Bayerischer Wurstsalat

Ich verwende für diesen Wurstsalat Regensburger. Das ist eine schnittfeste Fleischwurst.

Man kann jedoch auch andere Fleischwurst dazu verwenden und sie entsprechend wie ein Salat anmachen.

Ich gebe noch eine kleingeschnittene, eingelegte Gurke dazu. Sowie etwas Schalotte und Knoblauch.

Dazu Salatkräuter aus der Gewürzdose.

Das Dressing bilde ich mit Weißwein-Essig und Olivenöl.

Dieses Rezept muss leider ohne Foodfotos auskommen. Ich hatte zwar zwei Foodfotos fotografiert, diese wurden jedoch aus mir nicht bekannten Gründen auf der Speicherkarte der Digitalkamera nicht gespeichert.

[amd-zlrecipe-recipe:993]

Schweine-Geschnetzeltes mit Gemüse in Chili-Bohnen-Sauce auf Basmati-Reis

Schweine-Geschnetzeltes asiatisch zubereitet.

Mit scharfer Toban-Djan-Sauce. Also Chili-Bohnen-Sauce.

Ich verwende als Gemüse einfach das, was der Kühlschrank

gerade hergibt. Sie können eigentlich genauso verfahren.

In diesem Fall sind dies Wurzeln, Chinakohl, Lauch, Fenchel, Lauchzwiebeln, Schalotten und Knoblauch.

Ich schneide das Gemüse klein und pfannenrühre es zusammen mit dem Schweine-Geschnetzelten im Wok.

Dazu als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:986]

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]

Garnelen mit Orecchiette in Weißwein-Sahne-Sauce

Ich hatte frische Garnelen vorrätig und überlegte, wie ich sie zubereite. Ich entschied mich, sie in Butter anzubraten und mit Knoblauch in Weißwein und Sahne zu garen.

Zum Verfeinern der Sauce und für ein besseres Aroma gebe ich noch kleingewiegte Basilikum-Blätter hinzu.

Dazu als Beilage Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:981]

Girasoli mit Schwarze-Wurzel-Pesto

Das Pesto für dieses Pasta-Gericht besteht zum größten Teil aus gegarten und pürierten schwarzen Wurzeln. Und nein, dies sind keine Schwarzwurzeln, also die Arme-Leute-Variante zu Spargel. Es sind schwarze Wurzeln, also schwarze Karotten, da ja Wurzel der norddeutsche Begriff für Karotten ist.

Wenn man sie schält, haben sie eine tieflila oder fast schwarze Farbe.

Ich gebe in das Pesto noch Schalotten und Knoblauch. Und Olivenöl und Parmigiano Reggiano.

Als Pasta habe ich frische Pasta vom Discounter gewählt. Und zwar gefüllte Pasta, Girasoli mit gegrilltem Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:969]

Kirsch-Tomaten mit Calabresi

Ein schlichtes Rezept.

Tomaten, Knoblauch und Olivenöl.

Dazu ein wenig Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:966]

Putenbraten in Sahne-Sauce mit Kartoffelklößen

Weil der Putenbraten mit Weißwein-Sauce und Pasta so gut geschmeckt hat und ich noch ein Bratenstück übrig habe, bereite ich diesen auf fast die gleiche Weise nochmals zu, nur in Sahne-Sauce und mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und Kartoffelklöße.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Sahne.

Und als Beilage eben die selbst zubereiteten Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:954]

Putenbraten in Weißwein-Sauce mit Spinat-Tagliolini

Ein Gericht ganz nach dem Namen meines Foodblogs.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und tolle Nudeln.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Riesling.

Und als Nudeln verwende ich aufwändig gearbeitete, leckere, grüne – da mit Spinat – Tagliolini, die in drei Minuten gar sind, da sie sehr dünn sind.

[amd-zlrecipe-recipe:951]

Gefüllte Paprika

Leckere, gefüllte Paprika.

Zwei Stück für jede Person.

Mit einer frischen, leckeren Füllung.

Dieses Gericht gibt es ohne Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:943]

Mi-Nudeln mit Rucola-Tomaten-Pesto

Hier einmal sozusagen außerhalb der Reihe wieder ein Rezept mit fertigen, industriell gefertigten Nudeln.

Meine neue, elektrische Pasta-Maschine funktioniert nicht genau so, wie sie eigentlich sollte. Ich muss sie jetzt erst auf Garantie an den Distributor zurückschicken, damit sie dort begutachtet, eventuell repariert wird oder ich eine neue Maschine erhalte.

Deswegen hier asiatische Mi-Nudeln. Andere hatte ich nicht mehr vorrätig.

Dazu ein leckeres Pesto aus Rucola, Kirsch-Tomaten und viel Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:939]

Schweinefleisch asiatisch

Normalerweise habe ich auf diese Weise bisher immer Chinakohl mit chinesischen Pilzen und Reis vegan zubereitet.

Gewürzt mit Fisch- und Soja-Sauce.

Dieses Mal wähle ich die Variante mit Fleisch. Und zwar Schweinefleisch. Mit Chinakohl.

Dann Fisch-Sauce für das Salzen.

Und dunkle Soja-Sauce für das Würzen.

Als Beilage passenderweise Basmati-Reis.

Gegessen wird aus der Schale mit Essstäbchen.

[amd-zlrecipe-recipe:931]

Bier-Gulasch mit frischer Penne

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 Patsa, und zwar Penne. Diese gelingt hervorragend und schmeckt wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:915]

Pasta-Eier-Pfanne

Ein weiteres Rezept mit frisch und selbst zubereiteter Pasta.

Ein einfaches, aber leckeres Pfannengericht.

Pasta, Eier, Zwiebeln und Knoblauch.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die selbst zubereitete Pasta schmeckt auch gebraten sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:913]

Lachsforelle mit Mini-Pak-Choi

Ein Fischgericht.

Mit zwei leckeren, großen Lachsforellen.

S wie Säubern: Unter fließendem, kalten Wasser gut abwaschen, dann mit einem Küchenhandtuch abtrocknen.

S wie Salzen: Auf jeder Seite salzen und pfeffern.

S wie Säuern: Auf jeder Seite mit Zitronensaft beträufeln.

Dann in der Grillpfanne auf jeder Seite etwa vier Minuten kross braten. Man bekommt herrliche Röststoffe auf beiden Seiten der Lachsforelle.

Und sie schmecken hervorragend. Sogar die dunkle gegrillte Haut schmeckt noch sehr lecker.

Die Beilage, Mini-Pak-Choi, gare ich im Ganzen, also die ganzen Blätter, in kochenden Wasser nur einige Minuten, damit das Gemüse noch bissfest ist und salze diese nur leicht.

[amd-zlrecipe-recipe:911]

Wolfsbarsch-Ragout mit Pasta

Ein Ragout mit Fisch und diversem Gemüse.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die eingelegten Oliven geben dem Ragout Würze.

Da ich es nur kurz gare, schmeckt das Ragout sehr frisch und knackig.

Dazu frische, selbst zubereitete Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:905]

Lammkeule mit Pasta

Auch nach Weihnachten und den Feiertagen geht es mit tollen Rezepten weiter.

Dieses Mal eine halbe Lammkeule ohne Knochen.

Dazu selbst zubereitete Pasta.

Bei der Zubereitung der Lammkeule habe ich mein Fleischthermometer angewandt. Allerdings scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren. Ich hatte es auf eine Zubereitung medium der Lammkeule eingestellt. Und das Gerät sollte nach der Anzeige der inneren Temperatur der Lammkeule von 31 Grad Celsius auf eine Innentemperatur von 71 Grad Celsius für die

medium gegarte Lammkeule hoch gehen und dann dies signalisieren. Leider war das Gerät auch nach einer Stunde Garzeit immer noch bei 31 Grad Celsius. Also stimmte etwas mit dem Gerät nicht. Ich brach den Garvorgang somit nach einer Stunde ab. Die Lammkeule war saftig und lecker mit einem schönen, leichten Lammgeschmack.

Die Sauce gelingt auf die von mir beschriebene Weise hervorragend und schmeckt sehr lecker.

Ich habe mir zu Weihnachten auch eine Nudelmaschine gegönnt und geschenkt. Über diese werde ich vermutlich in den nächsten Tagen einmal berichten. Ich weiß leider noch nicht, ob ich sie behalten oder zurückgeben werde. Denn die erste Zubereitung von frischer Pasta schlug fehl. Der Teig war zu flüssig und aus der Nudelmaschine kam nur ein dicker Brei heraus, keine einzelne Nudelstränge. Aber ich habe auch beim Zubereiten von frischer Pasta mit einem manuellen Nudelgerät, das ich auch besitze, mehrere Durchgänge gebraucht, bis ich dann einmal gute, selbst zubereitete Nudeln hergestellt hatte. Und musste dazu sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen. Man muss also vermutlich erst etwas üben, bis man mit einer elektrischen Nudelmaschine richtige frische Nudeln produziert.

Ich habe somit das Rezept für normalen Nudelteig verwendet, auf einem großen Arbeitsbrett ausgerollt und die Nudeln manuell zugeschnitten. Die Nudeln sehen leider eher wie Spätzle oder unschöne Tagliatelle aus. Aber die Pasta schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:904]