Gegrillter Schweinebauch mit Kartoffelspalten

Ich liebe Schweinebauch. Und habe ihn schon in den unterschiedlichsten Varianten zubereitet. Aus diesem Grund habe ich den Schweinebauch-Rezepten auch eine eigene Kategorie im Foodblog eingerichtet.

Dieses Mal grille ich ihn in der Grill-Pfanne.

Und gare ihn danach noch 8 Minuten im Backofen. So wird er zart und saftig. Und sogar die Schwarte wird dadurch so weich gegart, dass man sie mitessen kann.

Und serviere als Beilage frittierte Kartoffelspalten.

Also insgesamt ein krosser, knuspriger Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:1009]

Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln

Ein klassisches Gericht.

Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln.

Die Füllung ganz klassisch, Senf, Bauchspeck und Gurke.

Ich brate die Rouladen auch vor dem Schmoren auf allen Seiten kräftig an, um mehr Röststoffe zu bekommen.

Dazu noch Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und Tomatenmark. Dies brate ich alles auch im Öl an.

Das Ganze mit einem guten Schluck Rotwein abgelöscht.

Das ergibt eine dunkle, sehr sämige Braten-Sauce, da das Gemüse beim langen Schmoren schmilzt und die Sauce sämig abbindet. Herrlich!

Da die Rouladen und die Sauce somit sehr würzig ausfallen, passen dazu als Beilage gut Salzkartoffeln, die leicht neutralisierend wirken und die starke Würze etwas abmildern.

[amd-zlrecipe-recipe:988]

Bier-Gulasch mit Kartoffelklößen

Für das Gulasch habe ich Pferdefleisch verwendet. Und zwar kleingeschnittenes Braten-Fleisch.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Tomate.

Zusätzlich für mehr Aroma frischer Rosmarin und Thymian.

Für die Sauce gebe ich eine Dose Pilsener dazu und lasse das Gulasch gute 2 Stunden schmoren.

Ergebnis ist ein geschmacklich hervorragendes Gulasch mit einer leckeren Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal selbst zubereitete Kartoffelklöße. Diese gelingen hervorragend und schmecken

wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:978]

Puten-Geschnetzeltes in Orangen-Sauce mit Kartoffelbrei

Für das Geschnetzelte verwende ich ein Stück einer Putenoberkeule und schneide diese in kleine Stücke.

Die Sauce bereite ich mit Orangensaft und etwas Weißwein zu.

Als Gewürze gebe ich im Ganzen Sternanis und Piment hinein. Und würze noch mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Als Beilage gibt es einfachen Kartoffelbrei, den ich aus frisch gegarten Kartoffeln zubereite. Als Besonderheit würze ich diesen mit Chili-Salz, so dass man auch noch eine schöne Schärfe im Kartoffelbrei hat.

[amd-zlrecipe-recipe:960]

Frikadellen auf Kartoffel-Chips-Bett

Zubereitung mit frittierten Chips Teil drei. Da es in den letzten Tagen mit Pastinaken- und Wurzel-Chips so gut geklappt und gut geschmeckt hat, nun noch ein drittes Mal mit Kartoffel-Chips.

Ich frittiere die Kartoffel-Chips auch nur vier Minuten im siedenden Fett in der Friteuse. Sie gelingen wunderbar kross, knackig und braun.

Und auf dem Teller angerichtet lassen sie sich auch schön mit der Hand wegknuspern. Fast so wie industriell gefertigte Kartoffel-Chips aus der Tüte.

Ich würze die Kartoffel-Chips auch kräftig mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, wie auch Kartoffel-Chips aus der Packung z.B. der Geschmacksrichtung Paprika gewürzt sind.

Dazu gibt es jeweils zwei schöne Frikadellen, die miir frisch, kross und medium gelingen. Ich brate sie in der Grill-Pfanne für kräftige Röstspuren.

[amd-zlrecipe-recipe:946]

Kartoffel-Wurzel-Kuchen

Ein Advents-Sonntag ohne einen leckeren Kuchen geht natürlich gar nicht. Deswegen reiche ich hier noch die Zubereitung eines leckeren Kartoffel-Wurzel-Kuchens nach.

Grundlage ist ein Rührkuchen. Anstelle der normalen Zutaten von 500 g Mehl verwende ich kleingeriebene Kartoffeln und Wurzeln in einer Menge von 350 g. Dazu 250 g Mehl. Somit zusammen 600 g.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit des Kuchens gebe ich zusätzlich noch ein weiteres Ei hinzu.

Das Ergebnis ist ein süßer, sehr leckerer und sehr saftiger Kuchen. Der merkwürdigerweise nicht eine orange oder lila Farbe von den Kartoffeln oder Wurzeln hat. Sondern eine leicht grüne Farbe hat.

[amd-zlrecipe-recipe:886]

Schweineherz-Ragout mit 4-Sorten-Stampf

Fast wäre es ein Gericht mit zwei Hauptbestandteilen Ton in Ton in der Farbe geworden.

Denn das Schweineherz in der Rotwein-Sauce sieht leicht lila aus. Und auch die Vitelotte und die Süßkartoffel haben eine lila oder doch rote Farbe. Leider hat die weiße Pastinake die Farbe des Stampfs dann doch wieder heller gemacht, so dass eher ein leichtes Orange dabei herauskam.

Das Stampf bilde ich aus vier Zutaten, Vitelotte, Süßkartoffel, Pastinake und Wurzel. Es gelingt gut und schmeckt sehr fein.

Und warum ich das Herz-Ragout 2 1/2 Stunden schmore? Nun, zum

einen wird das Schweineherz dadurch wirklich sehr zart und schmackhaft. Und zum anderen schmelzen die Zwiebeln bei dieser langen Schmorzeit in der Sauce, binden diese und geben ihr dazu noch eine leicht süße Note. Es schmeckt hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:885]

Rüben-Eintopf

Passend zur kalten Jahreszeit habe ich einen leckeren Eintopf zubereitet. Hauptzutat ist Steckrübe.

Darüber hinaus noch kleine, weiße Rüben. Und Kartoffeln, Lauch, Knollensellerie und Lauchzwiebel. Ich habe ausnahmsweise bei diesem Eintopf einmal bewusst auf Zwiebeln und Knoblauch verzichtet, die ich ja normalerweise zu fast allen Zubereitungen gebe.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Ich binde die Brühe mit etwas Crème fraîche.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckender, winterlicher Eintopf, dem man anschmeckt, dass nur frische Zutaten verwendet wurden. Hätte ich Brühpulver aus der Dose verwendet, hätte ich dies sofort geschmeckt und mein Magen hätte rebelliert. Aber so, rundum gut, der Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:864]

Gulasch-Kartoffel-Eintopf

Ein leckerer Eintopf, für den ich Rinder-Gulasch, Kartoffeln und diverses Gemüse verwende.

Außerdem Tomatenmark für die Sauce.

Und diese bilde ich aus selbst zubereitetem Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren hatte.

Verfeinert noch mit frischen Kräutern, in diesem Fall Rosmarin und Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:818]

Kartoffel-Salat

Ein sehr gehaltvoller Kartoffel-Salat.

Denn er bekommt außer einer Menge gegarter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln noch sehr viel andere, gehaltvolle Zutaten, die den Salat noch besser machen.

Dazu zählen eingelegte Gewürzgurken, Salatgurke, grüne Oliven, echter Feta, durchwachsener Bauchspeck, Zwiebeln und Knoblauch.

Nur beim Salat-Dressing habe ich nicht auf frische Zutaten zurückgegriffen. Sondern ein fertiges Salat-Dressing verwendet. Es ist ein Dressing auf Mayonnaise-Basis, denn die

Hauptzutaten sind Rapsöl und Eigelbe. Dazu ein wenig Essig. Und diverse Gewürze. Zumindest enthält das Dressing keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.

Die Zuaten habe ich kleingeschnitten, zusammen mit dem Salat-Dressing mit dem Salatbesteck in einer großen Schüssel vermischt und in eine Salat- Schüssel gegeben. Dann habe ich den Salat für mehr Geschmack noch eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

[amd-zlrecipe-recipe:781]

Kartoffel-Knoblauch-Creme-Suppe

Diese sehr schmackhafte Suppe ist schnell und einfach zubereitet.

Man sollte dafür aber wirklich gute Zutaten verwenden. Also z.B. jetzt Frühkartoffeln, frischen Knoblauch und selbstzubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:763]

Schweineschnitzel, Salzkartoffeln und Meerrettich-Sauce

Es ist das erste Mal, dass ich für ein Gericht Meerrettich-Sauce zubereite. Und das mit 58 Jahren. Und wenn schon, dann richtig aus frischem Meerrettich.

Also ein Stück Meerrettich-Wurzel schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben.

Dann hat man die Wahl. Man kann entweder eine Mehlschwitze zubereiten. Oder man verwendet Crème double, Crème fraîche oder Sahne. Um eine helle Sauce zu erstellen.

Ich habe Crème double verwendet.

Wenn einem beim Reiben der Meerrettich-Wurzel auf einer Küchenreibe in eine Schüssel der feine, leicht beißende Geruch in die Nase steigt, dann weiß man, man ist auf dem richtigen Weg zur Zubereitung.

[amd-zlrecipe-recipe:751]

Spargel, Kartoffeln und Käse-Sahne-Sauce

Das dürfte vermutlich das letzte Mal in diesem Jahr sein, dass ich Spargel zubereite. Die Saison ist bald zuende.

Ich bereite die Spargel klassisch mit Kartoffeln zu. Und dazu gibt es eine weiße Sauce aus Kochwasser, Mozzarella, saurer Sahne und einigen Gewürzen.

Ich habe für die Zubereitung von Spargel, Kartoffeln und Sauce eine eigene Herangehensweise entwickelt. Zuerst schäle ich Kartoffeln und gare sie in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser. Dann nehme ich sie heraus und halte sie warm. Dann gebe ich geschälte Spargel mit den Enden und Schalen in das gleiche Kochwasser und gare sie. Dann nehme ich nur die Spargel heraus und halte sie ebenfalls warm. Schließlich reduziere ich das Kochwasser mit den Spargelschalen noch etwas, so dass ich etwa 100 ml der Flüssigkeit übrig habe. Dann nehme ich die Schalen heraus und bereite mit dieser Flüssigkeit die Sauce mit Käse und Sahne zu. Das Prinzip ist einfach dieses, dass ich in der Sauce dann Kartoffel- und Spargel-Aroma habe.

Die Sauce wird leider etwas kriselig, da sich der Mozzarella doch leider nicht wie erwartet schön auflöst. Es sollte eigentlich eine sämige, dickflüssige Sauce werden. Aber sie wird dann mit der zugegebenen sauren Sahne doch leicht dünnflüssig.

Anyway, die Sauce schmeckt sehr gut. Sie hätte sogar noch etwas frisch geriebenen Muskat vertragen.

[amd-zlrecipe-recipe:696]

Champignons und

Bratkartoffeln

Eigentlich sagt man bei Bratkartoffeln wie auch Anderem, das man in Fett anbrät und das Röststoffe enthält, dass man eigentlich nichts dazu zubereiten soll, das eine Sauce enthält. Denn die Sauce macht das Angebratene weich und man hat keine knusprigen und krossen Röststoffe mehr.

Aber davon bin ich bei diesem Gericht einfach einmal abgewichen und habe Champignons mit viel Schmand und einem Schuss Weißwein zubereitet, damit ich damit eine schlotzige Sauce erhalte.

Und das Ganze passt auch zu den krossen und knusprigen Bratkartoffeln, denn diese gebe ich als Beilage dazu und gebe die Sauce der Champignons auch nicht über die Bratkartoffeln.

Quot erat demonstrandum.

[amd-zlrecipe-recipe:691]

Provençalische Kartoffel-Gemüse-Pfanne

Diese Zubereitung mit gekochten, in Scheiben geschnittenen und dann kräftig angebratenen Kartoffeln schmeckt mir doch um Längen besser als die vor kurzem zubereiteten Tofu-Scheiben.

Zusätzlich gebe ich in das Pfannengericht noch Schalotten und Knoblauch. Dann Spitzpaprika und Tomaten.

Ich würze das Pfannengericht mit getrocknetem Thymian und Majoran, um einen provençalischen Touch zu erzeugen.

Das Gericht hat mir wirklich sehr gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:634]

Bratwürste und Kartoffel-Kroketten

Nun, dieses ist der zweite Versuch bei der Zubereitung von frischen Kroketten. Dieses Mal mit Kartoffeln. Und dieser Versuch ist wahrlich völlig daneben gegangen.

Ich beschreibe hier die Zubereitung, rate jedoch, dieses Rezept nicht nachzukochen.

Asu diesem Grund gibt es auch nur zwei Fotos der gebratenenen Bratwürste.

Ich muss mich einmal informieren, wie originale Kroketten zubereitet werden. Sollten sie doch aus rohren, geraspelten Kartoffeln zubereitet werden? Eventuell sogar noch mit Eiern als Bindemittel? Und nicht aus Kartoffelbrei? Nun, bei den Pastinaken hat diese Zubereitung funktioniert, zwar optisch nicht ansprechend, aber doch zufriedenstellend und schmackhaft.

Bei den Kartoffel-Kroketten ging das aber völlig schief. Die Kroketten lösten sich beim Frittieren im Fett fast auf und ich erhielt auf diese Weise nur einen frittierten Kartoffelbrei. Keine einzelnen Kroketten waren mehr vorhanden.

Als Hauptzutat sind für dieses Gericht Bratwürste gedacht, die als einzig Verwertbares übrig blieben, also nichts Weltbewegendes, aber eben schön kross und lecker.

Nachtrag: Okay, ich habe mich informiert. Kroketten werden zwar tatsächlich aus gekochten Kartoffeln zubereitet. Aber mit Eigelben als Bindemittel, ebenso wie Gnocchi. Zusätzlich werden sie noch mit Mehl, Eiweiß und Semmelbrösel paniert, um die bei Kroketten bekannte knusprige Hülle zu erhalten. Also, wer dieses Gericht hier nun doch zubereiten will, überliest eben einfach meine misslungene Zubereitung mit den frittierten Kartoffelbrei-Kroketten und bereitet sie wie hier im Nachtrag beschrieben zu.

[amd-zlrecipe-recipe:617]