Schweineleber mit Röstzwiebeln und Kartoffelstampf

Ein klassisches Essen.

Ich habe vier dünne Schweineleberscheiben vorrätig. Diese würze ich mit Salz und Pfeffer und mehliere sie.

Die in Ringe geschnittenen Schalotten mehliere ich ebenfalls.

Kartoffelstampf bereite ich aus gekochten Kartoffeln zu mit etwas Milch und etwas Würze wie Muskat, Salz und Pfeffer. Dieses Mal gebe ich die gekochten Kartoffeln nicht in eine Rührschüssel und bereite mit dem Pürierstab Kartoffelpüree zu, sondern zerstampfe sie nur grob zu Kartoffelstampf.

[amd-zlrecipe-recipe:209]

Pferdebraten mit Champignons und Salzkartoffeln in Rotwein-Sauce

Ein Pferdebraten, eine Stunde in einer Rotwein-Sauce gegart, mit vielen Champignons.

Bei den Champignons habe ich es mir einfach gemacht und auf

geschnittene Champignons aus der Dose zurückgegriffen.

Die Sauce bekommt Würze durch süßes Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, mit dem ich den Braten würze. Und zusätzlich von Kreuzkümmel und Garam Masala, das ich auch noch verwende.

Anstelle der üblichen Pasta oder des Reises bin ich einfach einmal auf Salzkartoffeln ausgewichen.

Der Pferdebraten ist sehr schmackhaft, aber leider ein wenig trocken. Genauso wie bei der letzten Zubereitung eines Pferdebratens. Woran dies nach einer Stunde Schmorzeit liegt, weiß ich noch nicht. Aber Hauptsache ist ja, dass er schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:206]

Rinder-Hüftsteak mit Speck, Tomate, Champignon und Knoblauchbutter und Kartoffel-Gemüse-Püree

Da hatte ich doch dieses Mal beim Einkaufen Pech. Ich wollte ein Rinder-Hüftsteak zubereiten und es etwas variieren, indem ich gebratene Tomatenscheiben und ein Spiegelei darauf geben wollte. Nur, es gab aufgrund des derzeitigen Lebensmittelskandals mit Eiern aus den Niederlanden keine Eier beim Discounter. Er hatte sie allesamt an den Lieferanten zurückgeschickt. Tja, also konnte ich keine Eier kaufen und somit auch kein Spiegelei zubereiten. Also musste ich nochmals variieren.

Ich entschloss mich daher, eine gebratene Speckscheibe auf das Hüftsteak zu geben. Dann einige gebratene Tomatenscheiben. Schließlich einen kleingeschnittenen, gebratenen, braunen Champignon. Und last but not least zwei Scheiben Knoblauchbutter.

Dazu gibt es ein einfaches Püree, das ich aus Kartoffeln und einigem Gemüse wie Wurzel, Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch zubereite.

Das Hüftsteak brate ich auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten an und bereite es somit medium zu. Es ist sehr zart und lecker.

Das Hüftsteak, das ich gekauft habe, ist recht klein, aber sehr dick. Also entschloss ich mich, es einmal quer aufzuschneiden, somit eine Art Schmetterlingssteak zuzubereiten und dieses anzubraten.

[amd-zlrecipe-recipe:172]

Kartoffel-Eintopf mit Wiener Würstchen und Speck

Ich hatte von drei Stück Parmesan die Rinde übrig. Was bietet es sich besser an, als sie in einer Sauce oder wie hier in einem Eintopf mitzukochen. Sie geben in diesem Fall dem Eintopf einen kräftigen, würzigen Geschmack. Und sie passen sehr gut zu einem Kartoffel-Eintopf.

Durchwachsenen Bauchspeck gare ich im Eintopf mit. Die

Schwarte schneide ich vorher ab, gare sie aber ebenfalls mit und nehme Sie wie die Parmsanrinsen vor dem Servieren heraus. Die Wiener Würstchen gebe ich einige Minuten vor Ende der Garzeit hinzu, um sie nur zu erhitzen.

Im Eintopf gare ich auch noch etwas Gemüse wie Wurzeln, Lauchzwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Champignons mit.

Für den Fond verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

Dieser Eintopf ist sehr schmackhaft und weitaus leckerer als ein gekaufter, industriell gefertigter Eintopf aus der Konservendose, den ich mir auch nie zubereiten und essen würde.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:171]

Berner Würstchen mit Bratkartoffeln und Blattspinat

Einfaches Gericht. Wenig Zutaten. Aber schmackhaft.

Die Berner Würste sind in Käse und Speck eingehüllt.

Da ich von einer anderen Zubereitung noch Cognac übrig hatte, habe ich mit diesem einfach die Würste flambiert und eine kleine Sauce gebildet.

Blattspinat bereite ich mit viel Knoblauch zu.

Dazu als weitere Beilage einfach einige kross gebratenene Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:163]

Pferde-Rumpsteak mit Knoblauch-Butter und Blattspinat-Champignons-Kartoffel-Gemüse

Ich habe vor einiger Zeit hier mitgeteilt, dass ich Rezepte von verschiedenen Gerichten oder Zutaten im Foodblog nicht mehr veröffentlichen werde. Weil es davon schon diverse Rezepte im Foodblog gibt.

Nun, ein Pferde-Steak ist da doch etwas Besonderes und eher die Ausnahme. Zumal ich ein richtiges Pferde-Rumpsteak zubereite.

Ich gare das Rumpsteak jeweils etwa 2 Minuten auf jeder Seite und bereite es rare zu. Dazu gibt es einige Scheiben Knoblauch-Butter.

Außerdem bereite ich nicht einfach nur ein Steak als Abend-Essen oder Abend-Snack zu. Sondern ich bereite ein ganzes Gericht zu, für das ich noch ein kleines Gemüse aus drei

Zutaten gare.

Das Rumpsteak ist wirklich ausgesprochen zart und schmackhaft. Ein Rumpsteak eines südamerikanischen Rindes vom Supermarkt erreicht diese Qualität definitiv nicht.

[amd-zlrecipe-recipe:161]

Flambierte Schweinenieren im Speckmantel mit Kartoffel-Macédoine

Diese Schweinenieren gelingen wirklich sehr gut.

Ich würze sie kräftig mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Wickle sie in Speckscheiben. Brate sie in Butter an. Und flambiere sie in Cognac, mit dem ich auch ein kleines Söße̊chen bilde.

Macédoine sind übrigens in kleine Würfel geschnittenes Gemüse oder Kartoffeln, Schnittlänge etwa 8–10 mm.

[amd-zlrecipe-recipe:160]

Katzenbraten mit Kartoffeln und Brokkoli

Da habe ich doch bei meiner Recherche dieses tolle Katzenbraten-Rezept gefunden, das ich Euch nicht vorenthalten will.

Mir sind ja in Deutschland die Hände gebunden, einen Katzenbraten zuzubereiten. Denn Zucht, Handel und Verkauf von Katzen bzw. Katzenfleisch sind ja in Deutschland verboten. Und das Töten einer Katze ist laut Tierschutzgesetz nur unter bestimmten Bedingungen und einem entsprechenden Sachkundenachweis möglich.

Aber vielleicht ist ja jemand Bauer auf einem großen Bauernhof in der Schweiz und hat dort sehr viele Katzen, die dort streunend leben. Da macht es sicherlich nicht viel aus, ab und zu einmal eine Katze zuzubereiten, es fällt sicher niemandem auf, dass eine Katze auf dem Bauernhof fehlt.

Denn die Zubereitung einer Katze ist in der Schweiz in diesen Fällen in einigen Kantonen erlaubt. Also fährt einfach einmal zu einem Kurzurlaub in die Schweiz, wo die Zubereitung von Katzen eben erlaubt ist und genießt dort einen schönen Katzenbraten.

Es gibt ja Leute, die der Meinung sind, dass man Katzen nicht zubereiten sollte. Ich höre nicht auf diese Leute, und bin der Meinung, dass man Katzen durchaus zubereiten und essen kann.

Leckere Katze

Spargel-Kartoffel-Auflauf

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/06/video07062017_1-1.mp4
Diesmal bereite ich eine Kreation eines Spargel-Gerichts zu.

Ich hatte mir überlegt, dass man abseits der üblichen Zubereitung von Spargel diesen einmal als Auflauf zubereiten kann.

Dazu wähle ich als weitere Hauptzutat Kartoffeln.

Ich gebe einen selbst zubereiteten Gemüsefond darüber.

Und natürlich bekommt der Auflauf eine große Menge an geriebenem Gouda zum Überbacken.

Der Auflauf ist sehr schmackhaft.

Mein Rat: Es bietet sich auch noch eine andere Variante eines Spargel-Gerichts an. Man sollte Spargel auch einmal als Eintopf mit Kartoffeln und diversen anderen Gemüsesorten zubereiten. Das ist sicherlich auch sehr schmackhaft.
[amd-zlrecipe-recipe:135]

Rindersteaks medium-rare mit Bratkartoffeln norddeutsche

Art

Die Rindersteaks sind aus der Keule. Und ja, es ist mir tatsächlich gelungen, die Steaks medium-rare zuzubereiten. Ein Hauch noch von blutigem Fleisch, ansonsten sind die Steaks medium gegart. Ich gebe den Steaks auf jeder Seite jeweils 3 Minuten im siedenden Fett.

Diejenigen, die aus Qualitäts- oder anderen Gründen Fleisch nicht beim Discounter kaufen, lesen über das Folgende einfach hinweg. Ja, das Fleisch bei Lidl hat eine bessere Qualität als bei Aldi. Bei Aldi kaufe ich ein Steak aus Südamerika, bereite es zu, esse es und das war es auch schon. Die bei Lidl gekaufte Steaks entlocken mir dagegen nach dem Braten und beim Essen den Satz: „Oh, das ist vielleicht lecker!“ Das Fleisch hat eine bessere Qualität und schmeckt einfach besser.

Ich lebe ja seit 20 Jahren in Hamburg, bin aber erst seit kurzem darauf gekommen, dass es tatsächlich Bratkartoffeln nach norddeutscher Art zubereitet gibt. Und zwar werden diese Bratkartoffeln zusammen mit Zwiebeln und Speck angebraten. Sie sind wirklich sehr lecker. Hhhmmmmmm.

Ich hatte vor dem Zubereiten eigentlich vor, die Röstspuren der Steaks in der Pfanne mit einem Schuss trockenem Rotwein abzulöschen und daraus ein kleines Söße̊chen zu bilden. Bei der Zubereitung dachte ich mir aber, nein, das passt nicht. Ich brate achließlich mehrere Zutaten kräftig und kross an, dann würde ich eine Sauce dazugeben und wiede alles verwässen? Nein. Beim Essen des Gerichts bestätigte sich dann auch, dass ich damit recht hatte, keine Sauce zuzubereiten.

Ich habe für das Gericht zwar marinierte Steaks ausgewählt, toppe diese aber kurz vor dem Servieren nochmals, indem ich zusätzlich jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf die Steaks gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:95]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="20″ theme_id="5″ priority="1″]

Ein einfaches, fast könnte man sagen, traditionell deutsches Gericht.

Einfach drei Bratwürste in Fett gebraten, dazu ebenfalls in Fett gebratene Kartoffeln. Dazu als weitere Beilage Spinat. Beim Spinat greife ich der Einfachheit halber auf Tiefkühl-Ware zurück.

Fertig ist ein schnell zubereitetes, aber sehr schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:31]

Schweineschnitzel mit

Kartoffel-Wurzel-Püree

Da die letzten Schweineschnitzel, die ich zubereitet habe, so gut gelungen sind, bereite ich heute nochmals Schnitzel zu. Ich würze sie auf jeweils beiden Seiten nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und brate sie in Butter an.

Die Schnitzel lösche ich mit etwas Weißwein ab und bilde so auch noch ein kleines Söße̊chen. Beim Zubereiten der Sauce einfach die Röststoffe vom Anbraten der Schnitzel mit dem Kochlöffel vom Pfannenboden lösen, schon hat man die Sauce gewürzt.

Dazu gibt es ein Püree, das ich aus Kartoffeln und Wurzeln zubereite.

Mein Rat: Das Püree darf ruhig noch einige grobe Stücke enthalten, es ist schließlich selbst zubereitet und kein industriell gefertigtes Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:26]

Schweinebraten mit Gemüse und Salzkartoffeln in Rotwein-Sauce

Sehr lecker. Ein Braten. Genauer ein Schweinebraten.

Ich bereite den Schweinebraten mit Gemüse zu. Dieses gare ich

nicht separat, sondern brate es mit dem Braten an und gare es mit ihm zusammen.

EIne Sauce bereite ich aus Rotwein zu. Und ich verwende noch selbst zubereiteten Fleischfond.

Dazu gibt es noch als zusätzliche Beilage einfache Salzkartoffeln.

Mein Rat: Wer möchte, kann nach Ende der angegebenen Garzeit die Sauce noch 1 Stunde reduzieren und etwas eindicken. Sie wird dadurch noch gehaltvoller und schmackhafter.

[amd-zlrecipe-recipe:5]

Puten-Röllchen mit Rosenkohl und Kartoffeln in Rotwein-Sauce



Röllchen mit Beilagen

Zu Weihnachten hatte ich erst unterschiedliche Gerichte geplant. Zuerst wollte ich eine Dorade zubereiten. Dann vielleicht eher ein Pferde-Gulasch oder zwei Pferde-Steaks. Alle drei Gerichte fielen dann weg, weil ich nicht mehr einkaufen gegangen bin. Denn zu Weihnachten stand zwei Tage vor Weihnachten ein rießiges Fresspaket mit den unterschiedlichsten Produkten als Weihnachtsgeschenk vor meiner Wohnungstür. Da musste ich schließlich nicht mehr einkaufen und noch zusätzlich Geld ausgeben.

Also entschied ich mich kurzerhand für die Putenschnitzel. Und habe zwei gefüllte Röllchen daraus kreiert.

Als Beilagen gibt es Rosenkohl und Salzkartoffeln.

Und als Sauce eine schöne, würzige Rotwein-Sauce, in der ich die Röllchen auch gare.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Putenschnitzel
- 12 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 4 Zweige Rosmarin
- trockener Rotwein

- 20 Rosenkohlröschen
- 6 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Küchengarn

Zubereitungszeit:Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke zerschneiden. Rosenkohl putzen.

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Rosenkohl und Kartoffeln hineingeben und etwa 8–10 Minuten garen.

Währenddessen Schnitzel auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. 8 Stücke Küchengarn abschneiden und längs nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen. Jeweils ein Schnitzel ebenfalls längs auf zwei Küchengarnschnüre legen. Dann auf jedes Schnitzel längs drei Scheiben Speck legen. Und dann an den Anfang jedes Schnitzels quer einen Thymianzweig. Schnitzel zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Röllchen auf allen Seiten gut anbraten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Sauce salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 5–6 Minuten garen lassen. Sauce abschmecken.

Röllchen herausnehmen und auf zwei Teller geben. Küchengarn entfernen. Jeweils die Hälfte des Rosenkohls und der Kartoffeln auf die beiden Teller dazugeben. Sauce großzügig über Kartoffeln und Röllchen geben. Servieren.

Gemüse-Kartoffel-Pfannkuchen



Leckere Pfannkuchen

Pfannkuchen, zubereitet aus Gemüse und Kartoffeln.

Ich habe zuerst versucht, Rösti aus geriebenem Gemüse und Kartoffeln zuzubereiten. Diese misslangen mir und zerfielen. Ich nehme an, dass einfach die Stärke wie bei Kartoffel-Rösti fehlt, die diese Rösti bindet.

Dann habe ich einfach noch Eier in die Gemüse-Kartoffel-Masse gegeben. Und somit Pfannkuchen zubereitet.

Zutaten für zwei Personen:

- 12 Drillinge
- 4 Wurzeln
- 12–16 Rosenkohlröschen
- 2 Schalotten
- 6 Knoblauchzehen

- 4 Eier
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6–8 Min.

Gemüse putzen, evtl. schälen und grob zerkleinern. Ebenso Drillinge. In einer Küchenmaschine in eine Schüssel grob zerreiben. Petersilie kleinwiegen.

Eier aufschlagen und zum Gemüse und den Kartoffeln dazugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut vermischen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Jeweils zwei Esslöffel der Pfannkuchen-Masse in einen Eierring geben und glatt drücken. Auf beiden Seiten jeweils 3-4 Minuten kross anbraten, nach dem ersten Anbraten Eierringe aus der Pfanne nehmen und Pfannkuchen wenden.

Pfannkuchen herausnehmen und auf einen Teller geben.

Bratvorgang in drei weiteren Vorgängen portionsweise durchführen.

Pfannkuchen mit Petersilie garnieren.Servieren.

Schweinefilet mit Rosenkohl

und Salzkartoffeln in Cognac-Sauce



Leckeres Filet mit Beilagen
Ein edles Stück Fleisch, in Butter angebraten, mit einer leckeren Cognac-Sauce zubereitet. Passend als Sonntag-Mittag-Gericht.

Dazu als Beilage Kartoffeln und Rosenkohl.

Der Rosenkohl kann der Einfachheit halber mit den Kartoffeln gegart werden, nur gart der Rosenkohl kürzer als die Kartoffeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schweinefilet (etwa 500 g)
- 10 kleine Kartoffeln
- 250 g Rosenkohl
- Cognac
- 150 ml Gemüsefond
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz

- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12–15 Min.

Rosenkohl putzen. Kartoffeln schälen.

Filet auf beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Einmal quer in der Mitte halbieren.

Wasser in einem Topf erhitzen, Salz dazugeben und Kartoffeln darin 5 Minuten garen. Dann Rosenkohl dazugeben und mitgaren. Insgesamt etwa 12–15 Minuten garen. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Filetstücke auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Mit einem großen Schuss Cognac ablöschen. Fond dazugeben. Filet noch einige Minuten garen. Filetstücke herausnehmen, auf die beiden Teller geben und warmhalten.

Cognac-Sauce kräftig reduzieren. Sauce abschmecken. Großzügig über Kartoffeln und Filets geben. Servieren.