Haschee mit Bohnen und Salzkartoffeln

Bestimmte Gerichte, die Kindheitserinnerungen hervorrufen, wird sicherlich jeder haben.

Bei mir ist es unter anderem dieses einfache Gericht mit drei Hauptzutaten.

Ein leckeres Haschee, zubereitet nur aus Rindfleisch, verfeinert mit einem Söße hcn, das ich aus einem Schuss Rießling bilde. Dazu Salzkartoffeln. Und Schnittbohnen, die ich mit etwas getrocknetem Bohnenkraut verfeinere.

Dieses Gericht stand auf der monatlichen Speisenliste meiner Mutter und gab es somit alle paar Wochen, als ich ein Kind war.

Zugegebenerweise wird meine Mutter dieses Gericht für mich und meinen Bruder sicherlich nicht mit einem Wein-Söße hen zubereitet haben. Aber lecker war es dennoch.

[amd-zlrecipe-recipe:391]

Gefüllte Paprika-Schoten mit Salzkartoffeln in Rießling-Sauce

Paprikas kann man ja sehr vielseitig zubereiten. Man kann sie

grillen, braten, backen oder garen. Oder man kann sie auch füllen.

Hier kann man auch wieder die unterschiedlichsten Füllungen verwenden. Wer es vegan möchte, nimmt eine reine Reis-Füllung. Andere wählen eine Mischung aus Reis und Hackfleisch. Fleischliebhaber dürften da dann die reine Hackfleisch-Füllung vorziehen.

Man kann die Füllungen mit Eiern binden. Oder man verzeichtet darauf. Die Füllung sollte auch so kompakt und stabil sein.

Ich habe in diesem Fall eine reine Rindfleisch-Hack-Füllung gewählt. Und sie nicht mit Ei gebunden. Keine Eier. Keine Semmelbrösel. Nur Fleisch. Ein wenig gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prsie Zucker.

Als Beilage wähle ich einfache Salzkartoffeln.

Ich gare die gefüllten Paprika-Schoten in einer Rießling-Sauce, die ich kurz vor Ende der Garzeit noch ein wenig reduziere und eindicke.

[amd-zlrecipe-recipe:388]

Bier-Gulasch mit Salzkartoffeln



Leckeres, saftiges Gulasch mit viel Sauce

Bier, das Lieblingsgetränk der Deutachen, kann man nicht nur trinken – sei es nun mit Alkohol oder ohne Alkohol oder in einer bestimmten Brauart, wie es ja sehr viele Hersteller und Brauereien mittlerweile anbieten. Pils, Export, Weizen, naturtrüb, Variationen mit Zitrone, Grapefruit oder Maracuja oder sogar ganz ausgefallene Variationen, die manche Biershops anbieten, wie Bier mit Schokolade oder Chili. Nein, Bier kann man nicht nur trinken. Man kann auch, wie viele gute Köche wissen, mit Bier kochen. Es gibt vielleicht nicht so viele Gerichte, für die man ein Bier verwenden kann, wie es Gerichte gibt, die als alkoholische Zutat etwa Wein oder Cognac erhalten. Aber es gibt einige spezifische Gerichte, die man sofort mit Bier in Verbindung bringt und für die ein gutes Bier sehr geeignet ist.

So zum Beispiel ein gutes Gulasch, mit Bier zubereitet. Es gelingt schlotzig. Die vielen mitgeschmorten Zwiebeln zerfallen in der Bier-Sauce und binden diese sämig ab. Und der leichte Bitter-Geschmack des Gulasch stammt vom verwendeten Export-Bier.

Wie immer für ein gutes Gulasch verwende ich gleiche Mengen Gulasch wie Zwiebeln. Und natürlich muss das Gulasch lange schmoren. Ich reduziere die Sauce noch auf ein Viertel der Flüssigkeit, so dass das Gulasch sogar noch länger schmort und noch mehr Geschmack bildet.

Dazu gibt es einfach Salzkartoffeln als Beilage.

Übrigens, beim Thema Bier: ich habe hierzu die Website von Gastro Brennecke gefunden. Dort findet Ihr wirklich alles zum Thema Bier. Zum Fussball und zur Fussball-Weltmeisterschaft 2018 in Russland, die heute beginnt, gehört natürlich, wie man es in Deutschland gewohnt ist, ein gutes Bier. Für mich wird es ein alkoholfreies Bier sein, da ich keinen Alkohol trinke. Aber für die gestandenen deutschen Männer bin ich auch über das folgende Angebot gestoßen, das sicherlich attraktiv ist: Bierfässer für die WM. Und geben wir es doch zu: Ein frisch gezapftes Bier aus dem Fass schmeckt doch um Längen besser als ein Bier aus der Flasche.



Auf dem Teller angerichtet

[amd-zlrecipe-recipe:377]

Hühnchen-Auflauf

Sie haben sicherlich schon einmal einen Auflauf zubereitet. Aufläufe kann man auf die unterschiedlichste Weise zubereiten.

Man kann verschiedene Fleischsorten dafür verwenden. Und verschiedene Gemüsesorten.

Man backt einen Auflauf in Backofen. Entweder in Gemüsefond. Oder einer Sahne-Sauce. Oder auch in Weißwein.

Normalerweise gibt man noch geriebenen Käse über den Auflauf. Dazu verwendet man wahlweise Parmesan, Mozzarella, Edamer, Emmentaler oder Gouda.

Und meistens gibt man den Auflauf nach dem Backen noch einige Minuten unter die Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle, damit man den Käse noch etwas bräunt.

[amd-zlrecipe-recipe:374]

Kartoffel-Bratwurst-Salat

Dieses Mal bereite ich einen Kartoffel-Salat auf süddeutsche Art zu. Und zwar mit Essig und Öl angemacht.

Ich variiere den Salat noch ein wenig, indem ich kleingeschnittene, gebratene Rostbratwürste dazu gebe.

Man kann die gebratenen Rostbratwürste ruhig heiß aus der Pfanne in den Salat geben, man bekommt dadurch einen leicht lauwarmen Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:339]

Kartoffelklöße



Leckere, selbst zubereitete und frische Klöße

Zutaten für 6 Klöße:

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 3 Eier
- 250 g Kartoffelstärke
- 50 g flüssige Butter
- Muskat
- Salz
- 1–2 Scheiben Toastbrot

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.

Zubereitung:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem, kochenden Wasser etwa 15 Minuten garen. Parallel dazu Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross und knusprig zu Croûtons anbraten. Beiseite stellen.

Kartoffeln herausnehmen und heiß die Schale abpellen. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Abkühlen lassen.

Eier und Stärke untermengen und gleichzeitig die flüssige Butter einlaufen lassen. Mit frisch gemahlener Muskatnuss und Salz abschmecken. Hände anfeuchten, alles vermischen, gleichmäßig runde Klöße formen und dabei jeweils einige Croûtons in die Mitte eines Kloßes geben.

Klöße in reichlich siedendem Salzwasser etwa 20–25 Minuten garen. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Seehecht-Filets mit Rosmarin-Reis

Ich hatte von den Seehecht-Filets von Karfreitag noch einige übrig. Also habe ich sie in einem Weißwein-Söße̊chen zubereitet.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis. Diesen verfeinere ich noch ein wenig mit frischem, kleingewiegtem Rosmarin. Was gut zu den Seehecht-Filets passt, denn diese sind in eine Marinade aus Olivenöl und Rosmarin eingelegt.

[amd-zlrecipe-recipe:334]

Rosenkohl-Auflauf

Hier bereite ich einen vegetarischen Auflauf zu. Mit Rosenkohl.

Dazu noch Kartoffeln, Pasta, rote Zwiebel und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegtem Rosmarin, Salbei und Thymian.

Die Auflaufform gieße ich mit Gemüsefond auf, damit die Zutaten darin garen können.

Ich gebe geriebenen Gouda-Käse zum Überbacken und Garnieren auf den Auflauf.

[amd-zlrecipe-recipe:320]

Putenrollbraten mit Kartoffelspalten

Ich bereite einen Putenrollbraten zu. Gefüllt mit Senf und Gurke.

Ich brate ihn einfach in Öl an. Gebe einen großen Schuss Weißwein hinzu. Und gare ihn eine Stunde zugedeckt im Topf.

Dazu gibt es als Beilage Kartoffelspalten, die ich in der Friteuse frittiere.



Der rohe Putenrollbraten

[amd-zlrecipe-recipe:306]

Gebratene Prärie-Auster mit Bratkartoffeln

Ich hatte noch eine Prärieauster übrig und habe sie in Butter gebraten. Vorher habe ich sie in einer Panierstraße paniert.

Dazu gibt es passenderweise einfach einige Bratkartoffeln.

Die panierten und gebratenen Prärieaustern-Scheiben schmecken sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:295]

Schweineniere „Bukarest“ mit Salzkartoffeln

Ich bin, wie sollte es für einen Food-Blogger anders sein, kochend in das Neue Jahr gekommen. Und habe das unten stehende Silvester-Menü zubereitet.

Ein weiteres Rezept aus dem Kochbuch „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“ von Reinhard Dippelreither.
Schweineniere, zubereitet mit etwas Gemüse.

Dazu verwende ich Zwiebel, Champignons, Rote Beete und Essiggurke.

Das Gericht schmeckt leicht fruchtig-säuerlich aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronen-Safts und des Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:277]

Minuten-Steaks mit gebratenen Kartoffelwürfeln

Auch ein recht schnell zubereitetes Gericht. Mit wenigen Zutaten.

Ich gare Kartoffeln in Salzwasser. Dann schäle ich sie und schneide sie in kleine Würfel. Diese brate ich in Öl in der Pfanne an.

Dazu gibt es einige Minutensteaks. Ich verfeinere sie mit etwas Steakpfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:276]

Geröstete Leber mit Salzkartoffeln

Auch dieses Rezept habe ich aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither.

Es besteht aus Rinderleber, zusammen mit Schalotten und Lauchzwiebeln, die in der Pfanne geröstet werden.

Im Original wird mit Fond abgelöscht. Ich habe jedoch Rotwein verwendet, weil ich der Meinung bin, dass er besser dazu passt.

Dazu gibt es als Beilage Salzkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:261]

Pansen aus dem Montafon

Ich liebe ja in Butter kross und knusprig gebratenen Pansen. Meistens bereite ich dazu separat eine Sauce für Pasta zu. Serviere dann die Pasta in einem tiefen Pasta-Teller, gebe die Sauce darüber und lege obenauf den gebratenen Pansen, damit er seine Knusprigkeit behält.

Nur habe ich das bisher schon oft zubereitet und mir gehen langsam die Ideen aus für ein Gericht respektive eine Sauce. Weißwein-, Rotwein-, Curry-, Senf-, Braten-Sauce, Mehlschwitze, Sauce aus Soja-Sauce – mehr fällt mir nicht mehr ein. Vielleicht haben Sie eine Idee für ein Gericht oder eine Sauce? Bitte unten als Kommentar abschicken. Ich bin gespannt.

Nun, da mir im Moment nichts mehr einfällt, habe ich einmal in meine Kochbücher geschaut. Ich habe ein kleines Kochbuch zu Innereien, das von Reinhard Dippelreither geschrieben und im Leopold-Stocker-Verlag erschienen ist. Es heißt „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“. Das Buch ist in einem sehr merkwürdigen und auch lustigen Deutsch geschrieben, aber das hängt vermutlich damit zusammen, dass der Autor Österreicher ist.

Nun, das Kochbuch enthält zu fast jeder möglichen Innereie zahlreiche Rezepte. Normalerweise koche ich nicht so gern und oft nach einem Rezept aus einem Kochbuch, aber in diesem Fall passt das schon ganz gut und ich werde nun die kommende Zeit einige dieser Rezepte mit einer Innereie nachkochen. Man kommt ja beim Nachkochen auch auf ganz neue Ideen, was die Verwendung von Zutaten und die Zubereitung des Gerichts anbelangt.

[amd-zlrecipe-recipe:258]

Putenoberkeule mit Paprika-Champignons-Gemüse und Salzkartoffeln

Ich hatte eine große Putenoberkeule gekauft, natürlich mit Knochen und gute 1,4 kg schwer. Diese hatte ich nach dem Einkauf halbiert und beide Stücke eingefroren. Einen Teil davon habe ich vor kurzem mit Gemüse und Pasta zubereitet. Und

da die Putenoberkeule und alle Beilagen sehr gut geworden sind und gemundet haben, bereite ich nun den zweiten Teil der Keule zu. Mit dem gleichen Gemüse, jedoch mit Salzkartoffeln.

Die Putenoberkeule ist nach 2-stündigem Schmoren im Bräter in Rotwein-Sauce butterzart und zerfällt von alleine.

[amd-zlrecipe-recipe:252]

Schweinefilet mit Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse

Feines Filet, einfach gewürzt und auf allen vier Seiten kross angebraten.

Dazu eine kleine Gemüse-Beilage, zubereitet aus Kartoffel- und Kohlrabi-Würfeln.

Verfeinert mit einem Sahne-Söße̊chen, das ich ein wenig reduziere und eindicke.

[amd-zlrecipe-recipe:244]