus dem Cognac ein leckeres Söße̊chen zubereitet.



Beim Flambieren

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenieren
- Fleischgewürzsalzmischung
- Cognac
- 4 farblich unterschiedliche Paprikaschoten
- 6 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskatnuss
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Schweineniere kross gebraten, aber innen medium

Zubereitung:

Paprika putzen, den Strunk entfernen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und dann in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten garen. Durch ein Küchensieb geben. In eine hohe, schmale Rührschüssel geben, eine große Portion Butter dazugegeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Durch das Küchensieb mit einem Löffel in eine Schale streichen, so dass die Haut der Schoten zurückbehalten wird. Mit frischer Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mus abschmecken. Warmhalten.

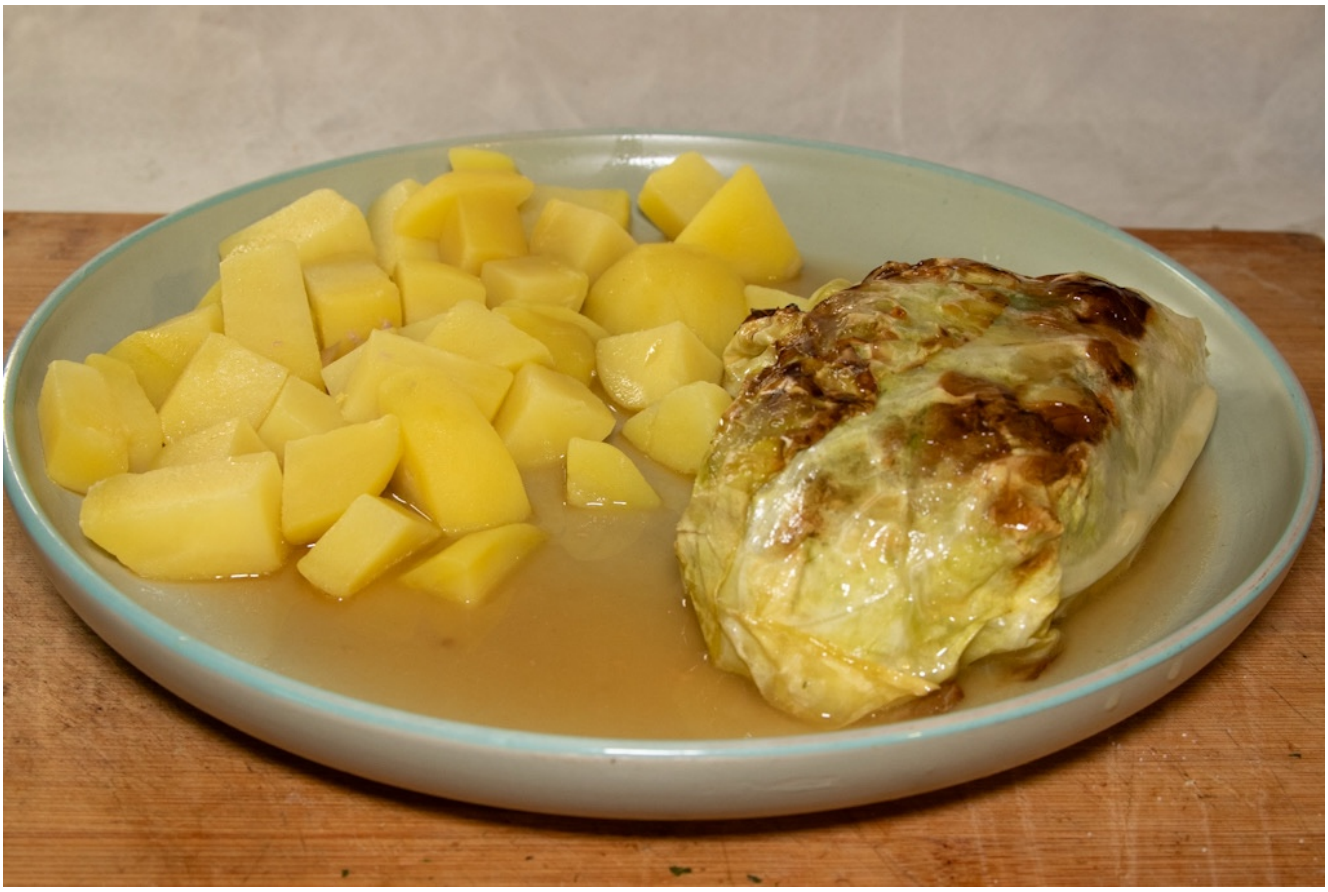
Kaeroffeln schälen und in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen und in dicke Scheiben schneiden.

Parallel dazu Nieren von überschüssigem Fett befreien. Mit der Gewürzsalzmischung auf allen Seiten würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Nieren auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Mit einem guten Schluck Cognac ablöschen und Nieren

flambieren. Cognacsoße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken. Nieren noch kurz etwas köcheln lassen.

Paparikamus auf jeweils einer Hälfte von zwei Tellern verteilen und Kartoffelscheiben darauf drapieren. Jeweils eine Niere danebengeben und mit dem Cognacsößchen übergießen. Servieren. Guten Appetit!

Kohlrouladen mit Salzkartoffeln in Rieslingsoße



Rouladen mit würziger Füllung

Zutaten für 2 Personen:

Für die Kohlrouladen:

- 4 große Blätter (z.B. vom Spitzkohl)
- Küchengarn
- Öl

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch (Rind)
- Brät von 4 Grillwürsten (mit Käse, Schinken und Spinat)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Fleischgewürzmischung
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Beilage:

- 4 große Kartoffeln
- Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.



Und leckerer Rieslingsoße

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Grillwürste aufschneiden, Brät herauspuhlen und zum Gemüse geben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Mit Fleischgewürzmischung, gemahlenem Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles mit der Hand gut vermischen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Ein großes Kohlblatt auf ein Arbeitsbrett geben. Den dicken Strunk am Anfang des Blattes ein Stück herausschneiden. Füllung in vier Teile teilen. Ein Teil mit der Hand zu einer länglichen, dicken Rolle formen und auf das Kohlblatt geben.

Roulade zusammenrollen und die Enden gut einschlagen. Mit Küchengarn zusammenbinden. Diesen Vorgang drei Male wiederholen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Rouladen darin auf jeder Seite kross anbraten, damit Röstspuren entstehen. Herausnehmen.

Rouladen in eine passende Auflaufform geben. Mit etwas Riesling auffüllen, damit etwa 1–2 cm tief Flüssigkeit in der Auflaufform steht. Zugedeckt bei 140 °C Umluft auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Parallel dazu Kartoffeln in einem Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Auflaufform herausnehmen. Rieslingsoße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Jeweils zwei Rouladen auf einen Teller geben. Küchengarn entfernen. Jeweils die Hälfte der Salzkartoffeln auf einen Teller geben. Rieslingsoße über Rouladen und Kartoffeln verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Rentneressen: Hundefutter mit Bratkartoffelwürfeln



Ein weiterer Versuch

Es kursierte schon des Öfteren in den Medien, dass Rentner:innen und arme Menschen wie Bürgergeldempfänger durchaus einmal zu Hunde- oder Katzenfutter greifen, um sich eine warme Mahlzeit zuzubereiten. Denn die Konservendose enthält Fleisch. Und sie ist sehr günstig.

Ich selbst habe vor 12 Jahren einen Selbstversuch gemacht und mir ein Gulasch aus einer Dose Katzenfutter mit Maccheroni zubereitet. Mein Fazit damals war, dass so etwas durchaus essbar ist.

Ich habe von einer Bekannten zwei Dosen Hundefutter mit Hühnchenfleisch bekommen, die sie nicht mehr für ihren Hund verwenden konnte. Ich entschied mich, die große Dose meinem Nachbarn zu schenken, der einen Hund hat. Und die kleine Dose Hundefutter behielt ich für mich und habe mir daraus ein Essen zubereitet.

Die Konservendose erhält 400 g Hundefutter. Zwei Drittel des Inhalts sind Fleisch und andere tierische Nebenprodukte vom

Huhn. Letzteres spricht für Innereien, aber ich weiß aus Erfahrung, dass hierfür auch gern die Hälse und Füße der Hühner kleingeschreddert verwendet werden. Zusätzlich sind dem Fleisch und den Nebenprodukten Zucchini, Süßkartoffeln und Leinöl untergemischt.

Ich war jedoch enttäuscht vom Doseninhalt. Ich hatte einen grobstückigen Doseninhalt wie bei einem Gulasch erwartet. Stattdessen hatte der Doseninhalt eine feine Konsistenz wie gepökeltes Rindfleisch für ein Labskaus, eine Grützwurst aus der Pfanne oder einem feinen Hackfleischhaschee. Ein Gulasch, Ragout oder Geschnetzeltes ließ sich damit also nicht zubereiten.

Zuerst einmal die gute Nachricht: Der Inhalt ist erhitzt essbar und vor allem verdaubar. Denn da der Mensch von der Anlage her ein Allesfresser ist, werde ich wohl auch dieses Hundefutter verarbeiten können. Der Doseninhalt ist nur erwartungsgemäß ein wenig gewöhnungsbedürftig. Aber das dürfte auch psychische Gründe haben, denn beim Essen überlegt man sich natürlich auch, dass man jetzt Hundefutter isst. Aber zusammen mit den frisch zubereiteten Bratkartoffelwürfeln war das Gericht doch nicht allzu schlecht.

Allerdings ist mein Bedarf für solche Selbstversuche mit Hunde- oder Katzenfutter für lange Zeit erst einmal gestillt.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Dose Hundefutter (400 g, mit Huhn, Zucchini, Süßkartoffel und Leinöl)
- 2 sehr große Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Diesmal mit Hundefutter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel bei mittlerer Temperatur und gelegentlichem Umrühren zu krossen, knusprigen Bartkartoffelwürfeln braten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Hundefutter aus der Dose hineingeben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen und leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Bratkartoffelwürfel in einen tiefen Teller geben. Hundefutter darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kartoffelkuchen



Leckerer Rührkuchen mit Kartoffeln

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Kartoffeln

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Sehr fragil

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kartoffeln schälen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben, mit der Hand auspressen und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Eintopf mit Hähnchenherzen, Kartoffeln und bunten Karotten



Würziger Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 1 l Gemüsefond
- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 4 Kartoffeln
- 4 bunte Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- BBQ-Gewürzmischung
- Salz

- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit etwas gehacktem Grün dekoriert

Zubereitung:

Hähnchenherzen vierteln und in eine Schale geben.

Kartoffeln und Karotten putzen und schälen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Karotten quer in Scheiben schneiden. in eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen. Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden. Knoblauch mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenherzen, Lauchzwiebeln und

Knoblauch darin anbraten. Kartoffeln und Karotten dazugeben. Gemüsefond hinzugeben. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen. Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit etwas gehacktem Grün dekorieren.

Servieren. Guten Appetit!

Sojabratwürste und Bratkartoffeln



Ohne jegliche Fleischprodukte

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Sojabratwürste (2 Packungen à 200 g)
- 6 große Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Kross und knusprig

Zubereitung:

Kartoffeln schälen. Sehr große Kartoffeln halbieren. In eine Schüssel geben.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Zurück in die Schüssel geben und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Kartoffeln etwa 10–15 Minuten auf allen Seiten schön knusprig und braun braten. Mit

Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Bratwürste darin auf beiden Seiten jeweils 4–5 Minuten kross braten.

Jeweils 4 Bratwürste auf einen Teller geben. Bratkartoffeln auf die Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Winterlicher Wirsing-Kartoffel-Eintopf



Leckerer Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Blätter Wirsing
- 8 Kartoffeln
- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Wirsing und Kartoffeln

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden,

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Harten Strunk in den Wirsingblättern herausschneiden. Wirsingblätter in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Wirsing dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tote Oma



Klassiker aus der DDR

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Grützwurst

- 2 große Zwiebeln
- 6 Kartoffeln
- 2 Portionen Weinsauerkraut (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Würzige Grützwurst

Zubereitung:

Grützwurst in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Dann mit dem Stampfgerät zu einem Stampf zerdrücken. Eine große Portion Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Warm halten.

Parallel dazu Sauerkraut nach Anleitung in einem Topf erhitzen und garen.

Ebenfalls parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Grützwurst dazugeben, ebenfalls anbraten und schmelzen.

Kartoffelstampf auf zwei Teller verteilen. Das Sauerkaut dazugeben. Grützwurst ebenfalls dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Herbstlicher Eintopf mit groben Mettwürsten, Kartoffeln und Gemüse



Leckerer Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 4 grobe Mettwürste
- 800 ml Gemüsefond
- 10 kleine Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 kleine Paprikaschoten (orange und rot)
- 2 Wurzeln
- 6 Cherrydatteltomaten
- 6 braune Champignons
- ein Stück Lauch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.



Könnte etwas mehr Brühe sein …

Zubereitung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Petersilie kleinschneiden. In eine Schale geben.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 15 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur garen. Danach Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten mitgaren. Danach Mettwürste hinzugeben und noch 5 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brühe abschmecken.

Jeweils zwei Mettwürste auf einen tiefen Suppenteller geben und Eintopf mit viel Brühe darüber verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Herbst-Eintopf

Man sagt ja so schön, Herbst- und Winterzeit ist Eintopfzeit. Da kommt dieses Rezept für einen leckeren Eintopf gerade richtig.



Sehr schmackhafter Eintopf

Ein leckerer, heißer Eintopf an kalten Herbst- oder Wintertagen tut immer gut. Sie werden überrascht sein, wie einfach der Eintopf zuzubereiten ist und wie wohlschmeckend er ist.

Verwenden Sie aber für die Brühe unbedingt einen selbst zubereiteten Gemüsefond, keine Gemüsebrühe aus einem Pulver oder Würfel. Sonst gelingt der Eintopf nicht und vor allem

schmeckt er nicht, eher aber künstlich.

Sie werden anmerken, dass das Gemüse und die Kartoffeln ein wenig verkochen, wenn man sie eine Stunde lang im Gemüsefond gart. Da haben Sie sicherlich recht, man kann einige der Gemüse oder die Kartoffeln auch 15 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben, um sie ein wenig knackiger und bissfester zu bekommen. Aber es sollen auch alle Aromastoffe aus den zugegebenen Zutaten ein wenig herausgekocht werden und sich dann eben im Endeffekt alle Aromen gut verbinden.

Ich war wirklich überrascht über das gute, schmackhafte Ergebnis der Zubereitung des Eintopfs und werde ihn wieder kochen. Denn eigentlich bin ich kein so großer Fan von Eintöpfen. Bisher. Aber man kann sich auch ändern. Probieren Sie ihn selbst aus!

Zutaten für 2 Personen:

- 800 Gemüsefond
- 250 g Schweinebauch
- 4 Kartoffeln
- 2 Wurzeln
- 1/2 schwarzer Rettich
- 4 braune Champignons
- 6 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit leckerer Brühe

Zubereitung:

Gemüse gegebenenfalls schälen, putzen und grob zerkleinern. In eine Schüssel geben. Das Gleiche mit den Kartoffeln vornehmen.

Knochen des Schweinebauchs herausschneiden, aber aufbewahren. Schweinebauch in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Schweinebauch, Knochen des Schweinebauchs, Gemüse und Kartoffeln darin kräftig anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln.

Lorbeerblätter und Knochen herausnehmen. Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kartoffelkuchen

Sie bereiten gerne Rührkuchen zu? Und haben auch schon das eine oder andere Mal eine Variante gewählt, in der ein Teil des Weizenmehls durch fein geriebenes Gemüse ersetzt und der Rührkuchen so zum Teil als eine Art Gemüsekuchen gebacken wird? Dann ist dieses Rezept für Sie sicherlich von Interesse.



Mit frischen Kartoffeln

Die oben beschriebenen Kuchen können Sie mit dem unterschiedlichsten Gemüse zubereiten. Es sollte recht fest und kompakt und auf keinen Fall zu wässrig oder zu feinstrukturiert sein. Sie können diese Kuchen somit mit Wurzeln, Zucchini, Pastinaken oder Süßkartoffeln zubereiten.

Und da damit auch die Kartoffel erwähnt ist, sie eignet sich auch als Ersatz für einen Teil des Weizenmehls. Die Kartoffeln werden geschält, in der Küchenmaschine fein gerieben, mit der Hand ausgepresst, um zu viel Flüssigkeit im Rührteig zu vermeiden, und dann dem Rührteig untergemischt.

Allerdings sollten Sie nicht wie in diesem Rezept eine Kranz-Backform verwenden. Sie benötigt entweder ein große Masse an Rührteig, damit der Kuchen gut und prächtig gelingt. Oder eben einen Rührteig, in dem das Backpulver dem Teig viel Auftrieb und somit Volumen verschafft. Und das ist bei einem Rührkuchen mit einem hohen Gemüseanteil nicht der Fall. Somit geht dieser Kuchen nicht sehr stark auf und bleibt so dünn und platt, wie Sie es auf dem Foto sehen.

Also verwenden Sie besser eine kleinere Kasten-Backform, dort hat der Rührteig genügend Platz, füllt die Backform komplett aus und Sie erhalten einen Kuchen, der auch ein wenig mehr Volumen hat und optisch besser aussieht.

Aber apropos optisch, auch wenn Sie dies ein wenig an dem Kuchen stört: Er schmeckt wirklich erstaunlich gut und ist sehr lecker und geschmackvoll. Unbedingt nachbacken!

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 3–4 Kartoffeln (300 g)

Dekoration:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C Umluft

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei aber nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Kartoffeln schälen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben, mit der Hand auspressen, zum Rührteig geben und untermischen.

In die Backform füllen. Die angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Backform stürzen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker in einem Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat



Kross und knusprig

Sind Sie interessiert an Rezepten zu Klassikern der deutschen Küche? Oder zumindest zu regional traditionellen Rezepten?

Dieses Rezept zählt dazu. Ich weiß nicht, wo genau regional in Deutschland dieses Rezept zu verorten ist. Aber Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat sind einfach ein traditionelles deutsches Gericht. Ich kenne es von früher her. Und auch jetzt noch ist mir die Zubereitung als Klassiker ein Begriff. Zudem ist es sogar noch vegetarisch. Und aufgrund der Zutaten leicht verdaulich. Es schmeckt einfach klasse.

Ein großer deutscher Lebensmittelhersteller greift ja gern auf diesen Klassiker zurück, wenn er für eines seiner Produkte „mit dem Blubb“ Werbung im Fernsehen macht.

Aber es geht auch ohne den Spinat aus der Tiefkühltruhe, der auch noch mit Sahne und stark verkleinert hergestellt wird. Man nehme stattdessen einfach frischen Spinat oder Babyspinat. Das ist frisches Gemüse. Es sieht besser aus und es schmeckt auch besser. Und Spinat fällt beim Garen sowieso stark

zusammen, so dass aus einer Packung mit 100 g frischem Spinat nach der Zubereitung gerade einmal ein kleines Häufchen übrig bleibt, wie man auf den Foodfotos sieht. Und nicht vergessen: Spinat verträgt sich immer gut mit Knoblauch.

Bei den Gewürzen brauchen Sie auch nicht zu irgend welchen exotischen Gewürze greifen, hier genügen bei allen drei Hauptbestandteilen dieses Gerichts einfach Salz und frisch gemahlener Pfeffer. Nur der Spinat bekommt noch eine kleine Prise Zucker.

Für 2 Personen:

- 2 sehr große Kartoffeln
- 200 g Babyspinat (2 Packungen à 100 g)
- 4 Eier
- 5 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.



Lecker und schmackhaft
Kartoffeln schälen. In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann einmal längs halbieren und quer in dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten, bis sie braun und knusprig sind. Salzen und pfeffern.

Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Eier aufschlagen und darin braten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin andünsten, Spinat dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur einige Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Jeweils zwei Eier auf einen Teller geben. Bratkartoffeln jeweils zur Hälfte dazugeben. Ebenfalls jeweils die Hälfte des

Spinats auf den Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweineleber mit Kartoffelstampf

Essen Sie gerne Innereien? Ich kann Sie nur ermutigen, dies einmal wieder zu tun. Und vorher bei einem Supermarkt Ihrer Wahl, der diverse Innereien im Sortiment hat, schön einkaufen und shoppen zu gehen.

Ich hatte frische Schweineleber gekauft. Rinderleber wäre mir lieber gewesen, schön kräftig und würzig. Aber eine schöne Schweineleber tut es auch. Und sie mundet auch wirklich vorzüglich.

Ich habe die Scheibe Schweineleber auf jeder Seite bei mehrmaligem Wenden insgesamt jeweils 4 Minuten gebraten. Die Bratdauer hängt natürlich von der Dicke der Scheibe ab. Eine dünne Scheibe Leber benötigt keine 2 Minuten auf jeder Seite.



Sehr leckere Schweineleber

Mir ist es aber auf diese Weise gelungen, die Schweineleber schön medium zu braten, sie ist innen noch schön rosé. Wäre sie rare gewesen, hätte es mich auch nicht gestört. Ich mache auch bei Innereien vor Rohem nicht Halt. Sie finden daher auch ein Rezept zu einer rohen Kalbsleber in meinem Foodblog, ein Gericht, das mir eine Foodblogger-Kollegin aus München wärmstens empfohlen hat.

Nun, zu dieser leckeren Schweineleber passen immer Kartoffeln. Als Salzkartoffeln gegart, als Bratkartoffeln gebraten oder als Kartoffelstamp oder -püree. Ich habe die drittgenannte Variante gewählt.

Der Stampf bekommt natürlich eine kräftige Würze mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Zucker. Eine gute Portion Muskatnuss darf nicht fehlen. Und dann kommt eine wirklich große Portion Butter hinzu, die den Stampf geschmeidig und schmackhaft macht.

Ich kann Sie nur ermuntern, das Gericht zuzubereiten. Es war

wirklich sehr lecker!

Für 2 Personen:

- 600 g Schweineleber (2 Scheiben à 300 g)
- 12 mittelgroße Kartoffeln
- Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Muskatnuss
- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 23 Min.

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Eine sehr große Portion Butter dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Muskatnuss würzen. Kartoffeln mit dem Stampfgerät zerstampfen, alles gut vermischen und abschmecken. Zur Seite stellen und warmhalten.

Schweineleberscheiben auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen. Scheiben darin unter mehrmaligem Wenden je nach Dicke der Scheiben insgesamt 4 Minuten pro Seite anbraten.

Stampf auf zwei Teller verteilen. Jeweils eine Scheibe Schweineleber dazugeben. Jede Scheibe mit 2 Stücken Kräuterbutter garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln

Da hat mir doch vor vielen Jahren ein befreundeter Foodblogger-Kollege für die Zubereitung von Rouladen geraten, die Rouladen vor dem Garen in Gemüsefond oder einer Sauce einzeln auf allen Seiten in Fett im Topf anzubraten und den Rouladen somit noch mehr Geschmack durch die entstehenden Röststoffen zu geben.



Mit einfacher Sättigungsbeilage

Und dieser Rat ist mir glücklicherweise beim Zubereiten der Rouladen eingefallen. Und ich habe ihn natürlich sofort in die Tat umgesetzt. Und tatsächlich bekommen die Rouladen deutlich mehr Geschmack als wenn man sie nicht vorher anbrät.

Klassische Rouladen bereitet man ja eigentlich mit Weißkohl zu. Dessen Blätter sind auch groß genug, dass ein Blatt für eine Roulade reicht.

Ich hatte einen Wirsing vorrätig, der nicht so groß geraten war. Und da reichte ein Blatt für eine Roulade nicht aus. Also habe ich für jede Roulade zwei Blätter verwendet, die Füllung jeweils in ein Blatt gegeben, dann mit dem zweiten Blatt zugedeckt, alles etwas zusammengerollt und mit Küchengarn verschlossen. Die Rouladen gelingen auch so.

Wichtig ist vor allem, dass man bei den Blättern ein wenig den dicken, weißen Blattstiel ein- und herausschneidet. Er ist so dick, fest und hart, dass er eventuell beim Garen der Rouladen nicht oder nur schwer durchgart. Außerdem lassen sich die Rouladen mit dem dicken Blattstiel nur schwer zusammenrollen.

Als Sättigungsbeilage gibt es einfach und klassisch Salzkartoffeln dazu.



Vor dem Schmoren angebraten
Und als Sauce für die Rouladen und die Beilage verwende ich den Gemüsefond, in dem ich die Rouladen gare.

Für 2 Personen:

- 8 große Wirsingblätter
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein Stück Bioingwer
- 1 Bund Petersilie
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Küchengarn
- 2 Tassen Gemüsefond
- 10 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse für die Füllung putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel geben. Ingwer auf einer feinen Küchenreibe mit Schale hineinreiben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen. Alles gut mit der Hand vermischen.

Jeweils den dicken Blattstiel der Wirsingblätter spitz ein- und wegschneiden. 4 Wirsingblätter auf ein großes Schneidebrett legen und Füllung auf die Blätter verteilen, jeweils ein weiteres Blatt darüber legen, Rouladen zusammenrollen, Ränder einschlagen und jeweils mit Küchengarn zusammenbinden.

Butter in einem großen Topf erhitzen und Rouladen einzeln auf jeder Seite kurz anbraten, damit sie Röstspuren bekommen.

Alle Rouladen in den gleichen Topf geben, Gemüsefond dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und 15 Minuten

vor Ende der Garzeit in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Rouladen mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf ein Arbeitsbrett geben. Küchengarn entfernen. Rouladen auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln dazugeben. Gemüsefond abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Fond über Rouladen und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Winter-Eintopf mit Kochwurst, Wirsing und Kartoffeln

In diesem Herbst und Winter hat es zumindest in unserer Region, also Großraum Hamburg, nur 1–2 Tage durchgehend den ganzen Tag Sonnenschein gegeben. Ansonsten war das Wetter immer bewölkt, und es hat sehr viel geregnet.



Mit Kochwurst

Sie kennen das sicherlich auch, man macht sich an einem Sonntag bei noch gutem Wetter auf einen ausgedehnten Sonntagsspaziergang. Und dann gerät man unterwegs nicht nur einmal in einen kleinen Schauer, sondern gleich noch ein zweites Mal in dann anhaltenden Regen. Und natürlich hat man weder Regenjacke mit Kapuze noch den Regenschirm dabei.

Sie kommen nach Hause und haben erst einmal die Nase kräftig voll. Aber genau da bietet sich ein solcher Eintopf, wie er hier beschrieben ist, als Winter-Eintopf zum Entspannen und Genießen an. Wir Deutsche sind ja bekanntermaßen Weltmeister des Eintopfs und genießen diesen, so oft es geht. Alles kleinschneiden, in einen Topf mit Brühe geben, würzen, köcheln lassen, abschmecken und servieren. Lecker.

Für diesen Winter-Eintopf gibt es passenderweise Wintergemüse in Form von Wirsing. Dann einige große Kartoffeln für geschmackvollen, weichen Genuss. Und ebenfalls passenderweise zum Eintopf noch einige kleingeschnittene Kochwürste, die im Eintopf nur noch kurz gegart und erhitzt werden. Das Ganze mit

einer frischen Gemüsebrühe, die man vorher schon portionsweise zubereitet und im Gefrierschrank eingefroren hatte.

Für 2 Personen:

- 800 ml Gemüsebrühe
- 4 Kochwürste
- 6 große Kartoffeln
- 8 Blätter Wirsing
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Leckeres Wintergericht
Petersilie kleinschneiden. In eine Schale geben.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Bei den Wirsingblättern den großen, weißen Strunk jedes Blatts entfernen. Dann die Blätter in kurze, schmale Streifen schneiden.

Würste quer in dicke Scheiben schneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen. Kartoffeln dazugeben und 15 Minuten garen. Nach 5 Minuten Wirsing dazugeben und noch 10 Minuten mitgaren. Und 5 Minuten vor Ende der Garzeit Würstestücke dazugeben und nur noch erhitzen.

Eintopf mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie bestreuen. Servieren. Guten Appetit!

Backofenkartoffeln mit Kräuterquark



Mit Kräuterquark

Dieses Rezept kennen Sie. Es ist ein verbreitetes Arme-Leute-Essen. Es wurde besonders in Kriegs- und Nachkriegszeiten zubereitet.

Es ist auch schnell zuzubereiten. Sie brauchen nur Kartoffeln. Dazu wahlweise Quark oder Butter. Und auf alle Fälle noch den Salzstreuer.

Kartoffeln mit oder ohne Schale für 30 Minuten in den Backofen geben.

Zusammen mit Quark oder Butter servieren.



Schmackhaftes, einfaches Gericht
Für 2 Personen:

- 1 kg Bio-Drillinge (etwa 30 Stück)
- 400 g Kräuterquark (2 Packungen à 200 g)
- Salz

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung!