Sauerkraut, Kartoffeln, Kasseler und Bauchspeck

Ein bodenständiger Eintopf.

Der Eintopf enthält als Hauptzutaten Sauerkraut aus der Dose oder dem Glas. Und Kartoffeln.

Dazu kommen noch Bauchspeck und Kasseler, die ich kleingeschnitten für ein würziges, rauchiges Aroma mitgare.

[amd-zlrecipe-recipe:594]

Erbsen-Eintopf

Einfacher Eintopf. Wenige, gute Zutaten.

Nur das Einweichen der Erbsen über Nacht ist ein wenig Aufwand, man muss den Eintopf also am Tag vorher planen.

Bauchspeck und Mini-Würstchen sorgen für Aroma und Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:591][amd-zlrecipe-recipe:591]

Feine, pürierte Curry-

Linsensuppe

Eine einfache Linsensuppe, der ich aber als zusätzliches Gewürz für mehr Geschmack und etwas Schärfe scharfes Curry-Pulver hinzugebe.

Der Suppe hätte man sogar durchaus noch einige kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugeben können, denn sehr scharf wird die Suppe durch das Curry-Pulver leider nicht.

Außerdem serviere ich die Suppe nicht wie gewohnt mit ganzen Zutaten wie Linsen, Wurzeln und Kartoffeln. Sondern püriere sie nach dem Garen mit dem Pürierstab fein.

[amd-zlrecipe-recipe:583]

Hähnchenbrust, Fenchel und Salzkartoffeln

Hier habe ich nochmals Hähnchenbrust zubereitet, sie wie vor kurzem in kleine Würfel geschnitten und zusammen mit Schalotten und Knoblauch angebraten.

Als Sauce habe ich dieses Mal eine helle Mehlschwitze zubereitet, farblich passend zum hellen Fenchel und den hellen Salzkartoffeln.

Man bereitet ja Fenchel normalerweise als kleingeschnittenes Gemüse zu, das man in Salzwasser gart.

Nun, dieses Mal habe ich einfach die Fenchelknollen im Ganzen gegart. Und diese Zubereitung ergibt auch ein sehr wohlschmeckendes Gemüse.

Dazu einfach ein paar Salzkartoffeln.

Man hebt übrigens das Fenchelgrün unbedingt auf und wirft es nicht weg, denn damit garniert man das fertige Gericht auf dem Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:584]

Frikadellen-Eintopf

Ein einfacher Eintopf. Mit Kartoffeln und Gemüse.

Ich bilde die Brühe aus Tomatenmark, das ich mit anbrate, und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Ich bereite aber noch eine kleine Besonderheit für den Eintopf zu: Kleine Frikadellen.

Diese gebe ich, wenn ich sie angebraten habe, einfach kurz vor dem Servieren in den Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:577]

Scharfe Kartoffelsuppe, Speck, Mini-Würste und Schrippen

Ein leckerer Eintopf. Der aber eine ganze Mahlzeit darstellt.

Ohne Fett angebratener Speck und Mini-Würste geben ihm Geschmack.

Und die verwendeten Chili-Schoten geben dem Eintopf eine angenehme Schärfe.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu, so dass der Eintopf auch hierdurch schon eine gewisse Würze hat.

[amd-zlrecipe-recipe:574]

Bohnen-Eintopf mit Bauchspeck und Suppenfleisch

Ein einfacher Eintopf.

Mit Bohnen als Hauptzutat.

Ich verfeinere den Eintopf noch mit etwas Bauchspeck und Suppenfleisch.

Dazu noch Wurzeln, Kartoffeln und Kohlrabi.

Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Bohnenkraut.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:548]

Fleischbällchen-Eintopf

Ein leckerer Eintopf.

Für den ich Fleischbällchen aus Hackfleisch zubereite.

Als weitere Hauptzutat für den Eintopf verwende ich sehr viele Wurzeln.

Und als weitere Zutaten einige Kartoffeln, etwas Knollensellerie und etwas Kohlrabi.

Für die Suppe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:545]

Hähnchenbrust-Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf



Vor dem Garen

Ich verwende hier drei Hauptzutaten für einen Auflauf.

Und zwar Hähnchenbrustfilet. Kartoffeln. Und Spitzkohl.

Ich würze den Auflauf nur leicht mit Salz.

Und gebe zum Garen selbst zubereiteten Gemüsefond in die Auflaufform.

Zum Überbacken gebe ich geriebenen Gouda über den Auflauf.

Das Filet gelingt saftig. Die Kartoffeln sind knackig. Und auch der Spitzkohl ist sehr lecker und wohlschmeckend.

Fertig ist eine Gericht für eine Person.

[amd-zlrecipe-recipe:543]

Putenrollbraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln

Ein Putenrollbraten. Mariniert in einer Paprika-Marinade.

Ich gare ihn in einer Riesling-Sauce und bereite somit für das Fleisch und die Beilagen ein leckeres Weißwein-Söße zu.

Als Beilagen wähle ich zum einen etwas Rosenkohl. Und zum anderen einfache Salzkartoffeln.

Der Einfachheit halber gare ich die Beilagen sogar im gleichen Salzwasser, sie haben in etwa die gleiche Garungszeit. Die Salzkartoffeln schneide ich dann danach zum Servieren etwas klein.

Ich gare den Putenrollbraten 45 Minuten im Riesling, so gart er durch, wie es sich für Geflügel gehört, ist aber dennoch sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:533]

Gemüse-Eintopf mit Beinscheibe

Bei Eintopf denkt man zunächst an einen einfachen Gemüse-Eintopf. Mir viel frischem Gemüse. Und einem möglichst selbst zubereiteten Gemüsefond, der dem Eintopf einen kräftigen Geschmack verleiht.

Aber Eintopf ist ja ein urdeutsches Gericht. Somit kennt man

auch andere Eintöpfe. Bohnen-Eintopf. Nudel-Eintopf. Oder eben ein Eintopf mit leckerem Fleisch. An Fleisch für einen Eintopf hat man durchaus auch einige Auswahl zur Verfügung. Am geeignetsten ist da Suppenfleisch. Auch Gulasch-Fleisch eignet sich dafür. Aber man kann auch mit Beinscheiben – also einer Scheibe eines Rinderbeines mit Knochen und etwas Fleisch – einen leckeren Eintopf zubereiten. Da Beinscheiben sowieso geschmort werden müssen, bieten sie sich dazu an.

Hier ein Rezept für einen einfachen Eintopf mit Beinscheiben und viel frischem Gemüse.

Die Brühe gelingt nach 1-stündigem Garen hervorragend. Sie übernimmt einfach die Würze, die die in Fett angebratenen Beinscheiben mitbringen. Man braucht auch keinen selbst zubereiteten Gemüsefond oder Wein. Einfach nur Wasser, und die Brühe wird schmackhaft und lecker. Eventuell kann man sie noch etwas salzen.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als weitere Zutaten habe ich diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passen.

Mit sehr leckerer Brühe

Beinscheibe mit Gemüse und

Salzkartoffeln

Dieses Rezept lehnt sich an dem italienischen Klassiker Osso bucco an, entspricht diesem Rezept aber nicht vollständig.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als Beilage habe diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passten. Somit kann man das Gericht sowohl mit der zweiten Beilage Salzkartoffeln essen. Als auch in Variation als Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:503]

Linsensuppe

Eine einfache Linsensuppe. Mit braunen Linsen. Und diversem zusätzlichen Gemüse.

Für die Suppe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

Als Besonderheit peppe ich die Linsensuppe noch mit getrockneten, kleingeschnittenen Chili-Schoten auf und verleihe ihr ein wenig Schärfe.

Einfach, aber lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:495]

Scharfe Pansen-Kartoffel-Pfanne

Ich bereite Pansen in der Pfanne zu. Mit Kartoffeln, die ich vorher in Wasser gegart und in kleine Würfel geschnitten habe.

Dazu Schalotten und Knoblauch.

Eigentlich ist es ein Pfannen-Gericht, das ich auch in der Pfanne servieren wollte.

Ich habe das Gericht jedoch der Einfachheit halber auf Tellern serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:480]

Pochierte Eier mit Bratkartoffeln

Nein, es sind keine Spiegeleier. Auch wenn es so aussieht. Es ist also nicht das allseits bekannte Gericht Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

Sondern ich habe pochierte Eier zubereitet. Dazu gibt man in das Kochwasser einen Schuss Essig. Und lässt die Eier langsam in das siedende Wasser fallen und dort einige Minuten garen, bis das Eiweiß stockt. Möglichst sollte das Eigelb beim

Servieren dann noch flüssig sein.

Dazu als Beilage eben einfache Bratkartoffeln, die ich aus zuvor in Wasser gegarten Kartoffeln in der Pfanne zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:479]

Fettuccine mit Gemüse

Eigentlich ein ein wenig ungewohntes Gericht, denn Pasta wird normalerweise selten mit einer Gemüse-Sauce zubereitet. Sieht man einmal von einem Pesto ab.

Aber hier hatte ich eigentlich von dem gefüllten Hähnchen, das ich vor einigen Tagen zubereitet habe, noch eine ganze Menge der Füllung übrig.

Also habe ich einfach Pasta zubereitet.

Und vorher das Gemüse mit dem Speck in Olivenöl angebraten. Und mit Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Schließlich mit einem sehr großen Schuss Chardonnay abgelöscht. Und die Weißwein-Sauce dann noch noch etwa 10 Minuten reduziert.

Herausgekommen ist ein wirklich sehr schmackhaftes Pasta-Gericht, wie ich es so eigentlich nicht erwartet hatte.

Garniert wird das Gericht noch mit etwas frisch gehobeltem Parmesan. Versteht sich.

[amd-zlrecipe-recipe:176]